

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, F., dan Pato, U. 2017. Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai. Jurnal JOM FAPERTA UR, vol. 4, no 1. Universitas Riau.
- Agustin, F. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,, Vol 2 (3) Hal: 1-9.
- Agustina, A. 2007. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Akram, K., Farooq, U., Shafi, A. 2016. Chemistry and Functionality of Bioactive Compounds Present in Persimmon. Journal of Chemistry.
- 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 (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* (Agar, Atc, Karagenan). Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Andreas, P., Fauziah, H. dan Rahmayuni. 2017. Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. Jom Fakultas Pertanian. 4(2).
- Andriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) dengan Aplikasi Metode Lye Peeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit pada Sari Buah Jeuk. Institut Pertanian Bogor.
- Anjum, N., Bhat, A., dan Hamee, F. 2021. Effect of Drying Methods on Chemical Composition, Color and Bioactive Compounds of Persimmon (*Diospyros Kaki* L.) Pulp. Plant Cell Biotechnology and Molecular Biology 22(39&40):67-76.
- Antarlina. 2016. Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-Buahan Lokal Kalimantan. Buletin Plasma Nutfah. 15(2):80-90.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Apriyantono, A., Dedi Fardiaz, Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budianto. 2009. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Aritonang, P. L. W. B. 2013. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), 26(2), 91–110. Jurnal Teknologi Pangan. 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 Statistik. 2003. Statistik Pertanian 2003. Jakarta: BPS.
- BSN. 2008. Selai Buah. Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G., dan Wootton, M. 2007. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Butt. 2015. Review Article: Persimmon (*Diospyros Kaki*) Fruit. *Excll Journal*, 14: 542–561.
- Celep, E., Aydin, A., Yesilada, E. 2012. *A Comparative Study on the in Vitro Antioxidant Potentials of Three Edible Fruits: Cornelian Cherry, Japanese Persimmon and Cherry Laurel*. *Food and Chemical Toxicology* 50: 3329–3335.
- Celik A., Ercisli, S. 2008. *Persimmon Cv. Hachiya (Diospyros kaki t hunb.) Fruit: Some Physical, Chemical and Nutritional Properties*. *Int Food Sci Nutr* 59: 599–606.
- Chairi, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.2(1): 65- 75.
- Chen, X. N., Fan, J. F., Yue, X., Wu, X. R., Li, L. T. 2016. *Radical Scavenging Activity and Phenolic Compounds in Persimmon (Diospyros kaki L. cv. Mopan)*. *J Food Sci* 73: C24–28.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan. *Majala Food Review*, Vol. 5 (7): 52-53.
- De Garmo, E. P., Black, J. T., and Kohser, R. A. 2019. *Materials and Processes in Manufacturing 13th edition*. New York: MacMillian Publishing Company.
- Depkes RI. 2001. Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.
- Desrosier, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Distantina, S., Fadilah, Y. C., Danarto, Wlratni dan Fahrurrozi. 2009. Pengaruh Kondisi Proses Pada Pengolahan *Euchema cottoni* Terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karagenan. *Ekulilibrium*. 8(1): 35-40.
- DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). 2005. Kandungan Gizi Labu Kuning. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi).
- Dwi, D. 2018. Pendugaan Umur Simpan Selai Campolay (*Pouteria campechiana*) dengan Variasi Suhu Penyimpanan Menggunakan Metode Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan.

