

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., Kristiatuti, D., Bahar, A., & Sutidianingsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *JTB*, 10(1): 185-193
- Adityas, E.W.P., Kurniawati, L., dan Mustofa, A. 2017. Karakteristik Marmalade Jeruk Sunkist (*Caridina cf propinqua*)-Nanas (*Ananas comosus*) dengan Variasi Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2): 103 – 110.
- Afrizal, F., & Pato, U. (2017). Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai. *JOM Faperta UR*, 4(1): 1-11.
- Ahn , J. Y., Kim, M. J., & others. (2014). Comparison of oven-drying methods for determination of moisture content in feed ingredients. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 27(11), 1615-1622.
- Aini, N., Dwiyaniti, H., Setyawati, R., Handayani, I., Septiana, A.T., Sustriawan, B., & Aena, D.A.Q. (2022). Siam orange (*Citrus nobilis* L.) nectar characteristics with variations in stabilizer and sucrose level. *Food Research*, 6(3): 315-323. . [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(3\).386](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(3).386).
- Aimo, f., et al (2016). *Determination of reducing sugars in foodstuffs applying multivariate second-order calibration*. *Analytical Methods*, 8(46):4617-4631. <https://doi.org/10.1039/c6ay00964f>
- 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., & Zulferiyyeni. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimiadan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*: 149-159.
- Anam, N., Unay, F., & Hasbiyati, H. (2019). Kewirausahaan Selai Kedelai Edamame Kaya Manfaat dan Nutrisi. *Bioshell*, 8(1): 1-8.
- Ananda, D. D., & Aminullah. (2025). Kajian Mutu Organoleptik Minuman Siap Saji Rasa Jeruk dengan Perbandingan Bahan Baku Konsentrat Jeruk dan Puree Jeruk di PT XYZ. *Karimah Tauhid*, 4(1), 160-171. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i1.16954>

- Andrade, M. A., Barbosa, C. H., Shah, M. A., Ahmad, N., Vilarinho, F., Khwaldia, K., Silva, A. S., & Ramos, F. (2022). *Citrus* By-Products: Valuable Source of Bioactive Compounds for Food Applications. *Antioxidants* (Basel, Switzerland), 12(1), 38. <https://doi.org/10.3390/antiox12010038>
- Anisyah, Y. N., Kusumaningrum, I., & Fitrilia, T. (2024). Karakteristik Kimia Dan Sensori Marmalade Jeruk Siam Pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) Dengan Penambahan Sari Mangga Harum Manis (*Magnifera indica* L.). *Karimah Tauhid*, 3(5): 5283-5298.
- Angelina, G., Tyastiningrum, E., Sitorus, E. M., & Aini, N. (2021). Enkapsulasi Serbuk Simplisia dan Ekstrak Kulit Jeruk serta Aplikasinya pada Vegetables Jam. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 166-181.
- AOAC. (2019). *Official Methods of Analysis of AOAC International* – 21st Ed 2019.
- Appleton, K. M., Newbury, A., Almiron-Roig, E., Yeomans, M. R., Brunstrom, J. M., de Graaf, K., Geurts, L., Kildegaard, H., & Vinoy, S. (2021). Sensory and physical characteristics of foods that impact food intake without affecting acceptability: Systematic review and meta-analyses. *Obesity reviews : an official journal of the International Association for the Study of Obesity*, 22(8), e13234. <https://doi.org/10.1111/obr.13234>
- Arantika, J., & Hidayati. (2024). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) terhadap Uji Stabilitas Fisik dan Kelembaban Kulit pada Sediaan Lotion. *Majalah Farmasetika*, 9(2): 153-166. Doi: <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v9i2.50967>
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2): 35-45.
- Aryanti, N. P., Semarajaya, C. G. A., Sukewijaya, I. M., & Rai, I. N. (2017). Kajian fisiko-kimia buah jeruk siam (*Citrus nobilis* Lour.) pada perbedaan tingkat kematangan selama penyimpanan. *Jurnal Agrotrop*, 7(1), 51-59.
