

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditrianti, N., A. 2018. *Karakteristik Fruit leather Tomat (Lycopersicum Esculentum) Dengan Perbedaan Gelling Agent dan Konsentrasi Gula*. Skripsi. Fakultas agroteknologi. UMM. Malang.
- Afrianti, L. H. 2010. *33 Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Alfabet. Bandung.
- Agmalini, S., Lingga, N. N., dan Nasir, S. (2013). *Peningkatan kualitas Air Rawa Menggunakan Membran Keramik Berbahan Tanah Liat Alam dan Abu Terbang Batubara*. Jurnal Teknik Kimia, 19(2).
- Agustania, L., D. 2019. *Pengaruh perbandingan buah stroberi (fragaria x ananassa) dengan kulit buah melinjo (Gnetum gnemon l.) dan konsentrasi gliserol terhadap karakteristik mix fruit leather*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Agustiani, W. 2017. *Kajian Perbandingan Buah Sirsak (Annona muricata L) dengan Serbuk Daun Sirsak dan Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Mix Fruit leather*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Aini, F. N. 2016. *Pemanfaatan Kulit Jeruk Valencia (Valencia Late Orange) dan Kulit Buah Naga Merah ( Hylocereus costaricensis) untuk Pembuatan Fruit leather*. Skripsi.. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Alvina. 2015. *Fruit leather, Cemilan Pengganti Permen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Amanda, E., N., Debie, A., Dita, H., Sri, N., J. 2022. *Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Regas Condong Kecamatan Muara Buliau Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. Vol 9(2)
- Andarwulan, N. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Andriani, Z., Fasya, A. G., dan Hanapi, A. 2015. *Antibacterial Activity of The Red Algae Eucheuma cottonii Extract from Tanjung Coast*. ALCHEMY. Vol. 4. No. 2. hal. 93-100.
- Anggadiredja, J. T., Ahmad Z., Heri P., Sri I. 2006. *Rumput Laut*. Penerbit Swadaya. Jakarta.

- Anker, M., Mats, S., and Anne-Marie, H., 2000. *Relationship between the Microstructure and the Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein Films*. J, Agric, Food.
- Arief, D. Z., Leni, H. A., Soemarni. 2018. *Karakteristik fruit leather jambu biji merah dengan jenis bahan pengisi*. Jurnal teknologi pangan. Universitas pasundan. Bandung.
- Arrasyid, H., H. Siti, N., W. 2017. *Pembuatan Velva Kombinasi Jambu Biji dan Belimbing Manis (Kajian Proporsi Buah Dan Konsentrasi Gum Arab)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.7 No.2: 24-36.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana. Denpasar
- 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
- Bergo, P., and Sobral, P, J, A. 2006. *Effect of plasticizer of physical properties of pigskin gelatin films*, 21: 1285-1289
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Burhanudin. 2012. *Pertumbuhan Dan Kandungan Karaginan Rumput Laut Eucheuma Cotonii Yang Dibudidayakan Pada Jarak Dari Dasar Perairan Yang Berbeda*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makasar.
- Butar, T. A. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Fruit Leather Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Darmawan, Peranginagin, Syarif, Kusumaningrum, dan Frabsiska. 2005. *Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan*. JPB Perikanan, Vol. 9 (1): 35-43
- Daryono, E. D. 2012. *Ekstraksi Pektin Dari Labu Siam*. Jurnal Teknik Kimia, 7(1), 22–25.
- Diamante, L. M., Xue B., and Janette, B. 2014. *Fruit leathers : Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities*. Department of Wine, Food and Molecular Biosciences, Lincoln University. New Zealand.
- Distantina, Sperisa, Fadilah., Danarto, YC., Fahrurrozi, Moh., 2009, *Pengaruh Kondisi Proses pada Pengolahan Eucheuma cottonii terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karaginan*.

- DSN-SNI No. 1718. 1996. *Syarat Mutu Manisan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Ernawati, Y. 2022. *Pengaruh Proporsi Buah Bisbul : Umbi Bit dan Konsentrasi Agar-agar Terhadap Karakteristik Slice Jam*. Skripsi. Surabaya: UPN "Veteran" Jawa Timur
- Estiasih dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatria, D., Noflindawati. 2014. *Karakterisasi Kualitas Buah Empat Genotip Pepaya (Carica Papaya L.) Koleksi Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika*. J.Floratek 9:1-5.
- 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
- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., dan Praseptiangga, D. 2014. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus) dengan Penambahan Karagenan*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 3(1) 26-34
- Garcia, M, A., Martino, M, N., and Zaritzky, N, E. 2000. *Lipid addition to improve barrier properties of edible starch-based films and coatings*. Journal of food Science, 65 (6),94-947
- Gawkowska, D., Justyna, C., Aartur, Z. 2018. *Structure-Related Gelling of Pectins and Linking with Other Natural Compounds: A Review*. Institute of Agrophysics, Polish Academy of Sciences,
- Gunawan, R., Wahono, H., Susanto., Novita, W. 2018. *Pengaruh Lama Pemanasan Dan Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Lempok Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6 No.1:1-11.
- Handajani, Sri., Godras, J.M., dan Anandito, R.B.K., 2010. *Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Minyak Wijen (Sesamum Indicum L.)*. Agritech, 30(2), 116-122
- Harijono, Kusnadi, J., dan Mustikasari, S., A. 2010. *Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly*. Jurnal Teknologi Pertanian, 2(2):110 – 116.
- Herawati N. 2013. *Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus), Rosella dan Buah Salam pada Pembuatan Minuman Alami*. Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.Jember

