

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelgader, M.O. and Inaam, A.I. 2011. *Application of Gum Arabic for Coating of Dried Mango Slices*. *Journal of Nutrition*.10(5): 457–462.
- Adawiah, Dede S., Anna, M. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. 1(2):130-136.
- 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.
- Alinkolis, J. J. 1989. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport Connecticut. 51.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almuslet, N.A., Elfatih, A.H., Al-Sayed, A.A dan Mohamed, G.A.M. 2012. *Diode laser (532 nm) induced grafting of polyacrylamide into gum arabic*. *Journal of Physical Science*. University of Science Malaysia. 3(43).
- Amelia, O., Astuti, S., dan Zulferyenni. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. ISBN 978-602-70530-4-5. hal. 149-159.
- Aminudin N, Y.S Darmanto dan A.D. Anggo. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) Selama Penyimpanan Suhu -5°C. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol.2 No.2. Semarang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 78.
- Anggraini, S. R., dan Handayani, S. 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Hasil Jadi *Fruit Leather* Nanas. *E-Journal Boga*. 5(1): 89-98.
- Apandi, M. dalam Saputra, S.H., Eldha, S., Arba, S. 2017. Pengaruh Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sukrosa Serta Lama Waktu Osmosis Terhadap Sifat Kimia Konsentrasi Sari Buah Naga Merah. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 11 (2) . 123-130.

- Arief, D. Z., Yusep I., Rika R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Stroberi (*Fragaria chiloensis L.*). *Jurnal Infomatek*. 7 (1):11-25.
- 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*. 8(1):6-14.
- Belitz, H. D. dan Grosch, W. 2009. *Food Chemistry*. England: Library of Congress Cataloging Publication Data. 80.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton dalam Septiani, N. I., Basito., Esti, W. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Selai Lembaran Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6 (1): 27-35.
- Budisusilo, T., dan Aristiana, D. 2010. Jambu Mete Sebagai Antioksidan. Jurusan Kimia UNLAM: Lampung. 20-22.
- Damar,A.C., Max,R.J.R., dan Defny,S.W., 2014. "Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksi dan Total Ekstrak Etanol Daun Kayu Kapur (*Melanolepsis multiglandulosa Reinchf*)". *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3 (4):12; 15-16; 18.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Padmawinata, K. Penerjemah. Bandung. Institut Teknologi Bandung. Terjemahan dari *Principle of Food Chemistry*. Pages: 72
- Dedin, F.R., Dedi, F., Anton A., Nuri A. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknik Industri Pangan*. 17(3): 204-213.
- Delden, K. V. 2011. *Fruit Leather*. Extension Service. University of Alaska Fairbanks. Pages:1-4.
- Delong, Deanna. 2006. How to Dry Food. Penguin Group. USA. Pages: 25-28.
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Hal:52-57.
- Diamante, L. M., Bai, X., dan Busch, J. 2014. Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Condotion on Qualities. *International Journal of Food Sciece*. 2 (1): 1-12.

- Ditjenbun, 2018. Statistik Perkebunan Indonesia 2017-2019. Jambu Mete. Direktorat Jenderal Perkebunan. Hal 31.
- Doss, V. A., Kalaichelvan P. T. 2011. *Antioxidant and Antimicrobial Activity Using Different Extracts of Anacardium Occidentale L. International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*. 2(3): 436-443.
- Farikha, I.N., Choirul A, Esti, W. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):30-38.
- Fauziah, E., Widowati, E. and Atmaka, W., 2016. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagen. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1): 11-16.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc. 66.
- Gardjito, M., dan Sari, T. F. K. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2): 81-85.
- Hakim, A.R., dan Anies, C. 2012. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin Sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. 8(1): 45-54.
- Hardiwijaya. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang*.
- Hariwan, P. 2016. *Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. *Jurnal PASTI*. 9(2): 203-219.
- Henriette. Azeredo, Edy S. Brito, Germano E.G. Moreira, Virna L. Farias & Laura M. Bruno. 2005. *Effect of Drying and Storage Time on the Physico-Chemical Properties of Mango Leathers. Internasional Journal of Food Science and Technology* 4(1): 635-638.
- Herawati, H., 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1): 17-25.

