

DAFTAR PUSTAKA

- Achayadi, N.S., Taufik, Y., dan Selviana, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman *Jelly Black Mulberry (Morus nigra L.)*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Afif, M., Nanik, W., dan Sri, M. 2018. Pembuatan dan Karakteristik Permen Jelly dari Biji Alpukat dengan Penambahan Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 7(2): 213-226.
- Afriani, M. 2012. Pengaruh Fermentasi dan Konsentrasi Ragi Roti Terhadap Kadar Bioetanol Dari Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Selulosa Tandan Kosong Kelapa Sawit. Skripsi. Departemen Kimia Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Agustin, F., Dwi, W., dan Putri, R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). 2(3): 1-9.
- Aini, F.N. 2016. Pemanfaatan Kulit Jeruk Valencia (*Valencia late orange*) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Untuk Pembuatan *Fruit Leather*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Amina. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Vegetable Leather* Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) Dengan Kajian Penambahan *Kappa* Karagenan dan Gliserol. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Angka, S.L. dan M.T. Suhartono. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Antarlina, S.S. 2009. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah*. 15:80-90.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. 18th Edition, Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis*. 18th Edition, Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Apandi, M. 2011. Teknologi Buah dan Sayuran. Edisi III. Penerbit Alumni. Bandung.
- Ariesta, M. 2016. Variasi Jenis Bahan Pengikat dan Konsentrasi Gliserol Sebagai *Plasticizer* Pada Pembuatan *Vegetable Leather* Daun Katuk. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

- Arif, A.B. 2016. Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak. *Informatika Pertanian*. 25(2): 189-198.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Jurusan Kimia, Fakultas MIPA. Universitas Udayana. Denpasar.
- Aryani, I., Malle, S., dan Reta. 2022. Inovasi Pembuatan Fruit Leather Buah Jeruk Pamelos (*Citrus maxima*) dengan Penambahan Kulit Buah Naga. *Agrokompleks*. 22(1): 24-33.
- Assalam, S., Gozali, T., Ikrawan, Y., dan Nurfalia, I. 2023. Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Parameter Karakteristik Produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 23(2): 288-301.
- Astawan, M., dan Andreas, L.K. 2008. Khasiat Warna-warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astuti, T., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa comoculata* L.) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 6-14.
- Azhar, Z. 2019. Karakteristik *Fruit Leather* Dari Perlakuan Proporsi Jambu Air (*Syzygium aqueum*) dan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) Dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 1718-83. Syarat Mutu Manisan Kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Begum, S. A., Faiaz, M., Ahmed., and Rahman, M. M. 2009. *Effect of Cooking Temperature and Storage Period on Preservation of Water Soluble Vitamin C Content in Citrus Macroptera and Moringa Oleifera Lunk*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(3): 255-261.
- Berlian, Z., Fatiqin, A., dan Agustina, E. 2016. Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Dalam Menghambat Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi*. 2(1): 51-58.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Cheung, A. S. L., Wendy, K. W., and Janda, J. M. 2003. *The Genus Aeromonas: Biochemical Characteristics, Atypical Reaction, and Phenotypic*

- Identification Schemes*. Journal of Clinical Microbiology. 41(6): 2348-2357.
- Chodijah, S., Dewi, E., Jauhari, T., dan Kurniawan, R.A. 2020. Pembuatan Gel Pengharum Aroma Kopi Berbasis *Kappa Carrageenan*, *Xanthan Gum*, Agar Agar Dengan Penambahan Minyak Nilam. Artikel. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya. 29-35.
- Cindaramaya, L., dan M.N. Handayani. 2019. Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia *Fruit Leather* Labu Kuning. Edufortech. 4(1): 41-50.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan Pada Produk Daging Olah. Jurnal Food Review. 5(7): 52-53.
- David, H.W. 2002. *Food Chemistry Safety*. Woodhead Publishing Limited. England.
- De Garmo, E.P., Sullivan. W.G., and J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy* (7th ed.). Macmillan Publishing Company. New York.
- Delong, D. 2006. *How to Dry Food*. Penguin Group. USA. 25-28.
- Desrosier, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Diamante, L.M., Bai, X., and Busch, J. 2014. *Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Condition on Qualities*. International Journal of Food Science. 2(1): 1-12.
- Emma, W.M.S.M., Sjojfan, O., Widodo, E., dan Achmanu. 2013. Karakteristik Usus Halus Ayam Pedaging Yang Diberikan Asam Jeruk Nipis Dalam Pakan. Jurnal Veteriner. 14(1): 105-110.
- Faradian, F. 2001. Pengujian Kualitas Minuman Ringan Berkarbonat Terhadap Pengaruh Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, D.N., Yasni, S., Suswantinah, A., dan Aryani, G.W. 2013. Pendugaan Umur Simpan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* pada Poduk Bandrek Instan dari Sirup Buah Pala (*Myristica fragans*). Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 144-153.
- Fatchurrozak., Suranto., dan Sugiyarto. 2013. Pengaruh Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Vitamin C dan Zat Antioksidan Pada Buah *Carica Pubescens* Di Dataran Tinggi Dieng. Jurnal El-Vivo. 1(1): 15-22.
- Fitantri, A., Parmanto, N., dan Praseptiangga, D. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus*