- Eliyasm, R. N. I., Sri, dan Yuliani, V. 2011. Penambahan Bunga Rosela dalam Seduhan pada Pembuatan Selai Lembaran dari Buah Salak (*Salacca edulis reinw*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Volume 15(2):48-54.
- Erawati, C. M., Tien, R. M., dan Purwiyatno, H. 2006. Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar. Forum Pascasarjana 29(4): 289-299.
- Fachruddin. 2008. Membuat Aneka Selai. Jakarta: Kanisius.
- FAO (Food and Agriculture Organization). 2003. *A Guided to Seaweed Industry*. Fisheries and Aquacultures Departement. 9-16.
- Fathmawati, D., Abidin, M. R., Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karagenan dari Rumput Laut. Jurnal Teknik Pomits Vol. 3, No. 1.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi S-1. IPB, 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.
- Featherstone, S. 2015. *A Complete Course in Canning and Related Processes: Volume 3. Processing Procedures for Canned Food Products*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Firmansyah, Y., Efendi, R., dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. SAGU, Vol. 15 (2): 11-20.
- Forbus, W.S., Payne, J.A., Senteer, S.D. 2011. Evaluasi Non-Destruktif Kematangan Kesemek Jepang dengan Penundaan Emisi Cahaya. J Ilmu Makanan. 56(4):985-998.
- Ghufran. 2011. Budidaya Rumput Laut dan Tambak. Yogyakarta: Andi.
- Giordani, E., Doumet, S., Nin, S., Del, B. M. 2011. Selected Primary and Secondary Metabolites in Fresh Persimmon (*Diospyros kaki t hunb.*): A Review of Analytical Methods and Current Knowledge of Fruit Composition and Health Benefits. Food Res Int 44: 1752–1767.
- Hariwan, P., Muhammad, K., dan Ade, A. N. G. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Proses* (AHP). Jurnal PASTI. 9(2): 203-219.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 37(1), 17-25.
- Herman, T.F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus (*Cyphomandra betacea sendt*) dan Rumput Laut dalam Pembuatan Selai Lembaran. Skripsi.

Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Hidayat, N., dan Ikariztiana, K. 2004. Membuat Permen Jeli. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. Wiley-Blackwell, Oxford.
- Insanurjanah, M. A. S. 2019. Proporsi Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa belimbi*) - Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Suhu Pengeringan. 8(2), 356–363.
- Isma, K., Harun, V., dan Fitriani, S. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Dari Daging Kelapa Muda dan Ubi Jalar Ungu. Sagu Journal-Agri.Vol 19 (2): 39-47.
- 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.
- Iswara, D. 2017. Pengaruh Proporsi Apel Anna dan Bunga Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna-Rosella. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Joy, E., Chidinma, V., Akusu, M. 2021. Physicochemical and Functional Properties of Pumpkin (*Cucurbita Pepo*) Pulp Flour and Acceptability of Its Inclusion in Cake. AFSJ, 20(7): 57-71.
- Kamsiati, E. 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 29 (2): 73-77.
- Kandlakunta, B., Rajendran, A., dan Thingnganing, L. 2008. Carotene Content of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Sp Ices and Condiments) and Unconventional Sources of Plant Origin. Food Chemistry, 106, 85–89.
- Kasim, S. R. 2004. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut E. Cottoni Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus. Universitas Brawijaya. Malang. (Skripsi Fakultas Perikanan).
- Khairun, M. dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. Jtech. 4(2): 80-84.
- Khurniyati, M. I., dan Estiasih T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3:2, 523-529.
- Kusriningrum, R. S. 2010. Perancangan Percobaan. Surabaya: Airlangga University Press.

