

DAFTAR PUSTAKA

- Agarry, S. E., & Aremu, M. O. 2012. Batch Equilibrium And Kinetic Studies Of Simultaneous Adsorption and Biodegradation of Phenol by Pineapple Peels Immobilized *Pseudomonas Aeruginosa* NCIB 950. *British Biotechnology Journal*, 2(1), 26-48.
- Agato, D. A. 2019. Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode Blanching dan Perendaman Garam. *Buletin LOUPE* Vol. 15 No. 01.
- Ahmad, H., Mustarin, A., & Fadilah, R. 2020. Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *J. Pendidik. Teknol. Pertan*, 6(1), 87-100.
- Al Arsy, A. 2016. Pembuatan Selai Lembaran Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Kajian Penambahan Gula dan Karagenan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Al-Qudah, T. S., Zahra, U., Rehman, R., Sadique, S., Nisar, S., & Tahtamouni, R. W. 2018. Lemon As A Source Of Functional And Medicial Ingredient: A Review. *International Journal of Chemical and Biochemical Science*.
- Aldesimo, A. M., Cabantog, W. B., & Ansay, M. R. 2017. Use of Pineapple Peels as Organic Stain Removal and Whitening Agent on Fabrics. *Technical Education and Skills Development Authority*. Taguig City. Philipinnes.
- Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R. S. 2024. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan Terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 79-92.
- Amelia, O., Astuti, S., & Zulferiyenni. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. Politeknik Negeri Lampung. ISBN 978-602-70530-4-5 halaman 149-159.
- Andini, R. F. F., Wardani, R. K., & Devianti, V. A. 2019. Ekstraksi Asam Sitrat Pada Buah Nanas Queen (*Ananas comosus (L) Merr*) Menggunakan CaCl₂. *Akademi Farmasi Surabaya*.
- Anese, M., Bot, F., Panozzo, A., Mirolo, G., dan Lippe, G. 2015. Effect of ultrasound treatment, oil addition and storage time on lycopene stability and in vitro bioaccessibility of tomato pulp. *Food Chemistry*, 172: 685–691.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada beberapa Komoditas Hortikultura (pH content, total acidified acid, dissolved solids and vitamin c in some horticultural commodities). *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 68-74.
- Anggraeni, R. D., Devianti, V. A., & Chrisnandari, R. D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Kadar Vitamin C Pada Jus Buah Kiwi Hijau

(*Actinidia deliciosa*) Menggunakan Metode Titrasi Iodimetri. Akademi Farmasi Surabaya.

Aninditha Rachmah R, Urip Harahap, & Poppy Anjelisa Z., H. 2018. Pengaruh Ekstrak Etanol Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) merr.*) Terhadap Glukosa Darah Pada Mencit Hiperglikemia Secara In Vivo. Universitas Sumatera Utara. Aisyiyah Palembang.

Anshori, A.M., Wiraguna, A.A.G.P., dan Pangkahila, W. 2017. Pemberian oral ekstrak kulit buah lemon (*Citrus limon*) menghambat peningkatan ekspresi MMP-1 (matrix metaloproteinase-1) dan penurunan jumlah kolagen pada tikus putih galur wistar jantan (*Rattus norvegicus*) yang dipajan sinar UV-B. *Jurnal e-Biomedik*, 5(1), pp. 3–7. Available at: <https://doi.org/10.35790/ebm.5.1.2017.15036>.

Arsyad, M. 2018. Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera L*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), pp.35-45.

Association of Official Analytical Chemists. 1984. *Official Methods of Analysis: Association of Official Analytical Chemists. Volume Two, Fivetenth Edition.* The Association of Official Analytical Chemists, Inc. Virgiana.

Astawan, M., dan Mita, W. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna.* Akademika Pressindo.

Aziz, Tamzil., Johan, M. Egan Giovanni., & Sri, Dewi. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut, Temperatur dan waktu terhadap karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*, 24(1): 17–27.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan BPOM No.202013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengemulsi.* Jakarta.

Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia.* Badan Pusat Statistik: Jakarta.

