

DAFTAR PUSTAKA

- Adedeji, T.O and Oluwalana, I.B. 2014. *Development and Quality Evaluation of a Non-Alcoholic Beverage from Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium and Colocasia esculenta)*. NIFOJ 32 (1):10 –20.
- Adi, M. 2016. Mengenal Tanaman Rosella dan Manfaat Bunga Rossela untuk kesehatan. <https://www.faanadanflora.com/mengenal-tanaman-rosella-dan-manfaat-bunga-rossela-untuk-kesehatan/>. Yang diakses pada tanggal 22 Januari 2019.
- Afiani, I. N. 2019. Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather Kabocha (Cucurbita maxima L)*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Afrianti, L. H. 2014. Pati Termodifikasi. [http://www. Pikiran Rakyat.com](http://www.PikiranRakyat.com). Diakses tanggal: 25 Februari 2019.
- Ahmad, N., Shafi'I, S. N, H. H., Rajab, A and Othman, A. 2018. *Physicochemical and Sensorial Properties of Optimised Roselle-Pineapple Leather*. Malaysian Journal of Analytical Sciences 22(1): 35 – 44.
- Akbar, S. A. 2014. Pemanasan Pada Fosforilasi Pati Maizena Termodifikasi Ikatan Silang dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisikokimia. Skripsi. Fakultas Pertanian, Univeristas Hassanudin Makassar.
- Anggarwulan, E., Solichatun dan Mudyantini, W. 2008. Karakter Fisiologi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott). Biodiversitas 9(4): 264-268.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis*. 11th edition. Association of Official Analytical Chemist Inc, Washington, D.C.
- Asasia, P. A. A dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar. Jurnal Pangan dan Agroindustri 6(1): 64-74.
- Asep, J. 2015. <https://asepjesi.wordpress.com/2015/04/17/struktur-molekul-amilopektin/>. Yang diakses pada tanggal 9 Juni 2020.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal:6
- Badan Litbang Pertanian. 2011. Proses Pengolahan Tepung Tapioka. Sinartani Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XLI.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1996. Syarat Mutu Manisan Kering Buah-buahan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1998. Manisan Pala. SNI-01-4443-1998. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Blake, S. 2014. Medicinal Plant names, Sample expert, Artikel, [http://www.NaturalHealthWizardCom./MedicinalPlantNames, Sample.html.pdf](http://www.NaturalHealthWizardCom./MedicinalPlantNames,Sample.html.pdf) Yang diakses tanggal 22 Januari 2019.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Carbinatto, F.M., Castro, A.D.D., Cury, B.S., Magalhães, A and Evangelista, R.C. 2012. *Physical Properties of Pectin–high Amylose Starch Mixtures Cross-Linked with Sodium Trimetaphosphate*. Int. J. Pharm. 2012, 423, 281–288.
- Camatari, F. O. S., Lopes, K. H., Valentim, B. I., Xavier, J. A., da Costa, J. G., Santana, A. E. G and Goulart, M. O. F. 2016. *Antioxidant Potential of Flours from Cereals, Tubers, Beans and Seeds Chemical Profile of Curcuma longa Flour*. Nutr Food Sci 6 (2): 1-8.
- Chumsri, P., Anchalee, S and Arunporn, I. 2018. *Studies on the optimum conditions for the extraction and concentration of roselle (Hibiscus sabdariffa Linn.) extract*. Songklanakarin J. Sci. Technol.30 (Suppl.1), 133-139.
- Dansback, 2010. Kandungan Polen Pada Bunga Mawar. Skripsi. Program Studi Sains. Budidaya Bunga Mawar. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu
- Davies, E. 2011. *Rose petal Jam from a Venetian monastery*. <http://www.emikodavies.com/blog/rose-petal-jam/>. Yand diakses pada tanggal 22 Januari, 2019.
- Desrosier, N. W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta : UI Press
- Dewi, R. K. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Duck nuggets* dengan *Filler* Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Dewi, S. E. 2014. Perbandingan Kadar Vitamin C, Organoleptik, dan Daya Simpan Selai Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dan Pepaya (*Carica papaya*) Yang Ditambahkan Gula Pasir. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dwijana, D. R. 2011. Perbandingan Konsentrasi Hidrokoloid dan Konsentrasi Asam Sitrat dalam Minuman Jeli Susu Sesuai Mutu dan Kualitas. Skripsi, Hal 5. Universitas Pakuan Bogor.
- Elise, J. 2012. Fruit leather mangga. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 1(1):1-11.
- Erdal, I and Hilal, M. 2017. *Comparing the Nutritional Status of Organic and Conventional Oil-Bearing Rose (Rosa Damascena Mill.) Gardens in Lakes*