- heterophyllus*) dengan Penambahan Karaginan. Jurnal Teknologi Sains Pangan. 3(1): 26-34.
- Fitarosada, E. 2012. Pengaruh Pemberian Larutan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Pembentukan Plak Gigi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitrieningrum, R., Sugiyarto., dan Susilowati, A. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat Pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Bioteknologi. 10(1): 6-14.
- Gaffar, R., Lahming., dan M. Rais. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3: 117-125.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. General Food Corporation. Tarrytown. New York. 2(1): 13-15.
- Haq, G.I., A. Permanasari., H. Sholihin. 2010. Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia. 1(1): 44-58.
- Hariawan, P., M. Kholil., dan A.A.N. Gadissa. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process*. 9(2): 203-219.
- 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.
- Hasany, M.R., Afrianto, E., dan Pratama, R.I. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius Pada *Fruit Nori*. Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan. 8(1): 48-55.
- Hidayat. 2000. Potensi dan Prospek Pepaya Gunung (*Carica pubescens* Lanne & K. Koch) Dari Sikunang, Pegunungan Dieng, Wonosobo. UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor. Bogor.
- Hirdan., Pato, U., dan Rossi, E. 2021. Pemanfaatan Buah Nipah dan Buah Pepaya Dalam Pembuatan *Fruit Leather*. SAGU Journal: Agricultural Science and Technology. 20(1): 8-15.
- Historiasih, R.Z. 2010. Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Hok, T.K. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. Jurnal Widya Teknik. 6(2): 111-120.

- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent*. Chichester: Willey Blackwell Publishing Ltd. 31-47.
- Indriyani, H. dan Suminarsi, E. 2010. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Isnaini, L.Y. 2012. Pengaruh Penambahan *Gelling Agent* pada Pembuatan *Jelly Drink* Nanas (*Ananas comosus*). Balai Pengkajian Teknologi Hasil Pertanian Jawa Timur.
- Iswara, D. 2017. Pengaruh Proporsi Apel Anna dan Bunga Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna-Rosella. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Kammani, P., and Rhim, J.W. 2014. *Development and Characterization of Carrageenan/Grapefruit Seed Extract Composite Films For Active Packaging*. International Journal of Biological Macromolecules. 68: 258-266.
- Karki, M. 2011. *Evaluation of Fruit Leathers Made From New Zealand Grown Berries*. Thesis. Lincoln University. New Zealand.
- Karou, D., Dicko, M.H., Simpore, J., and Traore, A.S. 2005. *Antioxidant and Antibacterial Activities of Polyphenols From Etnomedicinal Plant of Burkina Faso*. African Journal of Biotechnology. 4(8): 823-828.
- Khotimah, K. 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler. Biotechnology Center UMM. Malang.
- Khurniyati, M.I. 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. 2010. *Perancangan Percobaan*. Airlangga University Press. Surabaya.
- Laily, A.N., Suranto., dan Sugiyarto. 2012. *Characteristics of Carica pubescens of Dieng Plateau, Central Java According to Its Morphology, Antioxidant, and Protein Pattern*. Nusantara Bioscience. 4(1): 16-21.
- Lamban, L.S., Kandou, J., dan Djarkasi, G.S.S. 2017. Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhysuz*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) terhadap Tingkat Kesukaan Panelis pada *Fruit Leather*. Cocos. 1(7): 1-13.
- 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.