Bakul, G., Unni, V. N., Seethaleksmy, N.V., Mathew, A., Rajesh, R., dan Kurien, G. 2013. Nefropati oksalat akut disebabkan oleh konsumsi jus buah 'Averrhoa belimbing wuluh'. *India J Nephrol* ;23:297-300.

Bekti, E., Prasetyowati, Y., dan Haryati, S. 2019. Berbagai konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai labu siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 41-52.

BPOM. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan.* https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/PerBPOM_30_Tahun_2018_tentang_Angka_Konsumsi_Pangan_join.pdf. [01Maret 2021].

- Cahyati, S., Kurniasih, Y., dan Khery, Y. 2016. Efisiensi Isolasi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Dengan Metode Distilasi Air-Uap Ditinjau Dari Perbandingan Bahan Baku dan Pelarut yang Digunakan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen"*, Vol. 4 No. 2, ISSN 2338-6480.
- Chaturvedi, D., dan Shrivastava Suhane, R. R. N. 2016. Basketful Benefit of Citrus Limon. *International Research Journal of Pharmacy*, 7(6). <https://doi.org/10.7897/2230-8407.07653>
- Dabesor, A. P., Asowata, A. M., dan Umoiette, P. 2017. Phytochemical Compositions and Antimicrobial Activities of Ananas comosus Peel (M.) and Cocos nucifera Kernel (L.) on Selected Food Borne Pathogens. *AJPB* .2(2):73-76.
- Damar, A. C., M. R. J. Runtuwene, dan D. S. Wewengkang. 2014. Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kayu Kapur (*Melanolepsis multiglandulosa Reinch f*). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 3(4): 11-21.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Devita, C., Pratjojo, W., & Sedyawati, S. M. R. 2015. Perbandingan Metode Hidrolisis Enzim Dan Asam Dalam Pembuatan Sirup Glukosa Ubi Jalar Ungu. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1).
- Dewantoro, A. W. 2018. Pengaruh Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Limon Burm F.*) Terhadap Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* Secara In Vitro. Tugas Akhir. Program Studi Pendidikan Dokter. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Dewi, N. W. V. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Sukrosa Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*). Skripsi. Universitas Mataram. Mataram.
- Dewi, T. O. T., Dewi, Y. S. K., & Sholahuddin, S. 2021. Kajian Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Pada Teh Herbal Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(3).
- Ekaputri, F. 2018. Pengaruh Perbandingan Kulit Dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus lemon buram f.*) Secara Organoleptik. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Erukairune, O.L., Ajiboye, J. A., Adejobi, R.O., Okafor, O.Y., dan Adenekan, S.O. 2011.. *Asian Pac. J. Trop. Disease*. 5- 9.
- Ezugwu, A. L., Ezike, T. C., Ibeawuchi, A. N., Nsude, C. A., Udenwobe, D. I., Eze, S. O. O., Anyawu, U. & Chilaka, F. C. 2014. Comparative Studies On Pectinases Obtained From *Aspergillus Fumigatus* and *Aspergillus Niger* In Submerged Fermentation System Using Pectin Extracted From Mango,

