

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., dan Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 185–193. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Anggraini, D. T., Prihanta, W., dan Purwanti, E. (2015). Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kualitas Minuman Nata de Coco. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS, 2012, 915–921.
- Anggrayni, Y. L., Nasution, Z., Peternakan, P., Pertanian, F., Islam, U., Singingi, K., Gatot, J., Km, S., Kuantan, J.-T., Kabupaten, K., dan Singingi, R. (2021). Pengaruh Metode Penggaraman dan Penambahan Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 7(2), 60–67.
- Arsa, M. (2016). Proes Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. Denpasar: Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana.
- Aryanta, I.W.R. (2022). Manfaat Naga Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13
- Azhar, H. U., dan Kanetro, B. (2018). Daya Simpan Growol Cokelat Berdasarkan Kadar Air, Tekstur, Warna Dan Total Mikroba. *Jurnal Pangan Lokal*, April, 62–67.
- Azizah, A., Suswati, I., dan Agustin, S. M. (2018). Efek Anti Mikroba Ekstrak Bunga Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) Terhadap *Methicillin-Resistant Staphylococcus Aureus* (MRSA) Secara in Vitro. *Saintika Medika*, 13(1), 31. <https://doi.org/10.22219/sm.v13i1.5444>
- Badan POM. (2017). Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Selai Buah. Jakarta: Badan POM RI.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 01-3748-2008 Selai Buah. Jakarta.
- Baguna, F. L., dan Kaddas, F. (2021). Analisis Rantai Nilai dan Kontribusi Pendapatan Terhadap Pemanfaatan HHBK Kayu Manis di Pulau Tidore. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(9), 1787–1794. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/307/297>
- Bang, K.H., Lee, D.W., Park, H.M., and Rhee, Y.H. (2000). Inhibition of fungal cell wall synthesizing enzymes by trans-cinnamaldehyde. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 64(5), 1061–1063. <https://doi.org/10.1271/bbb.64.1061>

- Błaszczyk, N., Rosiak, A., dan Kałużna-Czaplińska, J. (2021). The Potential Role Of Cinnamon In Human Health. *Forests*, 12(5), 1–17. <https://doi.org/10.3390/f12050648>
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G., dan Wootton, M. (2007). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Chandel, V., Biswas, D., Roy, S., Vaidya, D., Verma, A., and Gupta, A. (2022). Current Advancements in Pectin: Extraction, Properties and Multifunctional Applications. *Foods*, 11(17), 1–30. <https://doi.org/10.3390/foods11172683>
- Chaniago, A. (2017). Teknik pengambilan keputusan. Jakarta: Penerbit Lentera Ilmu Cendekia.
- Cortés-Rojas, D.F., de Souza, C.R.F., dan Oliveira, W.P. (2014). Clove (*Syzygium aromaticum*): A precious spice. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 4(2), 90–96. [https://doi.org/10.1016/S2221-1691\(14\)60215-X](https://doi.org/10.1016/S2221-1691(14)60215-X)
- Daker, M., Lin, V. Y., Akowuah, G.A., Yam, M. F., dan Ahmad, M. (2013). Inhibitory effects of *Cinnamomum burmannii* Blume stem bark extract and trans-cinnamaldehyde on nasopharyngeal carcinoma cells; synergism with cisplatin. *Experimental and Therapeutic Medicine*, 5(6), 1701–1709. <https://doi.org/10.3892/etm.2013.1041>
- Daniarsari, I., dan Hidajati, N. (2010). The Influence Of The Extraction Temperature On The Rendement And Pectin Methoxyl Contents Of Waterhyacinth (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). *Indonesian Journal of Chemistry*, 5(3), 232–235. <https://doi.org/10.22146/ijc.21796>
- Darwin, P. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Ervina, M., Nawu, Y. E., and Esar, S. Y. (2016). Comparison of in vitro antioxidant activity of infusion, extract and fractions of Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) bark. *International Food Research Journal*, 23(3), 1346–1350.
- Fadhilah, A.K., Priatini, W., dan Rumayar, C.H. (2017). Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 59–63. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.22214>
- Farikha, I. N., Anam, C., dan Widowati, E. (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
- Fatonah, W. (2002). Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Food and Drug Administration. (2007). Approximate pH of Foods and Food

Products. USA: Center For Food Safety and Applied Nutrition.

