

## DAFTAR PUSTAKA

- Abirami, R. G dan Kowsalya, S. 2011. *Nutrient and Nutraceutical Potentials of Seaweed Biomass Ulva latuca and Kappaphycus alvarezii*. *Journal of Agriculture Science and Technology*, Vol. 5 (3): 109-115.
- Alvina. 2015. *Fruit Leather*, Cemilan Pengganti Permen. <https://nuragnialvina.wordpress.com/2015/07/27/fruit-leather/>. Diakses Juli 2022.
- Andani, N. M. S. 2011. Marigold. Diakses pada Desember 2022. <http://nimadesriandani.wordpress.com/2011/03/13/marigold-bunga-mitir-yang-menjadi-saksi-betapa-indahnya-hari/>.
- Anggadireja, J. T., Zاتمika, A., Purwoto, H, dan Istini, S. 2007. Rumpu Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggraeni, D. P dan Rahmawati, A. D. 2014. Efektivitas Daya Antibakteri Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta.
- Angka, S. L dan Suhartono, M. T. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Apandi, M. 1994. Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Alumni. Bandung.
- Aryani, R. M. 2018. Efektivitas Penggunaan Ekstrak Pigmen Bunga Mawar Merah Lokal (*Rosa* sp.) dan Karagenan Terhadap Mutu *Fruit Leather* Sirsak. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comosus Merr*) dengan Penambahan Rumput Laut. Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda. Universitas Andalas. Padang.
- Astuti, T., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata* L.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 7 (1): 6-14.
- Basuki, E. K., Mulyani, T., dan Hidayati, L. 2014. Pengaruh Permen *Jelly* Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, Vol. 8 (1): 39-49.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M, Wootton. 2009. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.

- Caesarita, D. P. 2011. Pengaruh Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) 100% Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dari Pioderma. Artiker Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Campo, V. I., Kawano, D. F., Da Silva, D. B., dan Carvalho, I. 2009. *Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modification and Structural Analysis – A review. Carbohydrate Polymers. 77: 167-180.*
- Darmawan, Peranginagin, Syarif, Kusumaningrum, dan Frabsiska. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. JPB Perikanan, Vol. 9 (1): 35-43.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan Pada Produk Daging Olahan. *Majala Food Review*, Vol. 5 (7): 52-53.
- De Garmo, E.P.W.G. Sullivan, dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. New York: Macmillan Publishing Comp.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Distantina, S., Fadilah, Y. C., Danarto, Wlratni dan Fahrurrozi. 2009. Pengaruh Kondisi Proses Pada Pengolahan *Eucheama cottoni* Terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karagenan. *Ekulilibrium*. 8(1): 35-40.
- Efendi, R., Yusmarini, dan Zulkifli. 2018. Pembuatan Permen *Jelly* dari Wortel dan Bonggol Nanas. Prosiding. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Effendi, A. M., Winarni, dan Sumarni, M. 2012. Optimalisasi Penggunaan Enzim Bromelin dari Sari Bonggol Nanas dalam Pembuatan Minyak Kelapa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, Vol. 1 (1): 1-6.
- Ernie, A. B dan Lestari, N. 1992. Pengembangan Produk Buah-Buahan Menjadi Produk Olahan Fruit Leather. BBIHP. Bogor.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Ezugwu, A. L., Ezike, T. C., Ibeawuchi, A. N., Nsude, C. A., Udenwobele, D. I., Eze, S. O., Anyawu, C. U., dan Chilaka, F. C. 2014. *Comparative Studies on Pectinases Obtained from Aspergillus Fumigatus and Aspergillus Niger in Submerged Fermentation System Using Pectin Extracted from Mango, Orange, and Pinneaples Peels as Carbon Source*. ISSN: 0189 17131.
- Fahmitasari, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Karakteristik Sabun Mandi Cair. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fajarini, L., Ekawati, I. G., dan Ina, P. T. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinivera*). *Jurnal ITEPA*, Vol. 7 (2).