- Orange and Pineapple Peels As Carbon Sources. *Nigerian Journal of Biotechnology*, 28, 26-34
- Fauzi, A., Roessali, W., dan Nurfadillah, S. 2021. Analisis Preferensi Konsumen Buah Nanas Madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pematang. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. Volume 5, Nomor 4 : 1227-1232.
- Febiana, R. 2021. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Variasi Ekstrak Kulit Buah Jeruk (*Citrus Sp.*) dengan Metode Dpph. *Karya Ilmiah, Progam Studi DIII Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional*.
- Firdaus, M., Nazaruddin, N., & Cicilia, S. 2021. Efek Lama Perebusan terhadap Aktivitas Antioksidan Air Rebusan Batang Brotowali (*Tinospora crispa L.*). *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(2), 71-81.
- Yanto, F., Lasindrang, M., & Une, S. 2020. Pengaruh Penambahan Pektin Ekstrak Kulit Buah Salak Terhadap Sifat Fisik Selai Kulit Pisang Kepok. *Jambura Journal of Food Technology*, 2(2), 23-32.
- FMC Corp. 1977. Carrageenan. *Marine Colloid Monograph Number One*. p 23-29. New Jersey. USA Marine Colloids Division FMC Corporation.
- Fuadi, A., Dimas, A. P., dan Rendy, R. 2011. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok Dengan Pelarut Asam Klorida dan Asam Asetat. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 17. N0. 5.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol.1 No.12.
- Hamnasia, N., Muarif, A., Hakim, L., Ginting, Z., & Jalaluddin, J. 2023. Pengaruh Suhu dan Waktu Hidrolisis Dalam Pembuatan Glukosa Cair dari Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L*) Menggunakan HCl. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 3(6), 873-880.
- Hanum, F., Martha, A. T., dan Irza, M. D. K. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU* 1 (1): 49–53.
- Harefa, W., dan Usman P. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, vol. 4, no. 2, Oct. 2017, pp. 1-12.
- Hariawan, P., Kholil, M., dan Ade, A.N. 2013. Analisa Pengambilan Keputusan. *Jurnal Pasti* 9 (2):219.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.3, No.2.
- Hatam, S. F., Suryanto, E. dan Abidjulu, J. 2013. Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*). *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* Vol. 2 No. 01.

- Hidayat, P. 2008. Teknologi Pemanfaatan Serat Daun Nanas Sebagai Alternatif Bahan Baku Tekstil. *Teknoin*, 13(2).
- Indrastuti, N. dan Aminah, S. 2020 'Potensi Limbah Kulit Jeruk Lokal sebagai Pangan Fungsional', *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 13(2), pp. 122–129.
- Indriyani, H. K., Ega, L., dan Breemer, R. 2024. Pengaruh Penambahan Sari Lemon Cina (*Citrus miceocarpa*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Hard Candy Pala (*Miristica fragrans Houtt*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(2), 297-307.
- Iqbal, V. F. 2023. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Serta Proporsi Daging Buah dan Albedo Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca L.*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Karseno dan Setyawati, R. 2013. Karakteristik selai buah pala: pengaruh proporsi gula pasir, gula kelapa, dan nenas . *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 13 (2): 147-148.
- Kartika, M. I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Tomat (*Lycopersicum esculentum L.*). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Kesuma, N. K. Y., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. 2018. Pengaruh Jenis Asam dan Ph Pelarut Terhadap Karakteristik Pektin Dari Kulit Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 192-203.
- Kusumadati, W., Suparno, Muliansyah, dan Khoiriyah, N. 2023. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selai Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa. L*) dan Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Agriment*. 8(1).
- Lustini, A. 2019. Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Nanas Menggunakan Ruang Warna Red–Green–Blue dan Hue–Saturation–Intensity. *Jurnal Digital Teknologi Informasi*, 2(1), 1-8.
- Mahardika, K., Mastutia, I., Satriyani, M. E., dan Zafran. 2020. Pemberian Ekstrak Jeruk Lemon (*Citrus limon*) pada Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) dalam Pencegahan Infeksi VNN. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 187–193.
- Marcella, B. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Selai Buah Darl Varietas Apel (*Malus sylvestris Mill*) dan Penambahan Ekstrak Pektin Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia. Merr*). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian – Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R. 2018. Effect of Addition Sugar and Carragenan On Physics, Chemical and Organoleptic Characteristics Of