- Historiarsih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit leather Sirsak-Rosella*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Huri, D dan F.C. Nisa. 2014. *Pengaruh konsentrasi gliserol dan ekstrak ampas kulit apel terhadap karakteristik fisik dan kimia edible film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.4p p. 29-40
- Ikhwal, A, Zulkifli, L, Sentosa, G. 2014. *Pengaruh konsentrasi pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran*. J. Rek. Pangan. Pertanian. 2(4):61-70.
- Javaria, S., Anum, M., Muhammad, N., Mehwish, Z., Aiman, K., Iqra, R., Masooma, M. 2021. *Development and Physico-Chemical Characterization of Apple Peach Fruit leather*. Pakistan Journal of Agricultural Research Volume 34 Issue 2 Page 318-324.
- Kalie, M.B. 2002. *Bertanam Pepaya*. Swadya. Jakarta.
- Kartikawati, E., dan Yudi, Y. H. C., 2019. *Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Infused Water Buah Lemon (Citrus Lemon (L.) Burm.F.)*. Jurnal Sabdariffarma 1(1), 1-14.
- Kendall, P. and J. Sofos. 2003. *Preparation Leathers and Jerkies*. Colorado state University cooperative Extension. No 9.311.
- Khan, Arsalan., Alam Zeb., Majid Khan., dan Wasif Shah. 2014. *Preparation and Evaluation of Olive Apple Blended Leather*. International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics Vol. 2(7): 134-137.
- Khurniyati, M.I. & 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. Vol 3. No 2. 523-529.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan. Jakarta. Hal 32-33
- Kwartiningsih, E dan Mulyati, L. N. S. 2005. *Pembuatan Fruit leather dari Nenas. Ekuilibrium*. Vol 4. Hal 8-12. Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Kwartiningsih, E., Mulyati. 2005. *Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar*. Ekuilibrium, 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.

- Lawalata, Vita, N., L., Ega, Sophia, G., S., Gilian, T. 2015. *Mutu Organoleptik Fruit Leather Gandaria (Bouea Macrophylla)*. Jurnal Agroforestri. 10(2) : 127-130
- Lismawati. 2011. *Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Kentang (Solanum Tuberosum L.)*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar.
- Madhvi, B., Mahajan, B., Kumar, A., Parcha, V. 2023. *Studies on antioxidant potential and total phenolic contents of dried powder and pulp of raw and ripe carica papaya fruit*. Biomedicine 43(2): 753-758
- Marunung, F. BR., Faizah, H., Raswen, E. 2020. *Pemanfaatan Bubur Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Fruit leather Jambu Biji Merah*. SAGU Journal – Agri. Sci. Tech., Vol. 19 : No. 2 [Hal 10-17]
- 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(2)
- Masuda, Y., H. Kikuzaki, M. Hisamoto, dan N. Nakatani. 2004. *Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger*. Biofactors. 21 (1) : 293-296
- 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)
- Molyneux P. 2004. *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Songklanakarin J. Sci. Technol.26(2):211-9.
- Muchtadi T.R, Sugiono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Naz, Rozina. 2012. *Physical Properties Sensory Attributes and Consumer Preference Of Fruit Leather*. Pakistan Journal of Food Sciences. 22(4) : 188-190
- Nimah, A., M., Bambang, S., A., Esti, W. 2013. *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensoris Fruit Leather Beberapa Varietas Pisang (Musa spp) dengan Variasi Penambahan Rumput Laut (Kappaphycars alvarezii)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol 4:1
- Nosa, S., P., Rahman, K., Andarini, D. 2020. *Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Enzim a-Glukosidase*. Berkala Perikanan Terubuk Vol 48.
- Nurkaya, H., Amran, Marwati, Khotimah, K., 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
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Pangkalan Ide. 2011. *Health Secret of Guajava*. Jakarta; Gramedia.
- Parimin, S. P. 2007. *Budidaya Jambu Biji Merah*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Pramono, S. 2006. *Tingkat Manfaat dan Keamanan Tanaman Obat dan Obat Tradisional*. Balai Penelitian Tanaman Obat Tawangmangu. Fakultas Farmasi UGM Yogyakarta.
- 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
- Primawidya, S. N. F., Faizah, H., Rahmayuni. 2017. *Pemanfaatan Bubur Buah Jambu Biji Putih Dan Bubur Pepaya Dalam Pembuatan Fruit leather*. JOM FAPERTA Vol. 4 No. 2.
- Rachmawati, A.K. 2009. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*. Merr) untuk Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Rani, D., J., Dr. S.S. Vijayanchali. 2017. *Phytochemical, Antioxidant and lycopene Analysis Of Red Guava Fruits*. Journal Of Research, Extension and Development, Vol. 6, No 2.
- Reed, T., A. H. Barret, J. Briggs and M. Richardson. 1998. *Texture and Storage Stability of Processed Beefstick as Affected by Glycerol and Moisture Levels*. Journal Food Sci. 63 : 84-87
- Rini, P, S., Nainggolan, R. J., Ridwansayah. 2016. *Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Bubur Buah Bit (*Betavulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4(1) : 12-20
- Safitri, A. A. 2012. *Studi pembuatan fruit leather mangga dan rosella*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Santoso, J., Yumiko, Y., dan Takeshi, S. 2011. *Mineral, fatty acid, and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweeds*. Jurnal Ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia, 2 (1): 45-51
- Sari, N., P., Y., W., Dewa, G., M., P., Made, S. 2018. *Pengaruh Perbandingan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Karakteristik Leather*. Jurnal ITEPA Vol. 7 No. 2, Hal 65-75.

