

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1): 1–9.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., dan Purwadi. (2016). Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1): 59–68.
- Anggraini, D. (2007). Aplikasi Ekstrak Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Mie Basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Azizah, N., dan Hidayati. (2012). Pembuatan permen jelly dari karagenan dan konjak dengan aplikasi prebiotik Xilo-Oligosakarida. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y., dan Haryati, S. (2019). Berbagai Konsentrasi CMC (Carboxymethyl cellulose) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam. *Jurnal USM*, 14(2): 41–52.
- BeMiller, J. N. (2019). Cellulose and Cellulose-based Hydrocolloids. In *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*. Elsevier.
- Budiana, A. P., Suliasih, N., dan Sumartini. (2007). Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Sambal Terasi Bubuk. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Cahyadi, W. (2009). *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Djalede, L. K., Napitupulu, M., dan Nuryanti, S. (2019). Analisis Vitamin C pada Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*). *Jurnal Akademika Kim*, 8(4): 214–217.
- Eluyun, D. F. (2011). Formulasi Jelly Drink Buah Pepino (*Solanum muricatum*) Kajian Proporsi Sari Buah Pepino Dan Kosentrasi Gelling agent. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fadhilah, F. R., Pakpahan, S. E., Rezaldi, F., Kusmiran, E., Cantika, E., Julinda, O., dan Muhammad, R. (2024). Potensi Antimikroba Pada Teh Kombucha Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*). *The Indonesian Journal of Infectious Disease*, 10(1): 24–35.
- Farida, S., dan Mazury, A. (2016). Kecombrang (*Etilingera elatior*): Sebuah Tinjauan Penggunaan Secara Tradisional, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologinya. *Badan Litbang Kesehatan*, 9(1): 19–28.
- Firdhausi, C., Kusnadi, J., dan Ningtyas, W. (2015). Penambahan Dekstrin dan Gum Arab Petis Instan Kepala Udang Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 972–983.

- Firmansyah, Y., Efendi, R., dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *SAGU*, 15(2): 11–20.
- Fitriana, I., Putri, S. K., dan Sari, A. R. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Semangka Kuning (*Citrullus Lanatus*) dengan Variasi Konsentrasi CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1): 1–9.
- Glicksman, M. (2010). *Gum Arabic. Technology in Food Industry*. New York: Academic Press Inc.
- Hambali, E. (2014). *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.
- Haryu, A. S. P., Parnanto, N. H. R., dan Nursiwi, A. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit and Vegetable Leather Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris schard.*) dan Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3): 1–8.
- Hernawan, J. Y. dan Riansih, C. (2022). Formulasi Sediaan Lip Cream Ekstrak Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami. *Borobudur Pharmacy Review*, 2(1): 15–19.
- 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.
- Historiarsih, R. Z. (2010). Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella. Skripsi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN “Veteran”. Surabaya.
- Husna, N. E., Sulaiman, M. I., dan Ramadhan, R. (2020). Effect of Carrageenan Concentration and Drying Temperature on Physicochemical and Sensory Properties of Soursop Fruit Leather. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2): 64–71.
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. Oxford: Willey-Blackwell.
- Isyanti, M., Andarwulan, N., Faridah, D. N. (2019). Karakteristik Fisik dan Fitokimia Buah Kecombrang (*Etilingera elatior (jack) R.M. Sm*). *Journal of Agro-based Industry*, 36(2): 96–105.
- Jaafar, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W. (2009). Proximate Analysis of Dragon ruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences*, 6: 1341–1346.
- Jabbar, A., Malaka, M. H., Wahyuni, dan Apriliani. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah, Daun, Batang, dan Rimpang Pada Tanaman Wualae (*Etilingera Elatior (Jack) R.M Smith*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(2):189–197.
- Jacob, A. M., Nugraha, R., dan Utari, S. P. (2014). Pembuatan Edible Film dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karagenan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1): 14–21.