- Soft Candy Citrus Calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 113-123.
- Mas'ula, A. U. dan Palupi, H. T. 2018 'Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Jahe (*Zingiber Officinale*)', *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), pp. 132–139. Available at: <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1192>.
- Maureen, K. dan Vanda K. 2011. Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 11 No. 2.
- Muhtadin, A.F., R. Wijaya, P. Prihatini, dan Mahfud. 2013. Pengambilan Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Segar dan Kering Dengan Menggunakan Metode *Steam Distillation*. *Jurnal Teknik POMITS*, vol. 2, no. 1, pp. 98-101.
- Muresan, C., Gbadamosi, A., Muste, S., Scrob, S. and Rat, A. 2014. Study Concerning The Quality Of Jam Products Based On Banana And Ginger, J. of Agroalimentary Processes and Technologies. 20 (4):408-411.
- Mutia, A.K. dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech*, 4(2) 80 – 84.
- Muttakin S., Muharfiza, dan Lestari, S. 2015. Reduksi kadar oksalat pada talas lokal Banten melalui perendaman dalam air garam. Vol 1 (7): 1707-1710.
- Nainggolan, A. W. F. P. R. J. dan Nurminah, M. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil Dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.4 No.1 Th. 2016: 65–71.
- Nanda, W. M., Widyowati, R. A., & Banyuro, I. B. 2022. Sifat Kimia, Fisika, dan Organoleptik Selai Kulit Buah Nanas. *Journal of Bioenergy and Food Technology* Vol. 1 No.1.
- Noviandi, I., Yaman, M. A., Rinidar, R., Nurliana, N., & Razali, R. 2018. Pengaruh Pemberian Kulit Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Fermentasi terhadap Persentase Karkas dan Kolesterol Ayam Potong. *Jurnal Agripet*, 18(2), 123-128.
- Novita, T., Tutuarima, T. dan Hasanuddin. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) : Kajian Konsentrasi Pektin dan Sukrosa. *Eksakta* Vol.18 No.2 Oktober 2017.
- Nurlatifa, A. Q., Usniati, B., dan Aulia, D. 2021 'Industri Kreatif Pengolahan Buah Nanas Menjadi Varian Keripik untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara', *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4). Available at: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1210>.
- Nurniswati, N., Purgiyanti, P., & Santoso, J. 2016. Isolasi dan identifikasi pektin dari kulit buah pepaya (*Carica papaya*) dengan metode refluks oleh ikatan apoteker Indonesia kota Tegal. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2).

- Octavia, S. 2014. Organoleptik dan Vitamin C Selai Buah Kersen (*Muntingia calabura*) dengan Penambahan Gula Pasir dan Pektin dari Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Oktaviani. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni. *Journal of Nutrition College*. Vol. 3. No. 4. Hal. 958-965.
- Octaviana, P. 2013. Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. *Osbeck*) dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Sorbitol. Doctoral dissertation. UAJY.
- Pathak, P. D., Mandavgane, S. A., & Kulkarni, B. D. 2017. Fruit peel waste: characterization and its potential uses. *Current science*, 444-454.
- Pramushinta, I. A. K. 2018. Pembuatan pupuk organik cair limbah kulit nanas dengan enceng gondok pada tanaman tomat (*Lycopersicon Esculentum* L.) dan tanaman cabai (*Capsicum Annuum* L.) Aureus. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 3(2), 37-40.
- Prasetya, D. N. 2018. Kajian Perbandingan Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung.
- Pulu, S. R., Sipahelut, S. G., & Tuhumury, H. C. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Lembaran Namnam (*Cynometra cauliflora* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5722-5733.
- Punbasayakul, N., Samart, K., dan Sudmee, W. 2018. Antimicrobial Activity of Pineapple Peel Extract. *Proceeding of Innovation of Functional Foods in Asia Conference; 2018 April 24; Phayao. Thailand. Thailand:IFFA*.
- Purnomo, L. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Jawa (*Tamarindus Indica* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Leatherpulp* Kulit Pisang Kepok – Asam Jawa. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Puspita, R., Asmara, S., Rahmawati, W., dan Kuncoro, S. 2022. Pengaruh Penambahan Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon*) pada Pemanfaatan Serbuk Batang Singkong sebagai Obat Nyamuk Bakar. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(3), 291-298.
- Putri, N. K. W. R. 2014. Pengaruh Fermentasi dan Penambahan Gula dalam Proses Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (*Avveroa bilimbi* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Putri, A.N., dan Fatimah, S. 2021. Karakteristik Nata De Soya dari Limbah Cair Tahu dengan Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Gula. *Indonesian Journal of Chemical Analysis* 4(2), 47-57. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss2.art1>

- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, Vol 7 No 2, Page 124 – 131.
- Rakhmawati, R., dan Yunianta, 2015. Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan Aktivitas Terhadap Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4), 1682-1693.
- Rakhmad, W. 2010. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat Dan Na-Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*.
- Ramadhani, P.D., B.E. Setiani, dan H. Rizqiyati. 2017. Kualitas Selai Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1): 8-15.
- Ramadhan W, dan Trilaksani W. 2017. Formulasi Hidrokolloid-Agar, Sukrosa dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (1): 95-108.
- Rahman, N. A. dan Setyawati, H. 2011. Peningkatan Kadar *Bioethanol* Dari Kulit Nanas Menggunakan Zeolite Alam dan Batu Kapur. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industry, Institute Teknologi Malang. hlm. 56.
- Nur Rahmah, N. R., dan Annisa Aulia, A. A. 2022. Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 8(2): 259-266.
- Razali, R., dan Ferasyi, T. R. 2017. Daya Pengempukan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica Papaya*) Dan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Terhadap Daging Paha Ayam Kampung Dinilai Dari Daya Putus Dan Gambaran Mikroskopis (leaf extract Papaya (*Carica papaya*) and fruit extract pineapple (*Ananas comosus*) ser tenderness on meat chicken thigh village of power rated Drop overview and Microscopic). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(4), 788-793.
- Raj., A. A. S., Rubila, S., Jayabalan, R., and Ranganathan, T. V. 2012. A Review on Pectin: Chemistry due to General Properties of Pectin and its Pharmaceutical Uses. *Scientific Reports* Vol 1.
- Rianto, Raswen, E., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays L*). *JOM Faperta UR*. Vol 4 No 1.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rienda, M. J. 2023. Pengaruh Formulasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) dan Sari Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Sifat Kimia

Dan Sifat Sensori Minuman Serbuk. Doctoral dissertation. Universitas Lampung.

- Risnayanti, Sri Mulyani S., dan Ratman. 2015. Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*. Volume 4, No. 2 : 91-96.
- Ristianingsih, R., Lestari, I., & Wulanandari, W. 2021. Buku Ajar Pektin Biosorben. LPPM UPN Veteran Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rizal, S., Suharyono, Nurainy, F. dan Merliyanisa. 2020. Pengaruh Glukosa dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Dari Kulit Nanas Madu. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 25 (2). pp. 110-119.
- Rizki, A. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknolgi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Sandika, A. S., Muria, S. R., dan Yenti, S. R. 2017. Fermentasi Kulit Nanas Menjadi Bioetanol Menggunakan *Zymomonas Mobilis* Dengan Variasi Pemekatan Medium dan Waktu Fermentasi. *JOM FTEKNIK* Volume 4 No. 1.
- Sanny, M. H. P., dan Adisetnya, E. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling (*Argemone Pinnata*). *Agroforetech*, 1(3), 1911-1919.
- Sangur, K. 2020. Uji organoleptik dan kimia selai berbahan dasar kulit pisang tongkat langit (*Musa troglodytarum L.*). *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 7(1), 26-38.
- Saputri, N. R. 2009. Optimasi Penambahan Asam Sitrat dan Pati Jagung Pada Proses Pembuatan Selai Wijen (*Sesamum indium L.*) (Kajian : Viskositas dan Daya Oles Selai). Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, R. P., dan Laoli, M. T. 2019. Karakterisasi Simplisia Dan Skrining Fitokimia Serta Analisis Secara Klt (Kromatografi Lapis Tipis) Daun Dan Kulit Buah Jeruk Lemon (*Citrus Limon (L.) Burm. F.*). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 2(2), 59-68.
- Selvianti, I., Nopriyanti, M., Arahman, E., Yoga, D. 2023. Pembuatan Selai Buah Pedada (Substitusi Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Pepaya Hawaii (*Carica Papaya L.*). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan* Vol.2 No. 1.
- Setiawan, M. H., Mursiti, S. dan Kusumo, E. 2016. Isolasi dan Uji Daya Antimikroba Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus L.Merr.*). *Jurnal MIPA*, 39(2), 128–134.