- 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 Tingkatan Kesukaan Panelis pada *Fruit Leather*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Latifah, M. S., Nurismanto, R., dan Agniya, C. 2011. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. *Jurnal Rekayasa Pangan*, volume 5(2) :101- 111.
- Lismawati. 2021. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Antioksidan terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, Vol. 7 No. 2.
- Makhzangy, A., Hamad, D., Shawaf, E. 2023. Komposisi Kimia dan Bioaktif pada Buah Kesemek (*Diospyros kaki*). *Diet Nutrisi Mathews J.* 6(2):23.
- Mashud, N., dan Matana, Y. R. 2014. Produktivitas Nira Beberapa Aksesori Kelapa Genjah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 15, 2, 110-114. Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA: Vol. 7 No.1.
- Masuda, Y., Kikuzaki, H., Hisamoto, M., dan Nakatani, N. 2004. *Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger*. *Biofactors*, Vol. 21: 1- 4.
- Matondang, D., Lubis, Z., dan Nurminah, M. 2014. Studi Pembuatan Selai Coklat Kulit Pisang Barangan. *Jurnal Rekayasa Pangan*. Volume 2(2) :111-116.
- Mawarni, S. A., 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: 33-41.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12: 1-2.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bogor: ALFABETA, CV. IPB. Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, vol.3, hlm. S117-S125.
- Mulyadi. 2011. Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Kaya Antioksidan dan Vitamin C. Laporan Praktek Produksi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Murdiati, A., Gardjito, M., dan Noor, Z. 2005. Produksi Campuran Tepung kaya Vitamin A dan Kajian Sifat-sifatnya. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Murni, C., dan Lilis, S. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*. 5(1):23- 27.
- Nawirska, A., Figiel, A., Kucharska, A. A., Sokol-Letowska, A. Z., dan Biesiada, A. 2009. *Drying Kinetics and Quality Parameters of Pumpkin Slices Dehydrated Using Different Methods*. *Journal of Food Engineering*, 94:14-20.

- Novita, M., Satriana, S., Martunis, M., Rohaya, S. dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 4 (3): 1 – 8.
- Nugraheni, M. 2012. Potensi Fungsional Bubuk Buah Kesemek. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Nuraini, D. 2001. *Role of Hydrocolloids in Food Industry*. Warta Industri Hasil Pertanian, Vol. 18 (1-2): 37-47.
- Olivia, F. 2012. Keajaiban Antioksidan Kesemek. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Ordonez, E. G., Escrig, A. J., Ruprez, P. 2010. *Dietary Fiber and Physicochemical Properties of Several Edible Seaweeds from the Northwester Spanish Coast*. Food Research International.43: 2289-2294.
- Parnanto, N. H. R., Nurhartadi, E., Rohmah, L. N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica Papaya. L*) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai Gelling Agent. Jurnal Teknosains Pangan. Vol V No. 1.
- Parwatiningsih, D., dan Batubara, S. C. 2020. Mutu Selai Lembaran Labu Siam dengan Konsentrasi Karagenan Berbeda. J. Teknol. Pangan Kes., 2(2), hal. 115-122.
- Philp, K. 2018. Polysaccharide Ingredients. CyberColloids Ltd, Carrigaline, County Cork, Ireland.
- Pitojo, S., dan Puspita, H. N. 2007. Kesemek. Kanisius.
- Plaza, L., Colina, C., Ancos, B. D., Moreno, C. S., dan Cano, M. P. 2012. *Influence of Ripening and Astringency on Carotenoid Content of High-Pressure Treated Persimmon Fruit (Diospyros kaki L.)*. Food Chemistry 130: 591–597.
- Pongjanta J, Naulbunrang A, Kawngdang S, Manon T, Thepjaikat T. 2006. Utilization of Pumpkin Powder in Bakery Products. Songklanakarin J Sci Technol 28:71–79.
- Pongoliu, Y. 2018. Pengaruh Proses Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cake Labu Kuning (*Cucurbita moschata durch*) yang Difortifikasi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo.
- Prasetyo, B. 2020. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Albedo Semangka (*Citrullus Lanatus*) dan Daging Buah Melon Merah (*Cucumis Melo L.*) Kultivar Sakata. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Pratiwi, U., Harun, N., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan Karagenan dalam Pembuatan Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jom Faperta. 3(2).