- Region With Leaf and Flower Analyzes*. *Toprak Su Dergisi*, 2017, 6 (2): (26-31).
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fauziah, E., Esti W., dan Wind, A. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa conniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (1). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ferreira, E. A., Siqueira, H. E., Boas, E. V. V., Hermes, V. S and Rios, A. D. O. 2016. *Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Pineapple Fruit of Different Cultivars*. *Rev. Bras. Frutic* 38(3): 139-146.
- Gomez, M. H. T., Susana, M. P. C and Domingos, P. F. A. 2010. *Pectin Solubility and Water Relations during Vase Life of Cut Flowers*. *Journal. Hort. Environ. Biotechnol.* 51(4):262-268. 2010.
- Greenwood, C.T. 2011. *Carbohydrates*. Di dalam R.J. Priestley,ed. *Effects of Heat on Foodstuffs*. Applied Science Publ. Ltd., London.p. 323.
- Gruenwald, J., Brendler, T and Jaenicke, C. 2014. *PDR for Herbal Medicines*,Third Edition. Medical Economics Company, New Jersey, 435p.
- Gudjónsdóttira, M., Abena, A.B., Faustina, D.W.M and Ibok, O. 2016. *Characterization of red and white cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) roots, flours and starches during heating by low field NMR*. *Magnetic Resonance in Food Science Proceedings* 3(2):54-61.
- Hambali, E. 2014. *Membuat Aneka Olahan Mangga*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hamdani. 2013. *Daya Hambat Air Rebusan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap koloni bakteri pada sikat gigi*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hassanudin Makassar. Hal 9.
- Hamlyn. 2010. *Larousse Gastronomique*. Grab press. Manhattan. p. 949.
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan metode kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 14(3) : 163 - 170
- Histoarsih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella*. Skripsi. UPM Veteran, Jawa Timur.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling agents*. Willey Blackwell. India. Pp. 73-79.
- Javanmard, M., Chin, N. L., Yusof, Y. A and Endan, J. 2012. *Application of sago starch as a gelling agent in jam*. *Cyta – Journal of Food* 10 (4): 275–286.

