

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M., Nanik, Sri. 2018. Pembuatan dan Karakteristik Permen Jelly dari Biji Alpukat dengan Penambahan Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 7(2): 213-226.
- Agustina, A. 2007. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengental terhadap karakteristik selai lembaran. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Akter, S., dan Sarker, A. (2015). *Antimicrobial activities of seeds of Diospyros blancoi and Baccuarea ramiflora*. *International Journal of Advances in Pharmacy, Biology and Chemistry*. Vol 4 : 789-793.
- Ananda, L. 2008. Karakteristik Fisikokimia Serbut Bit Merah (*Beta vulgaris* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2012. Analisis Pangan. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Anggadiredja, J.T., Zatinika, A., Purwanto, H. dan Istini, S. 2006. Rumput Laut Penerbit : Swadaya, Jakarta.
- Antarlina. 2016. Identifikasi sifat fisik dan kimia buah-buahan lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah*. 15(2):80-90.
- AOAC. 2010. *Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC Inc. Arlington. Hal 46-72.
- Apandi, M. 2011. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Edisi III. Penerbit Alumni. Bandung. Hal 15-20.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto 2009. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 37-46.
- BSN. 2008. Selai Buah. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Jakarta
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- 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.
- Desrosier. N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Deptan, 2012. Sehat dengan Buah Bit. <http://epetani.deptan.go.id>. (3 Februari 2020).

- Eliyasm, R., N. S. Indeswari dan V. Yuliani. 2011. Penambahan Bunga Rosela Dalam Seduhan Pada Pembuatan Selai Lembaran Dari Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 15:48-54.
- Fachruddin, 2008. Membuat Aneka Selai. Jakarta : Kanisius.
- FAO Food and Agriculture Organization. 2003. *A Guied to Seaweed Industry. Fisheries and Aquacultures Departement*. 9-16 p.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu, Skripsi S-1, IPB, Bogor.
- Febriyono, D. 2017. Pengaruh Konsentarsi Dua Jenis Hidrokolid terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Pisang Siam (*Musa sp.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Haris, M. 2011. Bisbul (*Diospyros blancoi* A. DC). <http://bbppketindan.bppsdp.pertanian.go.id>. (Diakses 30 Januari 2020).
- Haque, M.N., Saha, B.K., Karim, M.R. and Bhuiyan, M.N.H. 2009. *Evaluation of nutritional and physico-chemical properties of several selected fruits in Bangladesh*. Bangladesh J. Sci. Indust. Res. Bangladesh. 44(3):353- 358.
- Herawati, Heni. 2018. Potensi Hidrokolid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. Dalam Jurnal Litbang Pertanian. 37(1): 17-25.
- Herman, T.F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus (*Cyphomandra betacea Sendt*) dan Rumpun Laut Dalam Pembuatan Selai Lembaran, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Hidayat, N. dan K. Ikariztiana. 2004. Membuat Permen Jeli. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Howlader, S.I., M. Rahman, A.B.R. Khalipha, F. Ahmed, & M. Rahman. 2012. *Antioxidant and Antidiarrhoeal Potentiality of Diospyros blancoi*. International Journal of Pharmacology. 8 (5): 403-409.
- Hung, S., S. Roan, T. Chang, H. King, and I. Chen. 2016. *Analysis of Aroma Compounds and Nutrient Contents of Mabolo (Diospyros blancoi A. DC.) an Etnobotanical Fruit of Austronesian Taiwan*. Journal Food and Drug Analysis. Vol 24: 83-89.
- Ikhwal A, Z. Lubis, S., Ginting. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pectin Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. Skripsi Universitas Sumatera Utara. Medan. (Diakses 20 Februari 2020).
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. USA: Blackwell Publishing Ltd.
- Insanurjanah, M. 2019. Proporsi Belimbing Wuluh (*Averrhoa belimbi*) Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran. E jurnal Tata Boga. 8(2).

- Iswara, D. 2017. Pengaruh Proporsi Apel Anna dan Bunga Rosela terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna-Rosella. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Jahan, R., Mohammed, Karim. 2021. *Extraction, Characterization and Biochemical Analysis of Betacyanins Derived from Beetroot (Beta vulgaris)*. Res. On Crops. Bangladesh. 22(1) : 216-223
- Javanmard, M dan J. Endan. 2010. *A Survey Of Rheological Properties Of Fruit Jams*. International Journal of Chemical Engineering and Applications 1(1): 31-37.
- Junior, B.,S. P. Franciscus, L.M Ekawati. 2020. Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schaad) dan Filtrat Buah Kelengkeng (*Dimocarpus longan*). Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 4(2) : 146-162.
- Kurniawan, A. 2018. Aktivitas Antiksidan Gel Ekstrak Buah Bisbul (*Diospyros discolor* Willd.) dengan Metode DPPH. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, Feri. 2010. Kimia pangan. Komponen Pangan. Jakarta. PT. Dian Rakyat.
- Kusumaningrum, N., D. Chintiabadi, dan I. A. Azalista, 2012. Efektifitas Buah Bit Sebagai Bahan Makanan Penambah Eritrosit dan Penurun Tekanan Darah. Makalah.
- Lu, G., C. G. Edwards, J. K. Fellman, D. S. Mattinson dan J. Navazio. 2003. *Biosynthetic origin of geosmin in red beets (Beta vulgaris L)*. Agricultural and Food Chemical Journal. 51 :1026-1029.
- Mastuti.2010. Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis *Inflorescence Celosia*. Jurnal Biologi.UGM.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. ITB. Bandung. Hal 36-39.
- Megawati, Vonny dan Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan terong Belanda. Jurnal Faperta. 4(2).
- Moreno, D. A., V. Gil, dan Izquierdo. 2008. *Betasianin in the era of Global Agri-Food Science*. Technologi and Nutritional Health. Phytocem. Rev. 7(2):261-280.
- Muchtadi, T.R., 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Terjemahan A.M. Syarief, Bogor: IPB-Press.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Murni, C. dan Lilis. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran Dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya, Jurnal Boga dan Gizi. 5(1):23- 27