- Priyatna, I. G., Ina, P. T., Arihantana, N. M. I. H. 2021. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Nastar. Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10 (1): 56-66.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar Tepung Sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramadhan, W., dan Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. Jurnal JPHPI. 20(1).
- Ridwan, H., dan Ishaq, I. 2005. Kajian Sistem Usaha Tani Buah Kesemek (*Diospyros kaki L.*) dan Permasalahannya di Kabupaten Garut Jawa Barat. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 8 (1) : 94-110.
- Safitri, A. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- 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.
- Santoso, A. 2012. Kualitas Jelli Buah Rambutan. 82: 79–87.
- Sari, R., Johan, V. S., dan Harun, N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. Jurnal Agroindustri Halal, 6(1), 057–065.
- Septiani, I.N., Basito, B., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 6(1).
- Setiawan, E., 2017. Efektivitas pemberian IAA, IBA, NAA, dan *Root-up* pada Pembibitan Kesemek. J. Hort. Indones., 8(2), 97-103.
- Sharma, A., Sharma, K. A., Chand, T., Khardiya, M., dan Yadav, C. K. 2013. *Antidiabetic and Antihyperlipidemic Activity of Cucurbita maxima Duchense (Pumpkin) Seeds on Streptozotocin Induced Diabetic Rats*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 1(6): 108-116.
- Shidqi, M. 2015. Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Buah Kesemek Kering (*Diospyros kaki L.*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala.
- Siagian. 2011. Penelitian Operasional Edisi III. Jakarta: UI Press.
- Simamora, D., dan Rossi, E. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Jom Fakultas Pertanian. 4(2): 1-14.

- Sinaga, S. 2010. Pengaruh Substansi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siregar, R. F., Santoso, J., dan Uju. 2016. Karakteristik Fisikokimia Kappa Karagenan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3): 256-266.
- Srikaeo, K., Thongta, R. 2015. *Effects of Sugarcane, Palm Sugar, Coconut Sugar, and Sorbitol on Starch Digestibility and Physicochemical Properties of Wheat Based Foods*. *International Food Research Journal* 22(3): 923-929.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2006. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Lyberty.
- Suhaeni, N. 2013. *Kesemek: Teknik Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Sunarjono, H. 2013. *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Susilawati, Nurainy, F., Nugraha, A. W. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 19, No.3*.
- Susilowati, S. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat. *Eksergi*, (1):27-30.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tamer, C. E., Incedayi, B., Yonel, P. S., Yonak, S., dan Copur, O. U. 2010. *Evaluation of Several Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert*. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici* 38: 76–80.
- 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.
- Tirtosastro, S., dan Anggraini, S. 2007. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Selai Nangka Ditinjau dari Jenis dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel. *Buana Sains*. 7(1): 87-96.
- Torkova, A., Lisitskaya, K., Filimonov, I., Glazunova, O., Kachalova, G., Golubev, V. 2018. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pektin Labu *Cucurbita Maxima* dan Pektin Jeruk dan Apel Komersial: Evaluasi Komparatif. *PLoS SATU* 13(9).
- Trisnowati, N. 2012. *Pembuatan Selai Apel (Malus sylvestris mill)*. Laporan. 1-51.
- Wahyunindyawati dan Antarlina, S. S. 2013. Pengembangan Agribisnis dalam Upaya Meningkatkan Daya Saing dan Nilai Tambah Kesemek. *Prosiding PPI*. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.

- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): 417-423.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yasita D, dan Rachmawati, I. D. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi pada Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) untuk Mencapai Foodgrade. Semarang: Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Yenrina, R., Hamzah, N., dan Zilvia, R. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Abuah nanas camusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moshcata*). *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga* 1(2); 33-42.
- 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. R. 2011. Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda. Prodidind Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Yogyakarta.
- Yuliani, Usmiati, Styaningsih, dan Maria, O.G. 2003. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16:2, 157-167.
- Zarnila, N, M., dan Jura, M. R. 2018. Analisis Kadar B-Karoten Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca L.*) dan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma TYPICA*) dengan Metode Spectofotometri UV-VIS. *J. Akademika Kim*, 7(4), 102-105.