- Astawan, M. (2009). Pengolahan selai: Pengaruh waktu pemasakan terhadap tekstur dan konsistensi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 78-85.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2025). Statistik Hortikultura Jawa Timur 2025: Produksi Jeruk Siam. Surabaya: BPS Provinsi Jawa Timur.

- Balai Perakitan dan Pengujian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. (2023). *Jeruk Siam Populer di Indonesia*. Diakses melalui: <https://jestro.bsip.pertanian.go.id/berita/jeruk-siam-populer-di-indonesia>
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (Citrus limon. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 96-102.
- Basu, S., & Shivhare, U. S. (2010). *Rheological, textural, micro-structural and sensory properties of mango jam*. *Journal of Food Engineering*, 100(2), 357–365. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2010.04.022>
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., & Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(2): 33-38.
- Bekti, E., Hardiyarningsih, F. A., & Larasati, D. (2019). Berbagai Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Mahasiswa*, 1-9.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry*. Berlin: Springer
- Bévier, A., Novel-Catin, E., Blond, E., Pelletier, S., Parant, F., Koppe, L., & Fouque, D. (2022). Water-Soluble Vitamins and Trace Elements Losses during On-Line Hemodiafiltration. *Nutrients*, 14(17), 3454. <https://doi.org/10.3390/nu14173454>
- Bintang, A. M., Sabahannur, & Galib, M. (2022). Pengaruh Takaran Gula Pasir dan Asam Sitrat terhadap Mutu Selai Kuliat Buah Naga Merah. *Jurnal AGrotekMAS*, 3(2): 1-9.
- BPOM. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Selai Buah*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI.
- Bobbio, F. O., Ros, P. L., & Rio, S. O. (2019). *Impact of Sugar and Acid Proportions on Gel Formation in Citrus Jams and Jellies*. *Food Science & Technology*, 34(5), 997-1003. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.04.045>
- Cameron, R. G., Branca, E., Dorado, C., & Kim, Y. (2021). Pectic hydrocolloids from steam-exploded lime pectin peel: Effect of temperature and time on macromolecular and functional properties. *Food science & nutrition*, 9(4), 1939-1948. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2158>.
- Chandel, V., Biswas, D., Roy, S., Vaidya, D., Verma, A., & Gupta, A. (2022). Current Advancements in Pectin: Extraction, Properties and Multifunctional Applications. *Foods (Basel, Switzerland)*, 11(17), 2683. <https://doi.org/10.3390/foods11172683>

- Chandra, A., Ingrid, H. M., & Verawati. (2013). *Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Colonna, W.J., Samaraweera, U., Clarke, M., Cleary, M., Godshall, M., & White, J. (2006). Sugar. In book: *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. Doi: 10.1002/0471238961.1618151603151215.a01.pub2.
- Desrosier, N.W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Deva, I. G. S., & Juniarta, P. P. (2023). Kualitas sirup berbahan dasar daun pandan wangi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(1), 40-54. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i1.275>.
- Diny, A. Q., & Santoso, E. B. (2020). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Konsep PEL. *JURNAL TEKNIK ITS*, 9(2): 340-347.
- Diko, M. H., Kasim, R., & Modjo, A. S. (2025). Pengaruh Penambahan Sari Kulit Jeruk Sunkist Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(02), 213-222.