- Karki, M. 2011. *Evaluation of Fruit Leathers Made From New Zealand Grown Blueberries*. Thesis at Lincoln University. New Zealand. P 64.
- Khaerani, U. 2014. Bunga Sakti. Dunia sehat. Yogyakarta. Hal 24.
- Khairiyah., Khadijah, S., Iqbal, M., Erwan, S dan Mahdianoor, N. 2017. Pertumbuhan dan Hasil Tiga Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt) Terhadap Berbagai Dosis Pupuk Organik Hayati Pada Lahan Rawa Lebak. *Jurnal Zara'ah* 42(3): 230-240.
- Khondkar, D., Tester, R.F., Hudson, N., Karkalas, J and Morrow, J. 2007. *Rheological Behavior of Uncross-Linked and Cross-Linked Gelatinized Waxy Maize Starch with Pectin Gels*. *Journal of Food Hydrocoll* 2(7): 1296–1301.
- Kokil, S. U., Joshi, D. G and R. L. Jadhav. 2007. *Catharanthus roseus* flower extract as natural indicator in acid base titration. <http://www.articlesbase.com/science-articles/catharanthus-roseus-flower-extract-as-natural-indicator-in-acid-base-titration-236311.html>. Yang diakses pada tanggal 22 Januari 2019.
- Krisnayanti dan Syamsudin. 2013. Pengaruh Suhu Ekstraksi Kulit Buah Papaya dengan Pelarut Hcl 0,1N pada Pembuatan Pektin. *Jurnal Konversi* 2(2): 47-56.
- Kumar, A ., Jitendra, J., Tripathi, V., Kumar, B and Pankaj, S. 2012. *Rosa centifolia* : *plant review*. *IJRPC* 8(2):34-42.
- Kwartiningsih, E dan Nuning, S. M. 2005. Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. Universitas Sebelas Maret: Surakarta. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.4 No.1 Juni 2005 : 8 -12.
- Lindriati, T., Yhulia, P dan Dwi, F. W. 2014. Karakteristik Fisis Gel Edible Film yang Dibuat dengan Variasi pH dan Rasio Kasein dan Tapioka. *Jurnal Ilmu Dasar*, Vol. 15 No.1, Januari 2014: 51-58. 2014.
- Lisdiana, F. 1997. Membuat aneka dendeng. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Mardiah. 2010. Ekstraksi Kelopak Bunga dan Batang Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) sebagai Pewarna Merah Alami. Seminar Fakultas Agribisnis dan Teknologi Bahan Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Universitas Djuanda, Bogor.
- Mardinati, S. L. 2016. Ini Khasiat Hebat Asam Jawa Sembuhkan Berbagai Macam Penyakit. <https://www.liputan6.com/citizen6/read/2676011/ini-khasiat-hebat-asam-jawa-semuhkan-berbagai-macam-penyakit>. Yang diakses pada tanggal 22 Januari 2019.
- Maryani, H dan Kristiana, L. 2008. Khasiat dan Manfaat Rosela rev. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Muchtadi, D. 2010. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- Murdinah. 2010. Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Jurnal Agrotek 9(2):127-133.
- Nasifa., Hilma, I dan Husni, P. 2016. Potensi antioksidan dalam kelopak bunga rosella (*hibiscus sabdariffa* l.) sebagai *anti-aging*. Jurnal. Farmaka Suplemen 16(2):372-381.
- National Research Development Corporation. 2004. High Grade Pectin from Lime Peels. [http://www.nrdcindia.com /pages/pect.htm](http://www.nrdcindia.com/pages/pect.htm). Yang diakses pada 22 Januari 2019.
- Nurlaely, E. 2012. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. Kajian dari Proporsi buah pencampur. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Nurminabari, I. S. 2008. Kajian Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis* (L) Osbeck). Universitas Pasundan. Bandung
- Nursalam, H., Ismail, I dan Andi, D.A.S. 2014, Pengaruh Emulgator Terhadap Aktivitas Antioksidan Krim Ekstrak Etanol Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn), Jurnal Kesehatan, Farmasi Ilmu Kesehatan Uniersitas Islam Negeri Alauddin, Makassar, Vol.VII No.2.
- Okilya , S., Mukisa, I. M and A.N. Kaaya. 2010. Effect of solar drying on the quality and acceptability of jackfruit leather. EJEAFChe, 9 (1) : 101-111.
- Pacome, O. A., Bernard, D. N., Sekou, D., Joseph, D. A., David, J. G., Mongomake, K and Hilaire, K. T. 2014. *Phytochemical and Antioxidant Activity of Roselle (Hibiscus Sabdariffa L.) Petal Extracts*. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science 5 (2) : 1453-1465.
- Pangestuti, B. D. 2010. Karakterisasi Tapioka dari Beberapa Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). Skripsi. IPB. Bogor.
- Permatasari, P. D., Parmanto, N. H. R dan Ishartani, D. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik vegetable Leather Cabai Hijau (*Capsicum annuum* var. *Annuum*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 10 (1) : 21-31.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L dan Ngaoa, Y. L. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. Jurnal Cakra Kimia 6(2):79-97.
- Purnomo, L., Sutarjo, S dan Erni, S. 2018. Pengaruh konsentrasi asam jawa (*Tamarindus indica* L) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *leather pulp* kulit pisang kapok – asam jawa. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition Vol 17 (1): 51-57.

- Puspasari, K., Fenni, R dan Steisianasari, M. 2015. Formulasi campuran *flower leather* dari bunga mawar dengan ekstrak rempah-rempah (cengkeh dan kayu manis) sebagai pangan fungsional kaya antioksidan. PKM-P. IPB. Bogor.
- Putri, A.R.W dan Nisa, C. F. 2014. Ekstraksi Antosianin dari Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascene* Mill) Sortiran Metode *Microwave Assisted Extraction*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (2) : 701-712.
- Rahadian, R., Harun, N dan Efendi, R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Dan Rumput Laut (*Eucheama cottonii*) Terhadap Mutu Permen *Jelly*. JOM Faperta UR 4(1):1-14.
- Rashid, S. N. A., Sukri, S. M and Aziz, R. 2016. *Determination of pectin content in preparation of banana peel chips*. Journal of Technology University of Malaysia 1(1):1-10.
- Ratnasari, D. 2012. Asam sitrat sebagai pengawet makanan yang aman. <http://dyah-ratnasari36.blogspot.com/2012/04/asam-sitrat-sebagai-pengawet-makanan.html>. Yang diakses pada tanggal 10 Maret 2019.
- Ridal, S. 2013. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp*) dan Uji Penerimaan Alfa Amilase terhadap patinya. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor.
- Rini, S. P., Nainggolan. J. R., dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona muricata* L) Dengan Bubur Bit (*Veta vulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu fruit Leather. Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. USU. Medan.
- Risnoyatiningih, S. 2011. Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa Secara Enzimatis. Jurnal Teknik Kimia 5(2):417-424.
- Saati, E.A., Theovilla, R., Widjanarko, S.B dan Aulanni'am. 2011. Optimalisasi fungsi pigmen bunga mawar sortiran sebagai zat pewarna alami dan bioaktif pada produk Industri. Jurnal Teknik Industri 12 (2): 96-104.
- Saikia, J.P and B.K. Konwar. 2012. *Physicochemical properties of starch from aroids of North East India*. International Journal of Food Properties. 2 (1) : 11-17.
- Salunkhe, D. K dan Bolin, H. R. 2014. Developments in technology and nutritive value of dehydrated fruits, vegetables and their products. Cleveland: CRC. p.23.
- Santoso, F. 2012. Produksi Pembuatan Selai Sawo Kaya Akan Vitamin C. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sari, D.P. dan Saati, E.A. 2013. Pengujian Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Ekstraksi Pigmen Antosianin Bunga Kana. Skripsi Sarjana.

