

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A., Kristiastuti, D., Bahar, A. dan Sutiadiningsih, A. 2021. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*. 10(1): 185-193.
- Agustina, W. dan Handayani, M. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah. *EDUFORTECH*. 1(1).
- Akbar, A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn). Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Alam, A. 2011. Kualitas Karagenan Rumput Laut Jenis *Eucheuma spinosum* di Perairan Desa Punaga Kabupaten Talakar. Skripsi. Makasar: Universitas Hasanudin.
- Amilusolichah. 2018. Kajian Kualitas Selai Lembaran Buah Naga Merah dengan Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Agar, ATC, Karagenan). Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Andarwulan, N. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Andreas, P., Fauziah, H. dan Rahmayuni. 2017. Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *Jom Fakultas Pertanian*. 4(2).
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of The Analytical Chemist. USA: Virginia.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2007. Official Method of Analysis 925.10, Chapter 32.1.03. USA: Gaithersburg.
- Asuquo, G. dan Udobi, C. 2016. Antibacterial and Toxicity Studies of the Ethanol Extract of *Musa paradisiaca* Leaf. *Cogent Biology*. (2): 1-10.
- Atviolani, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Ayu, D., Johan, V., dan Zulfiana, T. 2021. Kombinasi Bubur Buah Nipah dengan Nanas serta Penambahan Gum Arab Pada Mutu dan Karakteristik Sensori Fruit Leather. *agriTECH*. 41(3): 257-266.
- Badan Pusat Statistika. 2020. Survei Sosial Ekonomi Nasional: Statistik Konsumsi Pangan Nasional 2011-2020. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Badan Pusat Statistika. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan 2020. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3748-2008 Selai Buah. Jakarta.
- Barbosa-Cánovas, G., Anthony, J., Shelly, J., dan Labuza. 2007. *Water Activity in Foods, Fundamentals and Applications*. USA: IFT Press.
- Buckle, K., Edward R., Fleet G., dan Wooton M. 2013. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Chairi, A., Rusmarilin, H., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 65-75.
- Desrosier, N. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Ernawati, Y. 2022. Pengaruh Proporsi Buah Bisbul : Umbi Bit dan Konsentrasi Agar-agar Terhadap Karakteristik Slice Jam. Skripsi. Surabaya: UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Fachrudin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Farochi, M. 2014. Model Bisnis Produk Selai Lembaran. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fatchurohmah, W. dan Meliala, A. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana*) Terhadap Asupan Makan dan Berat Badan Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Jantan. *Scripta Biologica*. 4(3): 193-196.
- Fatima, A. 2019. Kadar air, Sineresis, dan Daya Terima Selai Buah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fauziah, D., Sutarsi, dan Harri, S. 2014. Penentuan Laju Perubahan Mutu Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Univesitas Jember*. 1-5.
- Featherstone, S. 2015. *A Complete Course in Canning and Related Processes: Volume 3. Processing Procedures for Caned Food Products*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Food and Drug Administration. 2007. *Approximate pH of Foods and Food Products*. USA: Center For Food Safety and Applied Nutrition.
- Fugel, R., Carle, R. dan Schieber, A. 2005. Quality and Authenticity Control of Fruit Purees, Fruit Preparations and Jams – a Review. *Trends Food Sci. Tech.* (16): 433-441.
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F. dan Sari, P. 2021. Aplikasi Variasi Sukrosa dan Perbandingan Gelatin-Karagenan Pada Permen Jeli Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*. 15(1): 67-78.

- Harris, L. dan Mitcham, E. 2007. Strawberries: Safe Methods to Store, Preserve, and Enjoy. UCANR Publications.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Imeson, A. 2009. Carragenan and Furcellaran. Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC.
- Ismizain, G. 2018. Studi Pembuatan Selai Lembaran dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Konjak dan Pektin). Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kartika. 2011. Petunjuk Evaluasi Sensoris Hasil Industri Produk Pangan. Yogyakarta: Pav. Pangan dan Gizi.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Khairun, M. dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech*. 4(2): 80-84.
- Kusriningrum, R. 2010. Perancangan Percobaan. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Lie, V. 2018. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) dan Albedo Pisang Raja. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Mahatir, M. 2016. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium dan Magnesium Dalam Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Secara Spektrofotometri Serapan Atom. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Manurung, F., Hamzah, F., dan Efendi, R. 2020. Pemanfaatan Bubur Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Fruit Leather Jambu Biji Merah. *Sagu Journal*. 19(2): 10-17.
- Mawarni, S. dan Yuwono, S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 33-41.
- Meinawati, R. 2018. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Mohapatra, D., Mishra, S., dan Sutar, N. 2010. Banana and Its By Product Utilisation: An Overview. *Journal of Scientific and Industrial Research*. 69: 323-329.