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 1-7
- Distefano, M., Mauro, R. P., Page, D., Giuffrida, F., Bertin, N., & Leonardi, C. (2022). Aroma Volatiles in Tomato Fruits: The Role of Genetic, Preharvest and Postharvest Factors. *Agronomy*, 12(2), 376. <https://doi.org/10.3390/agronomy12020376>
- Dwiloka, B., Rahman, F. T., & Mulyani, S. (2021). Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 2(2), 107-113. doi: <http://dx.doi.org/10.20961/agrihealth.v2i2.59482>
- Ekaputri, F. (2018). Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus limon burm f.*) Secara Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- El Hadi, M. A., Zhang, F. J., Wu, F. F., Zhou, C. H., & Tao, J. (2013). Advances in fruit aroma volatile research. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 18(7), 8200-8229. <https://doi.org/10.3390/molecules18078200>
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial

- Applications: A Review. *Foods*, 14(11), 1881. <https://doi.org/10.3390/foods14111881>
- Ellis, A. L., Mills, T. B., Norton, I. T., & Norton-Welch, A. B. (2019). The effect of sugars on agar fluid gels and the stabilisation of their foams. *Food Hydrocolloids*, 87, 371-381. doi:10.1016/j.foodhyd.2018.08.027
- Ergun, R., Lietha, R., & Hartel, R. W. (2010). Moisture and Shelf Life in Sugar Confections, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50:2, 162-192, DOI: 10.1080/10408390802248833.
- Fachruddin, A. (2020). Pengolahan selai buah murni: Pengaruh penambahan gula, pemanasan, dan asam sitrat terhadap kualitas produk. *Jurnal Teknologi Pangan*, 25(3), 145-156.
- Fatonah, W. 2022. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- FAO. (2018). Fruit and vegetable processing: A training manual on processed fruit and vegetable products (FAO Agriculture Services Bulletin NO. 146) Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/3y2515e/y2515e.pdf>
- Febrianti, D. R., Ariani, N., Niah, R., & Jannah, R. (2019). Aktivitas antioksidan ekstrak metanol kulit jeruk siam banjar (*Citrus reticulata*). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 2(1), 1-6.
- Fontana, G. (2021). The Orange Peel: An Outstanding Source of Chemical Resources. Doi: 10.5772/intechopen.96298.
- Gaffar, R., Lahming, L., & Rais, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Bionature*. DOI: 10.26858/jptp.v3i0.5472
- Gawkowska, D., Cybulska, J., & Zdunek, A. (2018). Structure-Related Gelling of Pectins and Linking with Other Natural Compounds: A Review. *Polymers*, 10(7), 762. <https://doi.org/10.3390/polym10070762>
- Glabasnia, A., Dunkel, A., & Hofmann, T. (2018). Decoding the Nonvolatile Sensometabolome of Orange Juice (*Citrus sinensis*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 66. Doi: 10.1021/acs.jafc.7b06142.
- Goldfein, K., & Slavin, J. (2015). Why Sugar Is Added to Food: Food Science 101. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 14. Doi: 10.1111/1541-4337.12151.
- González-Mas, M.C., Rambla, J.L., López-Gresa, M.P., Blázquez, M.A., and Granell, A. (2019). Volatile Compounds in Citrus Essential Oils: A Comprehensive Review. *Front. Plant Sci.* 10:12. doi: 10.3389/fpls.2019.00012

- Gorinstein, S., Martin-Belloso, O., Park, Y. S., Haruenkit, R., Lojek, A., Číž, M., Caspi, A., Libman, I., & Trakhtenberg, S. (2001). *Comparison of Some Biochemical Characteristics of Different Citrus Fruits*. *Food Chemistry*, 74(3), 309-315. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(01\)00157-1](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(01)00157-1)
- Gould, G. W (2016). *Food Preservation and Microbial Safety: Science and Technology*. 3rd Edition. Springer
- Guo, Y., Ma, C., Xu, Y., Du, L., & Yang, X. (2024). Food Gels Based on Polysaccharide and Protein: Preparation, Formation Mechanisms, and Delivery of Bioactive Substances. *Gels*, 10(11), 735. <https://doi.org/10.3390/gels10110735>
- Handayani, S., & Hidayati, K. (2024). Analisis Betakaroten, Gula Total, dan Organoleptik Selai Variasi Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) dengan Gula Singkong (*Manihot Esculenta*). *Amerta Nutrition*, 8(2), 253-262. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i2.2024.253-262>
- Handrias, B. P. K., Damat, D., & Sukardi, S. (2024). Karakteristik Marmalade Kombinasi Jeruk Nipis dan Bunga Rosella dengan Penggunaan Jenis Pemanis yang Berbeda. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), 123-137.