- Fardiaz, S. 1989. Hidrokolid. Laboratorium Mikrobiologi pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fauziah, E., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 4 (1): 11-16.
- Febrianto, A. M. 2011. Olahan Makanan Kering *Leather* Mangga. <http://teknologiagroindustri.lecture.ub.ac.id/2011/12/olahanmakanankeringleather-mangga>. Diakses pada tanggal 17 November 2022.
- Ferry, S. P., Manurung, M., dan Puspitawati, N. M. 2015. Efektivitas Antosianin Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Sebagai Penurun *Low Density Lipoprotein* Darah Tikus Wistar Yang Mengalami Hiperkolesterolemia, *Jurnal Cakra Kimia Indonesia*, Vol 3 (12). Universitas Gudaya Denpasar. Bali.
- Firmansyah, Y., Efendi, R., dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *SAGU*, Vol. 15 (2): 11-20.
- Fitriana, S., Restuhadi, F., dan Ibrahim, A. 2017. Potensi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin pada Bonggol Nanas (*Ananas comosus* L.) Sebagai Koagulan Alami Lateks (*Hevea brasiliensis*). *Jurnal Faperta*, Vol. 4 (1).
- Funami, T. 2011. *Next Target for Food Hydrocolloid Studies Texture Design of Foods Using Hydrocolloid Technology. Food Hydrocolloids*, 25: 1904-1914.
- Glicksman. 1979. *Food Hydrocolloids Vol. II*. CRC Press. Florida.
- Gunawan, I. 2018. Perbandingan pH dan Daya Sebar Krim Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Analis Kesehatan*, Vol. 7 (1).
- Hasanah, H. 2007. Nori Imitasi dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumpun Laut. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Historiansih, R. Z. 2010. Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. Fakultas Pertanian UPN Veteran Jatim. Surabaya.
- Hok, K. T., Setyo, W., Irawaty, W., Soetaredjo, F. E. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Jurnal Widya Teknik*, Vol. 6 (2): 111-120.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents. Blackwell Publishing. USA*.
- Indriati, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Vol. 8 (2): 159-170.

- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.). Skripsi. Program Studi Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta.
- Kratchanova, M., Denev, P., Ciz, M., Lojek, A., dan Mihailov, A. 2010. *Evaluation of Antioxidant Activity of Medicinal Plants Containing Polyphenol Compounds Comparison of Two Extraction Systems*. *Journal ACTAABP Biochemistry Polonica*, Vol. 57 (2): 229-234.
- Kusuma, A. P., Chuzaemi, S., dan Mashudi. 2019. *The Effect Length of Fermentation of Pineapple Fruit Waste (Ananas comosus L. Merr) on the Physical Quality and Nutrient Content Using Aspergillus niger*. *Journal of Tropical Livestock Nutrition*, Vol. 2 (1): 1-9.
- Kwartiningsih, E dan Mulyati. 2005. Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekuilibrum*, Vol. 4 (1): 8-11.
- Lamban, L. S., Kandou, J., dan Djarkasi, G. S. S. 2017. Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata* L) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Pada *Fruit Leather*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Lestari, K. M. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga *Marigold* (*Tagetes erecta* L.) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Es Krim. Politeknik Negeri Subang. Subang.
- Lobo, M. G dan Yahia, E. 2016. *Biology and Postharvest Physiology of Pineapple*. In Lobo, M. G and Paul, R. E. (Eds.). *Handbook of Pineapple Technology: Postharvest Science, Processing and Nutrition*, p: 39 – 61. John Wiley. United Kingdom.
- Mandei, H. J. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Vol. 6 (1): 1-10.
- Mardiana, L dan Ratnasari, J. 2011. Ramuan dan Khasiat Sirsak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marlina, E. T., Harlia, E., dan Hidayati, Y. A. 2018. *Effectiveness of Pineapple Waste (Ananas comosus L.) as Natural Disinfectant in Milk Cans*. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol. 18 (1): 60-64.
- Marzelly, A.D., Yuwanti, S., Lindriati, T. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 11 No. 02.