- Hamad, A., Dianata, W. A., dan Hartanti, D. (2022). Aktivitas Antibakteri Kombinasi Minyak Atsiri Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan Kitosan pada Pengawetan Daging Ayam. *Sainteks*, 19(2), 211. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v19i2.14904>
- Hariawan, P., Kholil, M., dan Ade, A.N. (2012). Analisa Pengambilan Keputusan. *Jurnal Pasti*, 9(2), 213–219.
- Hastuti, A. M., dan Rustanti, N. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362–369. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i3.6595>
- Hendarto, D. (2019). *Khasiat Ampuh Buah Naga dan Delima*. Yogyakarta: Laksana
- Heldiyanti, R., Rasyda, R.Z., dan Putri, D.A. (2022). Effect of Glucomanan Concentration As an Edible Coating on Moisture Content of Seaweed Dodol During Storage. *Food and Agro-Industry Journal*, 3(1), 46–54. <http://jurnal.uts.ac.id/index.php/JTP/article/view/1580>
- Heryani, R. (2016). Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Profil Lipid Darah Tikus Putih Hiperlipidemia. *Jurnal Ipteks Terapan*, 10, (8–17). 10.22216/jit.2016.v10i1.372.
- Hidayah, U., Juswono, U. P., dan Widodo, C. S. (2014). Pengaruh Ekstrak Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) pada Kandungan Protein Daging Sapi yang Dipapar Radiasi Gamma Volume. *Physics Student Journal Vol 2, No 1 (2014)*, 2(1), 1–4.
- Hilda, N. (2015). Pengaruh Pengawet Benzoat terhadap Kerusakan Ginjal. *Keluarga Sehat Sejahtera*, 13(26), 14–21.
- Hua, H., Xing, F., Selvaraj, J. N., Wang, Y., Zhao, Y., Zhou, L., et al. (2014). Inhibitory effect of essential oils on aspergillus ochraceus growth and ochratoxin a production. *PLoS One*, 9(9), 1–10. <http://doi.org/10.1371/journal.pone.0108285>.
- Hussain, S. Z., Naseer, B., Qadri, T., Fatima, T., dan Bhat, T. A. (2021). Fruits Grown in Highland Regions of the Himalayas: Nutritional and Health Benefits. *Fruits Grown in Highland Regions of the Himalayas: Nutritional and Health Benefits*, June, 1–336. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-75502-7>
- Ilmi, I. N., Filianty, F., dan Yarlina, V. P. (2022). Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Kimia Padjadjaran*, 1(1), 31–59. <https://jurnal.unpad.ac.id/jukimpad>
- Imeson, A. 2009. *Carragenan and Furcellaran*. Cambridge: Woodhead Publishing

Limited and CRC Press, LLC.

- Intan, K., Diani, A., dan Nurul, A.S.R. (2021). Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 8(2), 121–127.
- Iswandi, R.M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, M.S., dan Sudarmo, H. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19, 544–555. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>
- Jerônimo M.C., Orsine J.V.C., Borges K.K., Novaes M.R.C.G. (2015): Chemical and physical-chemical properties, antioxidant activity and fatty acids profile of red pitaya [*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose] grown in Brazil. *Journal of Drug Metabolism and Toxicology*, 6, 1–6.
- Ju, J., Lei, Y., Guo, Y., Yu, H., Cheng, Y., and Yao, W. (2023). Eugenol and citral kills *Aspergillus niger* through the tricarboxylic acid cycle and its application in food preservation. *LWT*. 173.
- Kawatra, P., and Rajagopalan, R. (2015). Cinnamon: Mystic powers of a minute ingredient. *Pharmacognosy Research*, 7, S1–S6. <https://doi.org/10.4103/0974-8490.157990>
- Kusumaningtyas, I.D., Fajariyah, S., dan Utami, E.T. (2014). Pengaruh Seduhan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Struktur Pankreas Mencit (*Mus musculus*) Strain Balb-C Diabetik. *Jurnal ILMU DASAR*, 15(2), 69–73.
- Kementerian Kesehatan. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian. (2024). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Lestari, D.F. (2017). Pemanfaatan Biji Trembesi Sebagai Selai Yang Mengandung Probiotik Dengan Pemberian Yoghurt. *Teknosains*, 11(2), 149–157.
- Maitimu, C. V. (2021). Pengaruh Natrium Benzoat Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Kimia Dan Mikrobiologis Selai Pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 241–250. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.04.6>
- Maya, F., dan Irfin, Z. (2023). Pengaruh Rasio Penambahan Pektin Pada Pembuatan Selai Mangga ,Nanas, Dan Sirsak. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 147–154. <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.199>
- Menggala, S.R., and Damme, P.V. (2018). Improving Indonesian Cinnamon (*c. burmannii* (Nees dan t. nees) Blume) value chains for Greater Farmers Incomes. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 129(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/129/1/012026>