- Jiang, S., Zou, L., Hou, Y., Qian, F., Tuo, Y., Wu, X., Zhu, X., dan Mu, G. (2020). The Influence of The Addition of Transglutaminase at Different Phase on The Film and Film Forming Characteristic of Whey Protein Concentrate Carboxymethyl Cellulose Chitosan Composite Films. *Food Packaging and Shelf Life*, 25: 1–8.
- Kamal, N. (2010). Pengaruh Bahan Aditif CMC Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17): 78–84.
- Kania, W., Martina, A., dan Siswanti. (2015). Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3): 23–33.
- Karki, M. (2011). Evaluation of Fruit Leathers Made From New Zealand Grown Blueberries. Thesis. Lincoln University. New Zealand.
- Kennedy, J., Phillips, G., dan Williams, P. A. (2011). *Gum Arabic*. Royal Society of Chemistry.
- Ketaren, E. P., Sentosa, G., dan Elisa, J. (2016). Pengaruh Perbandingan Gum Arab dengan Pektin Sebagai Penstabil Terhadap Mutu Selai Wortel Nanas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1): 4–10.
- Khoidir, S. I., Irjayanti, R. C., Purnama, A. J., Wakhidah, N. M., dan Anggraini, R. (2024). Potensi Bunga Anggrek Cymbidium Golden Boy sebagai Sumber Antioksidan dan Aplikasinya pada Flower Leather. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1): 56–66.
- Krismawan, A., dan Pato, U. (2023). Karakteristik Fruit Leather Mangga-Rosella dengan Konsentrasi Karagenan Berbeda. *SAGU Journal*, 22(1): 24–31.
- Kumalasari, V. (2016). Potensi Daun Ketapang, Daun Mahoni, dan Bunga Kecambah Sebagai Alternatif Pewarnaan Kain Batik Yang Ramah Lingkungan. *Jukung Jurnal Teknik Lingkungan*, 2(1): 62–70.
- Kusnandar, F. (2022). *Kimia Pangan: Komponen Makro*. IPB Press.
- Lastrianingsih. (2014). Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (*Curcumadomestica val*) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Latukau, K., Augustyn, G. H., dan Palijama, S. (2022). Karakteristik Kimia Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus*) dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose. *Jurnal Agrosilvopasturei-Tech*, 1(1): 10–15.
- 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.
- Lim, T. K. (2014). *Edible Medicinal and non Medicinal Plants*. Vol 8. 1010–1024.
- Liu, Y., Yu, S. H., dan Bergstrom, K. (2018). Advance Functional Material.
- Luketsi, W. P., Wibowo, R. K., dan Ramadiansyah, B. A. (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.
- Made, O, A, P. (2016). *Antioksidan*. Bahan Ajar. Bali: Universitas Udayana.

- Marchelina, C., Hotnida, S., dan Linda, M. (2020). Effect of the Types and Percentages of Stabilizer on the Quality of Instant Garfish Condiment. *Indonesian Journal of Agricultural Research*, 3(1): 10–22.
- Maryana, D. (2014). Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin Makassar.
- Masuda, Y., Kikuzaki, H., Hisamoto, M., dan Nakatani, N. (2004). Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger. *Biofactors*, 21(1): 293–296.
- Mawarni, S. A., dan Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 33–41.
- Necas, J., (2013). *Carrageenan: a review*. *Veterinari Medicina*. 58(4): 24–25.
- Nisa, D., dan Putri W. D. (2014). Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 34–42.
- Nuraini, D. N. (2014). *Aneka Manfaat Bunga Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurlaely, E. (2002). Pemanfaatan Buah Jambu Untuk Pembuatan Fruit Leather “Kajian dari Proporsi Buah Pencampur”. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., dan Surest, A. H. (2013). *Fermentasi Buah Markisa Menjadi Asam Sitrat*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya.
- Parnanto, N. H., Nurhartadi, E., dan Rohmah, L. N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai Gelling Agent. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1): 19–27.
- Pietrasik, Z., dan Jarmolouk, A. (2003). Effect of Sodium Caseinate and K-Carrageenan on Binding and Textural Properties of Pork Muscle Gels Enhanced by Microbial Transglutaminase Addition. *Journal of Food Engineering*, 6(3): 285–294.
- Potthast, a., Rosenau, T., dan Kosma, P. (2016). Analysis of Oxidized Functionaties in Cellulose. *Advance Polymer Science*, 5(2): 2–6.
- Pramono, S. (2006). Tingkat Manfaat dan Keamanan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Balai Penelitian Tanaman Obat Tawangmangu, Fakultas Farmasi UGM Yogyakarta.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., dan Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 71–82.
- Pritanova, R. 2013. Development of Nori-like Product from Spinach (*Amaranthus tricolor L.*). Skripsi. Swiss German University. Tangerang.