- Harholt, J., Suttangkakul, A., & Vibe Scheller, H. (2010). *Biosynthesis of pectin. Plant physiology*, 153(2), 384-395. <https://doi.org/10.1104/pp.110.156588>
- Hasibuan, S. S., Harun, N., & Ali, A. (2017). *Pembuatan "Fruit Leather" Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.) dengan Penambahan Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Hastuti, A., Ramadhanti, F. I., Nurhalimah, S., & Iznillah, W. (2025). Karakteristik kimia dan sensori selai tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) dengan albedo jeruk pamento (*Citrus maxima* L. Merr). *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(1), 103-110. <https://doi.org/10.30997/jah.v11i1.16243>
- Haug, W., Lantzsch, H. J., & Eder, A. (2018). *The Role of Pectin in The Consistency of Fruit Jams*. *Journal of Food Chemistry*, 12(2), 45-50. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.017>
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Anggraeni, T. (2022). Kajian Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Agritekh*, 2(2): 72-89.
- Hidayat, I., Kristiani, E. B., & Haryati, S. (2018). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Timun Suri (*Cucumis melo* L var *reticulatus* naudin) Dengan Berbagai Konsentrasi Gula Dan CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 57-73.
- Huriah, Alam, N., & Noor, A. H. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britt and Rose) - Gula Pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan* 4(1): 16-25.

- Hussein, A.M.S., Kamil, M.M., Hegazy, N.A., Mahmoud, K.F., & Ibrahim, M.A. (2021). Utilization of some fruits and vegetables by-products to produce high dietary fiber jam. *Food Science and Quality Management*, 37, 39-45.
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1): 49-60
- Indriaty, F., & Sjarif, S. R. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2): 159-170, <https://doi.org/10.33749/jpti.v8i2.2223>
- Indrastuti NA, Aminah S, Handayani D, Fauziyah S. 2020. Antioxidant activity of different dried Indonesian citrus peel varieties. *Indonesian Journal of Applied Research*. 1(3) : 128-135.
- Irvianto, Y. (2021). Variasi Penambahan Albedo Jeruk Bali (*Citrus maxima* L. Merr) Pada Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Irvianto, Y., Pratiwi, E., & Ftriana, I. (2021). Variasi Penambahan Albedo Jeruk Bali (*Citrus maxima* L. Merr) pada Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Univeristas Semarang*.
- Jaiswal, S., & Gaur, S.S. (2023). Orange Peel and Skin Health: An Exploratory Study on Potential Benefits. *J Food Chem Nanotechnol*, 9(S1): S91-S99.
- Jaya, A., & Apriyani, S. (2017). Pengaruh Penambahan *Gelling Agent* dan Sukrosa Terhadap Mutu Marmalade Jeruk Kalamansi. *AGRITEPA*, 4(1): 53-64.
- Jelau, K., Wrastiati, L. P., & Anggreni, A. M. D. (2025). Karakteristik Bubuk Kulit Buah Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Pada Variasi Suhu Dan Lama Blansir. *JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI*, 13(2), 255-263.
- Jimi, Febrina, A., Rozana, & Frengki. (2023). Potensi Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) Menjadi Minyak Atsiri Untuk Skala Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Sambas. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 1(2): 32-39.
- Jurčišin, Patrik & Bercik, Jakub & Vietoris, Vladimir. (2025). Optimization and Sensory Evaluation of Fiber-Based Gel Food Products for the Elderly: Application of Quantitative and Qualitative Methods in Product Development and Market Positioning. Doi: 10.15414/2025.9788055228679.