- Miri, B., Y., Nouasri, A., Herrera, M., Djenane, D., dan Ariño, A. (2023). Antifungal Activity of Menthol, Eugenol and Their Combination against *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus niger* In Vitro and in Stored Cereals. *Foods*, 12(11), 2108. <https://doi.org/10.3390/foods12112108>
- Mursyida, E., dan Wati, H. M. (2021). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 8(2), 87–92. <https://doi.org/10.32539/v8i2.11952>
- Mustapa, M.A. (2020). *Penelusuran Senyawa Tumbuhan Cengkeh*. Banten: Media Madani.
- Nanda, S., Yusriana, Y., dan Martunis, M. (2019). Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat terhadap Umur Simpan Selai Samahani dengan Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 353–361. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i4.12514>
- Narasimman, P., dan Sethuraman, P. (2016). an Overview on the Fundamentals of Pectin. *International Journal of Advanced Research*, 4(12), 1855–1860. <https://doi.org/10.21474/ijar01/2593>
- Nurani, F.P. (2020). Penambahan Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.924>
- Nurhayati, I. (2016). *Pembuatan Blush On dari Buah Naga*. [Skripsi]. Semarang: Program Studi Pendidikan Tata Kecantikan Universitas Negeri Semarang
- Nuryati, S., Jura, M.R., dan Nursucianti. (2015). Uji Aktivitas Anti Jamur Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmaii*) terhadap Jamur *Candida albicans*. *Jurnal Akad. Kim.*, 4(3), 123–128.
- Oktaviani, E. P. (2014). Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1-15.
- OuYang, Q., Duan, X., Li, L., and Tao, N. (2019). Cinnamaldehyde Exerts Its Antifungal Activity by Disrupting the Cell Wall Integrity of *Geotrichum citri-aurantii*. *Frontiers in microbiology*, 10, 55. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.00055>
- Palanna, O. (2009). *Engineering Chemistry*. New Delhi: McGraw Hill Education
- Pandey, V.K., Shams, R., Singh, R., Dar, A.H., Pandiselvam, R., Rusu, A.V., and Trif, M. (2022). A comprehensive review on clove (*Caryophyllus aromaticus* L.) essential oil and its significance in the formulation of edible coatings for potential food applications. *Frontiers in Nutrition*, 9.

- Pandiangan, A., Hamzah, F., dan Rahmayuni. (2017). Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–15.
- Panuluh, P.D. (2019). Potensi Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) sebagai Antibakteri *Methicillin Resistant Staphylococcus Aureus* (MRSA). *JKSH: Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 270–274. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.168>
- Pasolong, H. (2023). *Teori Pengambilan Keputusan*. Bandung: Alfabeta.
- Pohan, R., F. (2018). Analisis Vitamin C Dalam Varietas Buah Naga Dengan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal LPPM UGN*, 9(1B), 1–12.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., dan Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1), 78–88. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i1.19582>
- Priyambodo, C. S., Sastryawanto, H., dan Hermawati, D. T. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Buah Jeruk di Pasar Keputran Utara, Surabaya. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*, 19(1), 85–103.
- Puspawati, G., Ina, P., dan Ekawati, G. (2023). Potensi Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kering dengan Pre-Treatment. *Jurnal Agroteknologi*, 16(2), 148-162. doi:10.19184/j-agt.v16i02.27927
- Putri, G.S.N., Setiani, B.E., dan Hintono, A. (2017). Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 156–160.
- Reppi, N.B., Mambo, C., dan Wuisan, J. (2016). Uji Efek Antibakteri Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*. *eBiomedik*, 4(1).
- Rianto, Efendi, R., dan Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays*.L). *Jurnal JOM Faperta*, 4(1), 1–7. <https://media.neliti.com/media/publications/201424-none.pdf>
- Rizki, A. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga. [Skripsi]. Semarang: Universitas Semarang.
- Said, S.A., Olawuyi, I.F., and Lee, W. Y. (2023). Pectin Hydrogels: Gel-Forming Behaviors, Mechanisms, and Food Applications. 1–28.
- Sella, S. (2014). Analisis Pengawet Natrium Benzoat dan Pewarna Rhodamin B pada Saus Tomat J dari Pasar Tradisional L Kota Blitar. *Calyptra*, 2(2), 1–10.
- Selvianti, I., Nopriyanti, M., Arahman, E., dan Yoga, D. (2023). Production Of