- Nariah F, Aditya W, Amelia, Naruputro, Inayati. 2008. Pengembangan Dodol Bisbul sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Buah Bisbul Khas Bogor [PKM]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Natan, F., Emmawati, dan Marwati. 2019. Pengaruh Formulasi Bubur Kolang Kaling Sari Buah Naga Super Merah dan Agar – Agar Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Sensoris Selai Lembaran. *Journal of Tropical AgriFood* 2019. Vol 1 (1) : 9 - 18.
- Noviardi, Hari., Devi, Femandianto. 2019. Formulasi Sediaan Krim Tabir Surya dari Ekstrak Etanol. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 17(2):262-271.
- Nugihari dan H. Haryadi. 2021. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis *Gelling Agent* Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Jeruk Bali (*Citrus macima*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9(3):272-280.
- Putri, S. M. N. 2016. Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin dari Ekstral Buah Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). Skripsi. Jurusan Kimia Universitas Negeri Semarang.
- Putri, I. R., Basito, dan E. Widowati. 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.
- Putri, W.U., Popi. 2010. Karakteristik Buah dan Perkecambahan Biji Bisbul (*Diospyros blancoi A. DC.*) Koleksi Kebun Raya Bogor. Seminar Nasional Biologi. Yogyakarta.
- Rahmawan, J.B.Y. dan Y. Dwiatmaka. 2015. Penetapan Kandungan Fenolat Total dan Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Radikal DPPH Fraksi Etil Asetat Sari Buah Apel Beludru (*Diospyros blancoi A. DC.*). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 10(2): 101-110.
- Ramadhan, W. dan Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan *Acidulant* pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal JPHPI*. 20(1).
- Ross, KA., Campanella, and Nolte. 2006. *The effect of mixing conditions in the material properties of an agar gel –microstructural and macrostructural considerations*. *Food Hydrocolloids*. 20(1): 79-87.
- Safitri, A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Septiani, I.N., Basito, E. Widowati. 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).
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P.S. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agrobisnis. Institut Pertanian Bogor. Press. Bogor. 7(21) : 59 – 63.

- Shin JE, Salim, Cornillon P. 2002. *The effect of centrifugation on agar/sucrose gels*. *Food Hydrocolloids* 16(2): 89-94.
- Siagian. 2011. Penelitian Operasional Edisi III. UI Press. Jakarta. Hal 31-34.
- Steenis. 2005. Buah Bit (*Beta Vulgaris* L). Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2006. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Lyberty. Yogyakarta. Hal 20-23.
- Sukmana, I.K., Lukmayani, Reza. 2017. Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Polifenol Total dari Ekstrak Etanol Buah Bisbul (*diospyros blancoi* A. DC.) dengan Perbedaan Kematangan. *Jurnal Farmasi*. Vol 3 (2).
- Sunarjono, H. dan Hendro. 2004. Bertanam 30 Jenis Sayur. Depok : Penebar Swadaya.
- Supriana, N., Dian, Syarifah. 2016. Pengaruh Perbandingan Jenis Buah (Terong Belanda dan Bit) dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Mutu Organoleptik Sorbet. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Unsyiah*. Vol 1 No. 100.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Swardani, E. T., dan Handayani, S. 2015. Pengaruh Jumlah Gula dan Ubi Jalar Ungu terhadap Hasil Jadi Permen *Letaher* Sirsak. *E-Journal Boga*. 4(1):18-27
- Piccone P., S. L. Rastellib, dan P. Pittia. 2011. Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems. University of Teramo, Italy.
- Puspitasari, Y., Ekawati, Sinung. 2014. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Quintas, M., Teresa dan C.L. Silva. 2007. *Modeling Colour Changes During The Caramelisation Reaction*. Escola Superior de Biotecnologia. Portugal.
- Takano R, Hayasi K, Hara S. 1995. *Highly methylated agars with high gel-melting point from the red seaweed, Gracilaria Euchumoides*. *Phytochemistry*. 40 (2) : 487491.
- 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.
- Tranggono, 1990, Bahan Tambahan Pangan (*Food Additives*), Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tukiran, G.M. Mauren, D.W Idah, T.M Sofyah. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Hasil *Freeze Dry* Dari Ekstrak Air Daun Kelor (*Moringa oliefera*), Ubi Bit (*Beta*

*bulgaris L.*), dan Brokoli (*Brassica oleracea L.*) Sebagai Bahan Tambahan Minuman Suplemen. Semnas MIPAKes Umri. Vol 2(118-126).

USDA. 2014. *Nutritional value of Beets raw*. <http://ndb.nal.usda.gov>. (Diakses 3 Februari 2020).

Venugopal, V. 2009. *Marine Product for Healthcare. Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from The Ocean*. CRC-Press. USA.

Winanti, E. R. Andriani dan Nurhatadi. 2013. Pengaruh Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Sosis Daging Sapi. *Jurnal Taksonomi Pangan*. 2(4).

Winarno, F. G. 2010. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Yudiati, E., R. Ali, N. Anissa, Sedjati, M. Lilik. 2020. Analisis Kandungan Agar, Pigmen, dan Proksimat Rumput Laut *Gracilarias sp.* Pada Reservoir dan Biofilter Tambak Udang *Ilitopenaeus vennamei*. *Buletin Oseanografi Marina*.

Yuliani. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa. Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan. Yogyakarta.3

Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 1(2):33-42.