- Sari, M. 2011. Maizena Sebagai Alternatif Pengganti Pektin dalam Pembuatan Selai Belimbing. *Jurnal Sainterk* 3 (1): 44-51.
- Shin, J. E., Salim, L and Cornillon, P. 2012. *The effect of centrifugation on agar/sucrose gels*. *Food Hydrocolloids*. 16(2): 89-94.
- Shoosh, W. G. A. 2013. *Chemical Composition of Some Roselle (Hibiscus sabdariffa) Genotypes*. Thesis. Faculty of Agriculture. University of Khartoum.
- Siagian, P. 2006. *Penelitian Operasional*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Siburian, F. 2016. Karakteristik *Fruit Leather* Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Stevia* 6 (2) : 34-41.
- Sidi, N. C., Esti, W dan Asri, N. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* nanas (*Ananas comosus* L.Merr.) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4): 11-18.
- Shafi'l, S. N., Noorlaila, A., Mohd, Z.A., Norziah, M. H and Normah, I. 2013. *Optimization of Hydrocolloids and Maltodextrin Addition on Roselle-Based Fruit Leather Using Two-Level Full Factorial Design*. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, 3 (4) : 45- 52.
- Simalango. 2019. Bunga Rosella Merah. (Online). (<http://Carcade.wordpress.com/2009/06/21/bunga-rosella-merah/>). Yang diakses pada tanggal 22 januari 2019.
- Sitanggang, T., Linda, M. L dan Rona, J. M. 2017. Pengaruh perbandingan bubuk bunga rosella dengan ekstrak bunga krisantemum dan penambahan pektin terhadap mutu *flower leather* . *Jurnal .Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.5 No.3 Th. 2017.
- Sudarmadji, S., Bambang, H dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa Untuk BahanMakanan dan Pertanian Edisi Ketiga*.Liberty.Yogyakarta.
- Sumiarsih, E dan Indriani, H. 1991. *Budidaya, Pengelolaan dan Pemasaran Rumput. Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Utomo, L. I. V. A., Nurali, E dan Ludong, M. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit *Gluten Free Casein Free* Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi* 1(1):1-10.
- Visita, B. F dan Widya, D. R. P. 2014. Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (*Rosa damascene* Mill) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1) :39-46
- Whistler, R.L., Be Miller, J. N and Paschall, E. F. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press. Inc. Toronto. Tokyo.

- Widyaningsih, S., Kartika, D dan Yuni, T. N. 2012. Pengaruh penambahan sorbitol dan kalsium karbonat terhadap karakteristik dan sifat biodegradasi film dari pati kulit pisang. *Molekul*. 7(1) : 69-78.
- Winarno, F. G. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan buah mengkudu (*morinda citrifolia*) dan kelopak bunga rosela (*hibiscus sabdariffa Linn*) untuk pembuatan *fruit leather*. *Agritech*. 28(1):22-27.
- Wu, B and McClements, D.J. 2015 *Functional Hydrogel Microspheres: Parameters affecting Electrostatic Assembly of Biopolymer Particles Fabricated from Starch and Pectin*. *Food Res. Int.* 2 (2) 231–240.
- Wulansari, A. N. 2016. Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Farmaka* 16(2):419-429.
- Yi, B., Hu, L., Mei, W., Zhou, K., Wang, H., Luo, Y., Wei, X and Dai, H. 2010. *Antioxidant Phenolic Compounds of Cassava (Manihot esculenta) from Hainan*. *Molecules* 16(2): 10157-10167
- Yudhi. 2009. Khasiat dan Manfaat Rumput Laut. Dari sumber <http://kir31.blogspot.com/2009/11/khasiat-dan-manfaat-rumput-laut.html>. Yang diakses pada tanggal 22 Januari 2019.
- Yulistiani, R., Murtiningsih dan M. Mahmud. 2013. Peran Pektin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*. Jurnal. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan “Veteran” Jawa Timur.
- Zulaidah, A. 2011. Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-Cf Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum, Thesis Magister Teknik Kimia Undip, Semarang.