- Masuda, Y., Kikuzaki, H., Hisamoto, M., dan Nakatani, N. 2004. *Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger*. *Biofactors*, Vol. 21: 1-4.
- Mawarni, S.A dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran *Mix Fruit* (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 6 (2).
- Mila, A. 2019. Pembuatan *Fruit Leather* Dari Nanas (*Ananas comosus L.*) dan Buah Naga Merah (*Hyclocereus polyrhizus*) (Kajian Proporsi Nanas : Buah Naga Merah dan Konsentrasi Karagenan). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Muchtadi, R. T. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Nopriantini. 2005. *Kajian Mutu Kimia dan Daya Terima Selai Lidah Buaya (Aloe vera) Rendah Kalori*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Nuraini, D. 2001. *Role of Hydrocolloids in Food Industry*. *Warta Industri Hasil Pertanian*, Vol. 18 (1-2): 37-47.
- Nuraini, D. 2014. *Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat*. Gava Media. Yogyakarta.
- Nurainy, F dan Koesoemawardani. 2006. *Efek Penambahan Rumput Laut terhadap Karakteristik Fruit Leather Sirsak*. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nurhayati, N dan Berliana. 2014. *Perubahan Kandungan Protein dan Serat Kasar Kulit Nanas yang Difermentasi dengan Plain Yoghurt*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, Vol. 15 (1).
- Nurkaya, H., Amran, Marwati, Khotimah, K., dan Nurmarini, E. 2020. *Karakteristik Organoleptik dan Sifat Kimia Fruit Leather Nanas (Ananas comosus L. Merr) dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin sebagai Gelling Agent*. *Buletin LOUPE*, Vol. 16 (02): 17-25.
- Nuswamahaeni, S., Prihatini, D., dan Pohan, E. P. 1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., dan Parnanto, N. H. 2016. *Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 1 (9): 71-74.
- Pritanova, R. 2013. *Development of Nori-like Product From Spinach (Amaranthus tricolor L.)*. Skripsi. *Swiss German University*. Tangerang.

- Pulungan, M. Z., Luketsi, W. P., dan Miftahul, D. U. 2020. Pembuatan *Fruit Leather* Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) *Subgrade* dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hyclocereus costaricensis*). Jurnal Teknologi Agroindustri, Vol. 4 (2): 182-196.
- Puspasari, K., Rusli, F., dan Mileiva, S. 2005. Formulasi Konsentrasi Bubur Buah Sirsak dengan Jahe dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 3 (2): 185-192.
- Putri, D. A., Ulfi, A., Purnomo, A. S., dan Fatmawati, S. 2018. *Antioxidant and Antibacterial Activities of Ananas comosus L. Peel Extracts*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Putri, K. D., Yusarini, N. L., dan Nocianitri, K. A. 2021. Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Bubuk Daun Afrika (*Vernonia amygdalina Delile*). Jurnal ITEPA, Vol. 10 (1): 77-96.
- Raab, C., Oehler, N., 2000. *Making Dried Fruit leather. Extention Foods and Nutrition Specialist*, Origon State U.
- Ramadhani, D. A. 2016. Karakterisasi *Fruit Leather* Campuran Sirsak (*Annona muricata L.*) dan Wortel (*Daucus corota L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Rifansyah, A. 2016. Isolasi dan Karakterisasi Karaginan dari Alga Merah *Euचेuma cottoni* dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Lampung.
- Riski, A. P dan Netti, H. 2017. Pembuatan *Fruit Leather* dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata, L.*) dan Buah Melon (*Cucumis melo, L.*). Jurnal Teknologi Pertanian. UNRI. Riau.
- Roni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Cairan Kulit dan Bonggol Nanas Pada Proses Pembuatan Tempe. Berkala Teknik, Vol. 3 (2).
- Sandra, A. D., Susanti, V., dan Sabariman, M. 2002. Pengaruh Margarin Terhadap Selai Nanas Lembaran. Prosiding Seminar Nasional PATPI.
- Santoso, J. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011. ISSN 0215-9511: 35-40.
- Sengar, A. S., Sunil, C. K., Rawson. A., dan Venkatachalapathy, N. 2021. *Identification of Volatile Compounds, Physicochemical and Techno-functional Properties of Pineapple Processing Waste. Journal of Food Measurement and Characterization*, Vol. 16: 1146-1158.
- Sidi, C., Widowati, E., dan Nuraiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas*

- comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus corota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 4: 122-127.
- Sivel, M., Kracmar, S., Fisera, M., Klejdus, B., dan Kuban, V. 2014. *Lutein Content in Marigold Flower (T. erecta) Concentrates Used For Production of Food Supplements. Czech J Food Sci*, Vol. 32 (6): 521-525.
- Sowbhagya, H. B., Sampathu, S. R., dan Krishnamurthy. 2004. *Natural Colorant from Marigold. Chemistry and Technology Food Reviews International*, Vol. 20 (1): 33-50.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaiman, A., Anwar, F., Rimbawan, dan Marliyati, S. A. 1994. *Metode Penetapan Zat Gizi*. Jurusan Gizi Masyarakat. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Susanto, B dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Suseno, T. I. P., Fibria, N., dan Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 (1).
- Thomas, W. R. 1992. *Carrageenan*. Academic Press. New York.
- Tinoi, J., Nuansri, R., dan Richard, L. D. 2005. *Determination of Major Carotenoid Constituents in Petal Extracts of Eight Selected Flowering Plants in the North of Thailand. Department of Chemistry. Faculty of Science Chiang Mai University*. Thailand.
- Titin, S. F. M., Kusrijadi, A., dan Amelia, M. (2011). *Pemanfaatan Protease Dari Ekstrak Nanas (Ananas comosus L. Merry) Sebagai Koagulan dalam Produksi Keju Cottage Berkualitas*. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III. 7 Mei 2011. Surakarta, Indonesia. 649-657.
- Tondang, H. M., Ekawati, I. G. A., dan Wiadnyani, A. A. I. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol: 7 (2). Universitas Udayana. Bali.
- United States Departement of Agricultural Nutrient Database*. 2010. *Food Composition*. [www.nal.usda.gov](http://www.nal.usda.gov). Diakses November 2020.
- Vrianty, D., Rismawati, L. Q., Widowati, W., Putra, A., Fibriana, D., Fachrial, E., dan Ehrich, I. N. 2019. *Comparison of Antioxidant and Anti-Tyrosinase Activities of Pineapple (Ananas comosus) Core Extract and Luteolin Compound*. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, Vol. 30 (4): 240-246.

- Wahyu. 2019. Cara Budidaya *Marigold*. <https://petaniberdasi-media-blogspotcom/2019/01/cara-budidaya-bunga-marigold-lengkap.html>. Diakses Desember 2022.
- Wicaksana, A. S. 2018. Pemanfaatan Limbah Produksi Benih Hibrida Bunga *Marigold (Tagetes erecta L.)* Menjadi Teh Kering dan Minuman Teh. Politeknik Negeri Subang. Subang.
- William, P. A dan Phillips. 2005. *Handbook of Gum Arabic. The North East Wales Institute*. United Kingdom.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsih. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Cetakan Pertama. Kanisius. Yogyakarta.
- Wisnu, A dan Rachmawati, D. 2011. Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) di Pulau Karimunjawa dengan Proses Pengeringan Berbeda. Artikel Rumput Laut. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Yasita, D dan Intan, D. R. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan Dari Rumput Laut *Eucheuma cottoni* untuk Mencapai *Foodgrade*. Tugas Akhir. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini, R. 2019. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas Press. Padang.
- Yuwono, S. S. 2016. Bunga Marigold (*Tagetes erecta L.*). <https://darsatop.lecture.ub.ac.id>. Diakses Desember 2022.
- Zainuddin, M. F., Shamsudin, R., Mochtar, and Ismail, D. 2014. *Physicochemical Properties Pineapple Plant Waste Fibers from The Leaves and Stem Different Varieties*. *Journal Bio Resources*, Vol. 9 (3): 5311-5324.