- Historiarsih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit leather* Sirsak-Rosella. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Karki, M. 2011. *Evaluation of Fruit Leathers Made From New Zealand Grown Berries*. Thesis. Lincoln University. New Zealand.
- Kendall P and J Sofos. 2003. *Preparation Leathers and Jerkies*. *Colorado State University Cooperative Extension* no.9.311.
- Krochta, J.M. dan De Mulder, J. 1997. *Edible and Bioderadable. Polymers film: Challenges and Opportunities*. *Journal Food Technology*. 51(2): 61-74.
- Lagho, A.B.A. 2010. *Pembuatan Basis Data Struktur Tiga Dimensi Senyawa Kimia dari Tanaman Obat di Indonesia*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Depok.
- Lawalata, V. N., Ega, L., Sipahelut, S.G., dan Tetelepta, G. 2015. *Mutu Organoleptik Fruit Leather Gandarian (Bouea macrophylla)*. *Jurnal Agroforestri*. 10(2): 127-130.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP. Semarang.
- Marzelly, A.D., Sih Y., dan Triana L. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (Musa parasiaca S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan*. *Jurnal Agroteknologi* 11(2): 172-185.
- Morales, F.J., Maj-Britt, B. 2002. *Antiradical efficiency of maillard reaction mixtures in a hydrophilic media*. *Journal Agrofood. Chem*. 50(10): 2788-2792.
- Natya dalam Perwira, C., Ika F., Elly Y.S. 2018. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Fruit Leather Selaput Biji Carica (Carica pubescens)*: 1-14.
- Naz, R. 2012. *Physical Properties, Sensory attributes and Consumer Preference of Fruit Leather*. *Pakistan Journal of Food Science*. 22(4): 188-190.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan Leather, Kajian dari Proporsi Buah Pencampur*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Oakenfull, D. G. 1984. *Food Gels*. *CSIRO Food Res*. 44(3): 49.
- Parera, C. O. 2005. *Selected Qulity Attributes of Dried Foods*. *Drying Technology*. 23 (4):717-730.

- Perwira, C., Ika, F., dan Elly Y.S. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Pembuatan *Fruit Leather* Selaput Biji Carica (*Carica pubescens*).
- Praseptiangga, D., Theresia, P.A., dan Nur H.R.P. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(1): 73-86.
- Prasetya, D. N. 2018. Kajian Perbandingan Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Prasetyowati, Permata Sari, K. dan Pesantri, H. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(16): 42-49.
- Prior RL. 2003. *Fruits and Vegetables in The Prevention of Cellular Oxidative Damage*. *Am J Clin Nutr*, 78 (3): 570-578.
- Putri, I. R., Basito, dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains*. 2(3): 112-120
- Putri, N. K. M., Gunawan, I. W. G., dan Suarsa, I. W. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*. 9(2): 243-251.
- Raab C and N. Oehler. 2000. Making Dried Fruit Leather. *Extention Foods and Nutrition Specialist*. Departement of Agriculture. Oregon State University.
- Rabah dan Abdallah. 2012. *Decolorization of Acacia Seyal Gum Arabic*. *Annual Conference of Postgraduate Studies and Scientific Research Hall, Khartoum. Republic of Sudan*.
- Rachmawati, A.K. 2009. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia. Merr*) untuk Pembuatan *Edible Film*. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Ranganna S. 1979. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. TataMcGraw Hill, New Delhi.
- Rini, P. S., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) dengan Bubur Bit (*Beta vulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(4): 508-516.