- Kardas, M.; Rakula, M.; Kołodziejczyk, A.; Staśkiewicz-Bartecka, W. Consumer Preferences, Sensory Evaluation, and Color Analysis of Beetroot and

- Tomato Juices: Implications for Product Development and Marketing in Health-Promoting Beverages. *Foods* 2024, 13, 4059. <https://doi.org/10.3390/foods13244059>.
- Kakino, Y., Hishikaawa, Y., Onodera, R., Tahara, K., & Takeuchi, H. (2017). Gelation factors of pectin for development of a powder from of gel, dry jelly, as a novel dosage form. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, 65(11), 1035-1044. <https://doi.org/10.1248/cpb.c17-00447>
- König, A., Sadova, N., Dornmayr, M., & Schwarzingner, B. (2023). Combined acid hydrolysis and fermentation improves bioactivity of citrus flavonoids in vitro and in vivo. *Commun Biol* 6, 1083. Doi: <https://doi.org/10.1038/s42003-023-05424-7>.
- Kono, H. F., Liputo, S. A., & Kasim, R. (2023). Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Mutu Dan Tingkat Kesukaan Sirup Tape Pisang Kepok (*Musa paradisiacal formatypica*). *Jambura Journal of Food Technology* (JJFT), 5(1): 63-72.
- Krisnayanti, & Syamsudin. (2013). Pengaruh Suhu Ekstraksi Kulit Buah Papaya dengan Pelarut Hcl 0,1n Pada Pembuatan Pektin. *KONVERSI*, 2(2): 47-56.
- Książek E. (2023). *Citric Acid: Properties, Microbial Production, and Applications in Industries*. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 29(1), 22. <https://doi.org/10.3390/molecules2901a0022>
- Kusumasari, F. C., Fadhila, P. T., & Audia, E. A. (2023). Studi Kandungan Vitamin C pada Limbah Kulit Jeruk Pamelor (*Citrus maxima Merr*). The First National Conference On Innovative Agriculture 2023, pp 109-114.
- Lambros, M., Tran, T., Fei, Q., Nicolaou, M. (2022). Citric Acid: A Multifunctional Pharmaceutical Excipient. *Pharmaceutics*, 14. 972. 10.3390/pharmaceutics14050972.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Linggawati, Utomoa, A. R., & Kuswardania, I. (2020). Pengaruh Penggunaan CMC (carboxymethyl cellulose) Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia acidissima*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2): 109-113.
- Lo, D., Michellina, M., Tedjakusuma, F., & Huang, C.-S. (2023). The Effect of Hydrolyzed Pectin as a Sugar Substitute on The Physicochemical Properties of Pineapple Spread. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 7(4), 337-345. <https://doi.org/10.55043/jaast.v7i4.175>.
- Madureira, M. B., Concato, V. M., Cruz, E. M. S., Bitencourt de Moraes, J. M., Inoue, F. S. R., Concimo Santos, N., Gonçalves, M. D., Cremer de Souza, M., Basso Scandolara, T., Fontana Mezoni, M., Galvani, M., Rodrigues Ferreira Seiva, F., Panis, C., Miranda-Sapla, M. M., & Pavanelli, W. R.

- (2023). Naringenin and Hesperidin as Promising Alternatives for Prevention and Co-Adjuvant Therapy for Breast Cancer. *Antioxidants (Basel, Switzerland)*, 12(3), 586. <https://doi.org/10.3390/antiox12030586>
- Mangansige, M., Tuju, T. D. J., & Mamujaja, C. F. (2022). Pectin Extraction From The Skin of Lime (*Citrus aurantifolia*) With Variety of Orange Skin Color. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan (Applied Agroecotechnology Journal)*, 3(2), 356-361. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44344>
- Manjunatha, S. S., Raju, P. S., & Bawa, A. S. (2014). Thermophysical properties of enzyme clarified Lime (*Citrus aurantifolia* L) juice at different moisture contents. *Journal of food science and technology*, 51(11), 3038-3049. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0866-x>
- Manurung, H., Simanungkalit, F. J., & Nadapdap, M. (2024). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Fisikokimia Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis* Lour) Pada Kondisi Penyimpanan Dingin. *Rona Teknik Pertanian*, 17(1): 10-23.