- Muchtadi, D. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Ningrum, R. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan dan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Lembaran Buah Tamarillo. Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Nistiyanti, I. dan Hidayanto, E. 2015. Studi Pemanfaatan Sifat Pembiasan Cahaya Pada Portable Brix Meter untuk Menganalisis Hubungan Konsentrasi Larutan Sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) Terhadap pH. *Youngster Physics Journal*. 4(3): 231-236.
- Palanna, O. 2009. Engineering Chemistry. New Delhi: McGraw Hill Education.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta.
- Poerba, Y., Martanti, D., Ahmad, F., Herlina, Handyanu, T. dan Witjaksono. 2018. Deskripsi Pisang Koleksi Pusat Penelitian Biologi LIPI. Jakarta: LIPI Press.
- Prabhakar, K. 2014. Intermediate Moisture Foods. *Encyclopedia of Food Microbiology*. 2: 372-376.
- Pramnick, P., Zaman, S. dan Mitra, A. 2014. Processing of Fruits with Special Reference to S. Apetala Fruit Jelly Preparation. *International Journal of Universal Pharmacy and Bio Sciences*. 3(5): 36-49.
- Putri, I., Basito dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3): 112-120.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Untuk Pembuatan Edible Film. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Safitri, F. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Tinggi Antioksidan dari Perbedaan Proporsi Bubur Apel Rome Beauty (*Malus sylvestris* Mill.) dan Bubur Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Samantha, K., Suseno, T., dan Utomo, A. 2019. Pengaruh Konsentrasi Karaginan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei (*Morus nigra* L.) Lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18(2): 119-125.
- Sari, R., Johan, V. dan Harun, N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(1): 57-65.

- Sholichudin, M. 2015. Jelly Drink Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL.) Sebagai Minuman Fungsional Antidiare. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Simamora, D. dan Rossi, E. 2017. Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Jom Fakultas Pertanian. 4(2): 1-14.
- Sobir. 2021. Potensi Pisang Dalam Disversifikasi Pangan Pokok. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suryasari, Y., Martanti, D., Ahmad, F., Herlina, Handayani, T., dan Witjaksono. 2018. Deskripsi Pisang; Koleksi Pusat Penelitian Biologi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta: LIPI Press.
- Susiwi. 2009. Jurnal Penilaian Organoleptik. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutrisno, Y. dan Pato, U. 2016. Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Selai. Jom Faperta. 3(2): 1-13.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Thakur, V. dan Thakur M. 2016. Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Timang, S. Sabang, S., dan Ratman. 2019. Analisis Kadar Pektin Pada Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dan Pisang Raja (*Musa sapientum*). Jurnal Akademika Kimia. 8(2): 112-116.
- Tunisa, R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Murbei (*Morus alba* L.) Lembaran. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Turmala, E., Havelly, dan Ninda, K. 2013. Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). Artikel Teknologi Pangan. Bandung: Universitas Pasundan.
- Udin, F. 2013. Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* val.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. Skripsi. Solo: Universitas Sebelas Maret.
- Verina. 2011. Pemeriksaan Kadar Kalsium (Ca), Kalium (K), Magnesium (Mg), Natrium (Na) dan Fosfor (P) dari Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.var kepok). Skripsi. Surabaya: Universitas Surabaya.
- Wibowo, A. 2009. Studi Pembuatan Jelly Drink Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Tinjauan Proporsi Tepung Porang dan Karagenan Serta Penambahan Sukrosa. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Younis, K., Islam, R., Jahan, K., Yousuf, B., dan Ray, A. 2015. Effect of addition of mosambi (*Citrus limetta*) peel powder on textural and sensory properties papaya jam. *Cogent Food and Agriculture*. 1.
- Yuliani, H. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia ISSN 1693-4393, hal DO 1-6.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, dan Mahmud, M. 2011. Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Rekapangan*. 5(2): 114-120.
- Zeleny, M. 1992. *Multiple Criteria Decision Making*. New York: Mc Graw Hill Book Company.