- Rosyida, F., dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E. Journal Boga*. 3(1): 297-307.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Salimah., Diana.M.2015.Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah dengan Penambahan Gum arab dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi* 09 (02): 145-155.
- Sandra, A.D. Susanti, V dan Sabariman, M. 2007. Pengaruh Margarin Terhadap Selai Nanas Lembaran. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Hal:40-44.
- Santi, Sintha Soraya. 2008. Pembuatan Alkohol dengan Proses Fermentasi Buah Jambu Mete Oleh Khamir *Sacharomices cerevesiae*. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 8(2):104-111.
- Saragih, Y.P., dan Haryadi, Y. 2003. Mete. Budidaya Jambu Mete dan Pengupasan Gelondong. Penebar Swadaya: Jakarta. Hal:55.
- Sari, S.R., Baehaki, A., Lestari, S.D. 2013. Aktivitas Antioksidan Kompleks Kitosan Monosakarida (*Chitosan Monossacharides complex*). *Journal Fishtech*. 2(1): 69-73.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. dalam Rany, D. 2018. Rumput Laut: Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. *Jurnal Oseana*. 43 (2):13-23.
- Septiani I. N., Basito dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6(1):1-11.
- Setianawati, H. R. 2002. Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velva Kweni (*Mangifera odorata Griff.*) Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Setyawan, Ari. 2007. Gum Arab. Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Diakses pada 26 November 2019.
- Sharma, B.R., Naresh L., Dhuldoya N.C., Merchant S.U., dan Merchant U.C. 2006. *An Overview of Pectins*. *Times Food Processing Journal*. 23 (2):44-51.
- Siagian, P. 1987. *Penelitian Operasional : Teori dan Praktek*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.

- Sidi, N.C., Widowati, E. and Nursiwi, A., 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): 122-127.
- Simamora, D., dan Rossy, E. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM FAPERTA*. 4(2): 1-14.
- SNI 0718-83. Syarat-syarat Manisan Kering. Badan Standarisasi Nasional-BSN.
- Subroto, A. 2008. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 2006 1:2, 34-44.
- Sudarmadji, S. H. Bambang dan Suhardi, 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Hal:80-81.
- Sulandari, Lilis, dkk. 2007. Pembuatan Manisan Kering Dari Sari Buah Dan Puree Tomat (Kajian Terhadap Lama Blanching Dan Proporsi Gula Dan Asam Sitrat). Laporan Penelitian. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Sulastri, T. I. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubijalar (*Ipoema Batatas* L.) Dari Tiga Varietas. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, PT Bina Ilmu, Surabaya. Hal:21-24.
- Suseno, T.I.P., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Pengganti Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7(1):1-18.
- Susilawati, dan M.K. Saputra. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. Skripsi. Universitas Lampung.
- Sutanto, Ratuca S. 2012. Pengaruh pH Substrat terhadap Kadar Serat, Vitamin C dan Tingkat Penerimaan Nata de Cashew (*Anacardium occidentale* L). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- 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.
- 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.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Balai besar Pengembangan Teknologi Tepat GunaLIPI. ISSN: 1411-4216.
- Tropical Plant Curriculum. 2012. *Pembuatan Jam*. Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana. Hal:11-15.
- Uliyani, R., 2012. Khasiat Biji Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.). <http://ulhieda.wordpress.com/2012/12/07/khasiat-biji-jambu-mete-annacardiumoccidentale-l/> [25 Desember 2019].
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. Jariyah,, Ratih, A.K. 2015. Penambahan Sorbitol Pada *Fruit Leather* Jambu Biji Merah untuk Memperbaiki Karakteristik dan Daya Simpan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. 2 (30):155-162.
- Winarti, S., 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) untuk Pembuatan *Fruit Leather*. *Agritech*, 28(1): 22-27.
- Wirakartakusumah, M.A., Kamaruddin A., Atjeng, M. 1992. Sifat Fisik Pangan. ITB. Bogor. Hal: 125-130.
- Wirjatmadi, B.M. Adrianti dan S. Purwati. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam meningkatkan nilai kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*. 13 (1): 11-17.
- Wulandari, Fitri. 2008. Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus). Skripsi. Surakarta: UMS.
- Yuniarti, T. 2008. Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional. Media Pressindo. Yogyakarta: 65-67.

- Yusmita, L., Ruri W. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica L*). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 10(10): 36-41.
- Zakaria, R. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati., dan Sajida. 2017. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Euclima cottonii*. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 12(1): 23-30.