- Sari. 2008. *Pengaruh Substitusi Pepaya (Carica papaya lour var Bangkok) dan Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Fruit leather Mix Manga Kweni (Mangifera odorata griffit var cikampek)*. Artikel. Fakultas teknik. Universitas Pasundan.
- Septiana. 2011, *Kajian Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga*, Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Setyaningsih R. 2008. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Ekuitas Merek Untuk Meningkatkan Minat Beli Ulang (Studi Kasus Pada Kedai Kopi DOME di Surabaya)*. Tesis, MM, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Shfali, D., Sudesh, J. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. Food Chemistry 77, 479–488
- Siagian, S.P. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sidi, N. C., Widowati, E., dan Nursiwi, A. 2014. *Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Aensoris Friuit Leather Nanas (Ananas comosus L.Merr) dan Wortel (Daucucus carota)*. Jurnal Aplikasi teknologi Pangan. Vol. 3. No. 4. hal. 122-127.
- Simamora, D., dan Rossy, E. 2017. *Penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada (sonnerita caseolaris)*. JOM FAPERTA. Vol. 4. No.2. hal. 1-14.
- Situmeang, B., Ilham, A. B. Ibrahim, F. Amin, M. Mahardika, N. Bialangi, W. J. A. Musa. 2022. *Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri dari Fraksi Ekstrak Metanol Kulit Batang Kesambi (Shleichera Oleosa)*. Jurnal Kimia (Journal Of Chemistry) 16(1)
- Subagio, A., dan Morita, N., 2001. *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. Food Res. Int., 34:315-320
- Suketi,K. 2010. *Studi Karakter Mutu Buah Pepaya IPB*. PKBT-IPB. Bogor.
- Suprapti, M. L. (2005). *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriwanti, Warsidah, Dwi, I., P. 2023. *Karakteristik Karagenan Rumput Laut Eucheuma cottoni dan Aplikasinya Sebagai Edible coating*. Berkala saintek Vol 11(2): 114-120
- Suryaningrum, D., Wikanta, T. dan Kristiana, H. 2006. *Uji Senyawa Antioksidan dari Rumput Laut Halymenia harveyana dan Eucheuma cottonii*. Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 1 (1):51–63
- 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)

- Tampubolon, T. R., Yunianta. 2017. *Pengaruh Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Effervescent Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Var. Pomifera)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.3:27-37
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Bandung: Universitas Padjadjaran
- Tirtosasatro, S., dan Anggraini, S. 2007. *Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Selai Nangka Ditinjau dari Jenis dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel*. Buana Sains. Vol. 7. No. 1 hal. 87-96.
- USDA. 2013. *Nutrien Values ad Weights are for Edible Portion of Chayote*. National Database for Standare Reference Declase
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan I. Maretha. 2012. *Pengaruh penambahan indole acetic acid pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji (Psidium guajava L.) 'Crystal'*. J. Agrotrop. 17(1): 14-18.
- Widyasanti, A., R. Asri Noor., Sarifah, N. 2018. *Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit leather) Terong Belanda (Chyphomandra betaceae Sendt.)*. Jurnal Pangan dan Gizi 8 (2): 105-118
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, V., V., Sri, W., Ulya, S. 2020. *Karakteristik Fruit Leather dari Buah Bidara (Ziziphus mauritiana) dan Kulit Buah Naga Merah Serta Rumput Laut Sebagai Bahan Pengikat*. Agrotek Vol 14:1
- 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.