- Setiawan, A. 2012. Sintesis dan Karakterisasi Bioselulosa Kitosan Serta Pemanfaatannya Dalam Bidang Medis. Doctoral dissertation. Universitas Airlangga.
- Setyawati, H. dan Rahman, N. A. 2017. *Bioetanol* Dari Kult Nanas Dengan Variasi Massa *Saccharomyces Cerevisiae* dan Waktu Fermentasi. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industry, Institute Teknologi Malang. Malang.
- 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. Indonesian Food Technologists 3:122.
- Sir Elkhatim, K.A., Elagib, R.A. & Hassan, A.B., 2018. Content of phenolic compounds and vitamin C and antioxidant activity in wasted parts of Sudanese citrus fruits. *Food science & nutrition*, 6(5), pp.1214-1219.
- Standar Industri Indonesia (SII). No. 173 tahun 1978. Kriteria Mutu Selai Buah.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. Syarat Mutu Selai Buah. SNI 01-3746-2008.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2010. Gula Kristal – Bagian 3 : Putih. SNI 01-3140-2010.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sukma, S. A. 2022. Pengaruh Proporsi Sorbitol dan Sukrosa Serta Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Gelato Selai Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya.
- Sundari, D. dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. 33(1) : 93-101.
- Sunendar, D. 2021. Teknik-teknik pengambilan keputusan. Diakses pada 16 Agustus 2021 melalui <http://file.upi.edu>.
- Susanti, A.D., Prakoso, P. T. dan Prabawa, H. 2013. Pembuatan bioetanol dari kulit nanas melalui hidrolisis dengan asam. J. Ekulibrium. 12 (1): 11-16.
- Thio, J., Djarkasi, G.S.S., dan Lajuhan, L. 2018. Sifat Sensoris dan Kimia Selai Kelapa Muda (*Cocosnucifera* L) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*).Jurnal Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Tyastiningrum, E. dan Aini, N. 2023 ‘Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk Mandarin Terhadap Karakteristik Selai Sayur Adding Mandarin Orange Peel Extract to the Vegetable Jam ’ s Attributes’, 12(1), pp. 65–74. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.65>.

- Verdiana, M., Widarta, I.W.R., dan Permana, I.D.G.M. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Lemon (*Citrus limon (Linn.) Burm F.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 7(4), p. 213. Available at: <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p08> .
- Viza, R. Y. 2022. Uji Organoleptik *Eco-Enzyme* Dari Limbah Kulit Buah. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains* Volume 5, Nomor 1.
- Wahyuni, S. A., Kadarusno, A. H. dan Suwerda, B.. 2016. Pemanfaatan *Saccharomyces Cereviceae* Dan Limbah Buah Nanas Pasar Beringharjo Yogyakarta Untuk Pembuatan Bioetanol. *J. Kesehatan Lingkungan Sanitasi* 7 (4): 151-159.
- Wijaya, S., Susanto, C. dan Zuardi, F. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Lemon (*Citrus limon*) Konsentrasi 6,25%, 12,5%, 25% dan 50% terhadap Bakteri *Enterococcus faecalis*. *PrimaJournal of Oral and Dental Sciences*, 5(1), 40–47.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Yuliani H. R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta, 22 Februari 2011. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, dan Munifa, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Teknologi Pangan FTI-UPN, Jawa Timur*.
- Yumas, M., Loppies, J. E., & Barra, A. L. S. 2020. Stabilitas dan Efektivitas Antioksidan Zat Warna Antosianin Tepung Kakao Tanpa Fermentasi (*Theobroma cacao L*) Secara *In Vivo*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), 61-73.
- Zahrotun, Evi N., Nugraheni, Y., dan Ir. Rusdiansjah, M.Si. 2013. Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Hasil Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Nanas. *Simposium Nasional RAPI XII - 2013 FT UMS*.
- Zhang, L., Zhou, J., Liu, H., Khan, M. A., Huang, K., & Gu, Z. 2012. Composition of Anhocyanins In Blackberry Juice and Their Thermal Degradation In Relation To Antioxidant Activity. *European Food Research Technology*, 235, 637 645.