- Puspasari, K., Fenni, R., dan Steisianari, 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, K. D., Yusarini, N., dan Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Bubuk Daun Afrika. *Jurnal ITEPA*, 10(1): 77–96.
- Putri, N. K. M., Gunawan, I. W. G., dan Suarsa, I. W. (2015). Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*, 9(2): 243–251.
- Putri, S. R. P., Saati, E. A., dan Damat, D. (2022). Karakteristik Fisikokimia Fruit Leather Apel Manalagi (*Malus sylvestris*) dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Gum Arab. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1): 15–31.
- Rabah dan Abdallah. (2012). *Decolorization of Acacia Seyal Gum Arabic. Annual Conference of Postgraduate Studies and Scientific Research Hall*. Sudan: Khartoum.
- 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 Accelerated ShelfLife Test (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(3): 35–43.
- Rifansyah, A. (2016). Isolasi dan Karakterisasi Karaginan dari Alga Merah *Eucheuma cottonii* dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. Skripsi. Universitas Bandar Lampung.
- Rini, S. P., Nainggolan, J. R., dan Ridwansyah. (2016). Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak dengan Bubur Bit dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(4): 509–516.
- Rodrigues, M., Paiva, P. D. de O., Freitas, R. T. de., Mansur, T. D. O. F., Paiva, R., dan Barbosa, J. P. R. A. D. (2015). Growth and photosynthetic responses during ex vitro acclimatization of *Etilingera elatior* (Jack) rm smith (torch ginger). *Acta Scientiarum Agronomy*, 37(4): 495–504.
- Rosida., Enny, K., dan Reny, Z. (2016). Pengembangan Produk Fruit Leather dari Buah Sirsak dan Bunga Rosella. *Jurnal Rekapangan*, 10(1): 61–66.
- Sa'adah, H., Nurhasnawati, H., dan Permatasari, V. (2017). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Umbi Bawang Dayak dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Borneo of Pharmascientech*, 1(1): 1–9.
- Salsabilla, H., Febriyanti, R., dan Amananti, W. (2023). Penentuan Aktivitas Antioksidan Infudasi Akar Bajakah Tampala dan Kalawit dengan Metode DPPH. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 5(1): 22–29.
- Saludung, J. (2015). *Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa*. Prosiding Lembaga Balai Penelitian Universitas Negeri Makassar. Makassar, 13 Juni 2015.
- Salunkhe, D. K., dan Bolin, H. R. (2014). *Development in Technology and Nutritive Value of Dehidrated Fruits, Vegetables, and Their Products*. Cleveland: CRC.

- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3): 116–122.
- Sayuti, K., dan Yennina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Shen, Y. R., dan Kuo, M. I. (2017). Effects of Different Carra-Geenan Types on The Rheological and Water-Holding Properties of Tofu. *Food Science and Technology*, 78: 122–128.
- Siburian, F. (2016). Karakteristik Fruit Leather Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Stevia*, 6(2): 34–41.
- Sidi, N. C., Widowati, E., dan 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.
- Sihotang, S. M. (2019). Pengaruh Variasi Penggunaan Bunga Kecombrang dan Jambu Biji Merah Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Puding. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Silitonga, B. G., Mushollaeni, W., dan Rahmawati, A. (2023). Pemanfaatan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) menjadi Kerupuk: Tinjauan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk. *Journal of Engineering & Technology Innovation*, 1(2): 50–57.
- Silsia, D., Efendi, Z., dan Timotius, F. (2018). Karakterisasi Karboksimetil Selulosa dari Pelepah Kelapa Sawit. *Jurnal Agroindustri*, 8(1): 53–61.
- Siregar, A. H. (2016). Pembuatan Zat Warna Alam Dari Tumbuhan Berasal Dari Daun. *Jurnal Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional*. 12(1):103–110.
- Sitanggung, T., Linda, M., dan Rona, J. (2017). Pengaruh Perbandingan Bubur Bunga Rosella dengan Ekstrak Bunga Krisantemum dan Penambahan Pektin Terhadap Mutu Flower Leather. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(3): 526–533.
- Soetjipto, H., Hastuti, S. P., dan Kristanto, O. (2009). Identifikasi Senyawa Antibakteri Minyak Atsiri Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IV*, 3: 640–655.
- Sulastri, S. (2011). *Alkali Treated Cottonii (ATC)*. Laporan Praktikum. Teknologi Industri Tumbuhan Laut. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Susianti., Amalia, U., dan Rianingsih, L. (2020). Penambahan Gum Arab dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1): 10–19.
- Suyuti, A., Su, I., dan Sudiyono. (2018). Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia (Likopen) Sari Buah Tomat. *Agrika*, 12(1): 50–60.
- Tensiska. (2008). *Serat Makanan*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Thakur, V. K., dan Thakur, M. K. (2016). *Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4*. New Jersey: John Wiley & Sons.

- 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.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., dan Lopulalan, C. G. (2012). Karakteristik Kappa Karagenan dari *Kappaphycus alvarezii* pada Berbagai Umur Panen. *JPB Perikanan*, 7(1): 61–67.
- Wibisono, E. (2010). Imobilisasi Crude Enzim Papain yang diisolasi dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan menggunakan Kappa Karagenan dan Kitosan serta Pengujian Aktvitas dan Stabilitasnya. Skripsi. Departemen Kima, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., dan Nurjanah, S. (2018). Pretreatments Effects and of Blanching Drying Air Temperature on Quality Characteristics of Tamarillo (*Chyphomandra Betaceae* Sendt.) Fruit Leather. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2): 105–118.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yasita, D., dan Rachmawati, I. D. (2009). Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Euचेuma Cottoni* untuk Mencapai Foodgrade. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Yowandita, R. (2018). Pembuatan Jelly Drink Nanas Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 53–73.
- Yudhistira, B., dan Meriza, D. A. (2018). Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (*Carboxil Methyl Cellulosa*) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1):42–49.
- Yuliani, S., Desmawarni. dan Harimurti, N. (2017). Pengaruh Laju Alir Umpan dan Suhu Inlet Spray Drying pada Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe. *Jurnal Pascapanen*, 4(1): 18–26.