- Listiana, E., Mustapa, R., Kohongia, A., Parisa, S., dan Nusi, D.P. 2022. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong. E-Jurnal. Universitas Negeri Gorontalo.
- Luketsi, W.P., Wibowo, R.K.P., dan Ramadiansyah, B.A.G. 2021. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kuat Tarik dan Elastisitas *Fruit Leather* dari Buah Nanas (*Ananas cosmosus L.*) Subgrade. Prosiding SNST Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang. 11-16.
- Magfiroh, U.L. 2017. Faktor Ketinggian Tempat Terhadap Sintesis Vitamin Buah *Carica (Carica pubescens)*. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi. B69-B74.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan Oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. ITB. Bandung. 36-39.
- Marzelly, A.D., Yuwanti, A., dan Lindriati, T. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.*) Dengan Penambahan Gula dan Karagenan. Jurnal Agroteknologi. 11(2): 172-185.
- Masuda, Y., H. Kikuzaki., M. Hisamoto., and N. Nakatani. 2004. *Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger*. Biofactors.
- Minarno, E.B. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavanoid Pada Buah *Carica pubescens* Lenne & K. Koch Di Kawasan Bromo, Cangar, dan Dataran Tinggi Dieng. El-Hayah. 5(2): 73-82.
- Mtolera, M.S., and Buriyo, A.S. 2011. *Studies on Tanzanian Hypneaceae: Seasonal Variation in Content and Quality of Kappa-Carageenan From Hynemusiformis*. Journal of Western Indian Ocean. 9(3): 43-49.
- Muchtadi, D. 2010. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Mukminah, N., Azzahra, H., dan Fathurohman, F. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai *Carica (Carica pubescens L.)*. Jurnal Edufortech. 7(2): 131-139.
- Murdinah. 2010. Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid Untuk Produk Pangan Dalam Rangka Penelitian Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Penelitian. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Mutia, A.K., dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Pembuatan Selai Langsung. Jtech. 4(2): 80-84.

- Nafiah, H., Winarni., dan E.B. Susatyo. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 1(1): 27-31.
- Naz, R. 2012. *Physical Properties, Sensory Attributes and Consumer Preference of Fruit Leather*. *Pakistan Journal of Food Sciences*. 22(4): 188-190.
- Necas, J., and Bartosikova, L. 2013. *Carrageenan: A Review*. *Journal Veterinarni Medicina*. 58(4): 187-205.
- Nofrianti, D. dan Asni, N. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Tingkat Kematangan terhadap Kualitas Buah Jeruk Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(2): 87-92.
- Nugiharti, I., dan H. Haryadi. 2021. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis *Gelling Agent* Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9(3): 272-280.
- Nurainy, F., dan Koesoemawardhani, G. 2006. Efek Penambahan Rumput Laut Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Sirsak. Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Permata, A.N., A. Kurniawati., dan B. Lukiaty. 2018. *Screening* Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Pada Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 3(1): 64-76.
- 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. Bandar Lampung.
- Prasetyo, A dan Winarti, S. 2019. Karakteristik *Effervescent* Prebiotik Galaktomanan dari Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(2): 68-76.
- Prasetyowati., Corrine, J., dan Devy, A. 2009. Pembuatan Tepung Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*. 15(21): 27-33.
- Pratiwi, E., Fitriana, I., dan Larasati, D. 2016. Ekstraksi Pektin Dari Limbah Kulit Buah Carica Dieng (*Carica pubescens*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. 4(5): 160-167.
- Raab, C., N. Dan Oehler. 2000. *Making Dried Fruit Leather*. *Extention Foods and Nutrition Specialist*. Departement of Agriculture. Oregon State University.
- Rahayu, E.S. dan Pribadi, P. 2012. Kadar Vitamin dan Mineral Dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne & K. Koch). *Biosaintifika*. 4(2): 89-97.

- Rahmanto, S.A., Parnanto, N.H.R., dan Nursiwi, A. 2014. Pendugaan Umur Simpan *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode ASLT Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3): 35-43.
- Ramadhianto, A. 2017. Uji Bioaktivitas Crude Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Secara In Vitro. Skripsi. Universitas Medan Area. Medan.
- Ramli, R dan Hamzah, F. 2017. Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*) Dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *JOM Faperta*. 4(1): 1-9.
- Razak, A., A. Djamal., dan G. Revilla. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2(1): 5-8.
- 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.
- Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Safitri, R. 2004. Sayuran dan Buah-buahan Pencegah Penyakit Jantung. Cakrawala. Yogyakarta.
- Santoso, A. 2012. Kualitas Jeli Buah Rambutan. 82: 79-87.
- Sari, O.P., dan T. Taufiqurrohmah. 2006. *Isolation and Identification of Flavonoid Compound Extractire Ethylacetate Fraction Extracted From The Rhizomes Fingerroot of (Boesenbergia pandurata (Roxb.) Schlecht) (Zingiberaceae)*. 6(2): 219-223.
- Sarwono, B. 2001. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. AgroMedia. Jakarta.
- Septianingrum. 2008. Perkiraan Umur Simpan Tepung Gablek yang Dikemas Dalam Berbagai Kemasan Plastik Berdasarkan Kurva Isoterm Sorpsi Lembab. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono, A., dan S.M. Puspitasari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sholekah, F.F. 2017. Perbedaan Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Flavonoid dan Beta Karoten Buah Karika (*Carica Pubescens*) Daerah Dieng Wonosobo. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Universitas Negeri Yogyakarta. 75-82.