- Pedada Fruit Jam (Substitution Of Pedada Fruit) (*Sonneratia caseolaris*) With Hawaiian Papaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 2(1), 9–19. <https://doi.org/10.25181/jupiter.v2i1.2850>
- Sirait, S., Imas, Hanafi, Vurhasanah, dan Alvian. (2023). Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Dan Kandungan Gizi Selai Albedo Semangka Yang Ditambahkan Buah Kersen. *Agrointek*, 17(2), 466-473
- Sitoresmi, I., Sujiman, S., dan Maksum, A. (2019). Aplikasi Keamanan Pangan dan Teknologi Pengemasan Produk Jamu Alona Guna Peningkatkan Kinerja Produk. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1). <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5160>
- Suhendar, U., dan Fathurrahman, M. (2019). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1), 26–34. <https://doi.org/10.33751/jf.v9i1.1257>
- Sulaiman, I. (2023). Pemanfaatan Minyak Cengkeh Pada Edibel Film Talas Sebagai Antimikroba. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(1), 50–57.
- Sunendar, D. (2021). Teknik-teknik pengambilan keputusan. Diakses pada 1 Agustus 2024 melalui <http://file.upi.edu>.
- Susanto, D. B. 2016. 256 Jus Buah dan Sayuran Jus Dahsyat Tumpas Penyakit Sehat dan Awet Muda. Cetakan V. Yogyakarta: Cemerlang Publishing.
- Susanty, A., dan Sampepana, E. (2017). Pengaruh Masa Simpan Buah terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 76–82, doi:10.26578/jrti.v11i2.3011.
- Towaha, J. (2012). Manfaat Eugenol Cengkeh dalam Berbagai Industri Di Indonesia. *Perspektif*, 11(2), 79–90.
- Trisnowati, N. (2012). *Praktek produksi pembuatan selai apel (Malus sylvestris Mill)*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- United State Department of Agricultural, NRCS. (2024). PLANTS Database. National Plant Data Team, Greensboro, NC 27401-4901 USA. <https://plants.sc.egov.usda.gov/> (diakses pada 6 Maret 2024)
- Utami, R., Kawiji, dan Parwitasari, S. (2010). Pengaruh Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Selai Nanas Sebagai Antimikroba Alami Dan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 127–134.
- Valková, V., Ďúranová, H., Galovičová, L., Vukovic, N. L., Vukic, M., Kowalczewski, P. Ł., dan Kačániová, M. (2022). Application of Three Types of Cinnamon Essential Oils as Natural Antifungal Preservatives in Wheat Bread. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(21). <https://doi.org/10.3390/app122110888>

- Wahyuniasim, R.A.P. 2018. Studi Pembuatan Permen Lunak Probiotik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Kajian Perbandingan Daging, Kulit Buah Naga Merah, dan Konsentrasi Starter Yoghurt). [Thesis]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wati, L.R., Kumalasari, I.D., dan Sari, W.M. (2021). Physical Characteristics and Sensoric Acceptance of Jam Sheet With Addition of Kalamansi Orange. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 82–91. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.2.82-91>
- Wei, J., Bi, Y., Xue, H., Wang, Y., Zong, Y., and Prusky, D. (2020). Antifungal activity of cinnamaldehyde against *Fusarium sambucinum* involves inhibition of ergosterol biosynthesis. *Journal of applied microbiology*, 129(2), 256–265. <https://doi.org/10.1111/jam.14601>
- Widiyanti, N.L., Putu, M., Mulyadiharja, S., dan Sukarta, I.N. (2017). Analisis Ekstrak Tumbuhan Rempah Sebagai Preservatives Makanan Tahu Diuji Secara in Vitro. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 5(2), 870. <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v5i2.8979>
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, H. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, 1-6.
- Yurnalis, Fitria, E. A., dan Irmawan. (2023). Pengaruh Penambahan Gula Aren Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Wortel (*Daucus carota.L*) Cita Rasa Jahe. *Journal of Scientech Research and Development*, 5(1), 256–266. <https://idm.or.id/JSCR/in>