- Siagian, S.P. 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bumi Aksara. Jakarta.
- Sianipar, Y.H., Sumual, M.F., dan Assa, J.R. 2021. Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa, B.*) Dalam Pembuatan Selai Pepaya. Jurnal Teknologi Pertanian. 12(1): 1-9.
- Sidi, C., E. Widowati., dan A. Nuraiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus L.Merr.*) dan Wortel (*Daucus carota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4: 122-127.
- Siregar, A.H. 2016. Pembuatan Zat Warna Alam Dari Tumbuhan Berasal Dari Daun. Jurnal Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional. 12: 103-110.
- Subaryono dan Utomo, B.S. 2006. Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelly. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 1(1): 19-26.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjatini. 2016. Sifat Pro-Oksidan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurentifolia*) Terhadap Aktifitas Antioksidan Teh Hijau (*Camellia sinensis*). Jurnal Agrotech. 1(1): 19-26.
- Sugiyarto, A., dan Fajri, I. 2021. Pembuatan Carica *Fruit Leather* Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda. Jurnal Pariwisata Lokal. 2(1): 1-17.
- Sulastri, S. 2011. *Alkali Treated Cottonii* (ATC). Laporan Praktikum. Teknologi Industri Tumbuhan Laut. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprpti, M.L. 2005. Aneka Olahan Beligu Labu. Kanisius. Yogyakarta.
- Tandikurra, D.T., Lalujan, L.E., dan Sumual, M.F. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Sifat Sensoris Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 52-62.
- Tarigan, J. P. 2010. Pra Rancangan Pabrik Pembuatan Kappa Karagenan dari *Kappaphycus alvarezii* dengan Proses Murni Dengan Kapasitas Produksi Ton/Jam. Tugas akhir. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Taufiq, R. 2019. Pengaruh Pelarut Phenol Pada Reklamasi Minyak Pelumas Bekas.

- Tropical Plant Curriculum. 2012. Pembuatan *Jam*. Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana. 11-15.
- Umarudin., dan Yuliarni, F.F. 2019. Uji Antimikroba Daging Buah (*Carica pubescens*) Matang Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Metode Kirby Bauer Secara In Vitro. Jurnal Simbiosis. 8(2): 148-157.
- Veronica, D. 2019. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata, Merr*) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) yang Dihasilkan. Diploma Thesis. Universitas Andalas.
- Vibrian, S.A.M., H. Sri., dan S. Putri. 2018. Variasi Konsentrasi Karagenan Pada Pembuatan *Jelly Drink* Mangga Pakel (*Mangifera foetida*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Uji Organoleptik. 1-15.
- Waisnawi, P.A.G., Puspawati, G.A.K.D., dan Wrasiasi, L.P. 2022. Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Terhadap pH, Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno. 7(1): 89-95.
- Wibisono, E. 2010. Imobilisasi *Crude Enzim* Papain yang Diisolasi dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Menggunakan Kappa Karagenan dan Kitosan serta Pengujian Aktivitas dan Stabilitasnya. Skripsi Departemen Kimia Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Widarni, S., S.D. Astuti., dan Furqon. 2018. Produk "*Ready to Drink*" Buah *Carica* di Wonosobo Jawa Tengah. Prosiding Seminar Nasional Universitas Jenderal Soedirman. 373-388.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Wulandari, V.V. 2020. Karakteristik *Fruit Leather* Dari Buah Bidara (*Ziziphus mauritiana*) dan Kulit Buah Naga Merah Serta Rumpun Laut Sebagai Bahan Pengikat. Agrotek. 14(1): 99-111.
- Wulan, S.S., M. Sui., dan E. Sumayati. 2019. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Manisan *Carica* (*Carica pubescens*). Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Agriika. 13(1): 23-32.
- Yasita, D. dan Rachmawati, I. D. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan dari Rumpun Laut *Eucheuma Cottoni* untuk Mencapai *Foodgrade*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas

Diponegoro Program Studi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura.

Zhaki, M., Harun, N., dan Hamzah, F. 2018. Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. JOM Universitas Riau. 5(2): 1-14.