- Marsh, K., Friel, E., Gunson, A., Lund, C., & Macrae, E. (2006). Perception of flavor in standardized fruit pulps with additions of acids or sugars. *Food Quality and Preference*, 17, 376-386. Doi: 10.1016/j.foodqual.2005.04.011.
- Marsigit, W., Purnama, S. W., & Silsia, D. (2022). Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* sp.) Melalui Pemanfaatan Edible Coating Kitosan Untuk Memperpanjang Daya Simpan. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir (SENATASI)*, 1(1): 1-15.
- Masuku, M. A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Kristal Putih Terhadap Kualitas Organoleptik Selai Kacang Tanah Merah (*Arachis hypogaea*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2): 124-132.
- Maya, F., & Irfan, Z. (2021). Pengaruh Rasio Penambahan Pektin Pada Pembuatan Selai Mangga, Nanas, dan Sirsak. *Distilat*, 7(2): 147-154.
- Merta, C. R., Faridah, A., Holinesti, R. (2017). Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh. Artikel skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Mieszczakowska-Frąć, M., Celejewska, K., & Płocharski, W. (2021). Impact of Innovative Technologies on the Content of Vitamin C and Its Bioavailability from Processed Fruit and Vegetable Products. *Antioxidants (Basel, Switzerland)*, 10(1), 54. <https://doi.org/10.3390/antiox10010054>
- Mirza, I., & Nofitasari, R. (2015). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Kadar Gula Terhadap Manisan Kering Sawo. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 10-17.

- Muchtadi, D., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, D., Widodo, S. D., & Noor, A. M. (2010). Pengaruh pemrosesan terhadap kualitas fisikokimia dan karakteristik organoleptik selai kulit jeruk siam. *Jurnal Teknologi Pangan* 25 (3), 210-220.
- Muharrama, A. F. A. (2023). Penggunaan Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Dalam Pembuatan Roti Pizza Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Di Masyarakat. Program Studi D4 Tataboga. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Mukminah, N., Azzahra, H., & Fathurohman, F. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Carica (*Carica pubescens* L.). *EDUFORTECH*, 7(2): 147-155
- Munir, H., Yaqoob, S., Awan, K. A., Imtiaz, A., Naveed, H., Ahmad, N., Naeem, M., Sultan, W., & Ma, Y. (2024). Unveiling the Chemistry of Citrus Peel: Insights into Nutraceutical Potential and Therapeutic Applications. *Foods (Basel, Switzerland)*, 13(11), 1681. <https://doi.org/10.3390/foods13111681>
- Mursyid, M. (2018). The Effect of Sugar and Agar-agar Concentration on Nypa Fruit Slice Jam. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 1(1), 12-14. <https://doi.org/10.22437/iftstj.v1i1.5008>.
- Natalia, V., Kandou, J., & Tuju, T. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Campuran Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1): 46-59.
- Nath, P. C., Debnath, S., Sridhar, K., Inbaraj, B. S., Nayak, P. K., & Sharma, M. (2022). A Comprehensive Review of Food Hydrogels: Principles, Formation Mechanisms, Microstructure, and Its Applications. *Gels (Basel, Switzerland)*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.3390/gels9010001>
- Nirmalasari, N. K., Permatananda, P. A., Udiyani, D. P., Aryastuti, A. A., Dewi, E. S. (2024). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Limbah Kulit Jeruk Siam Kintamani (*Citrus nobilis*) Dengan Pelarut Polar, Semipolar, Dan Nonpolar. *Jurnal Ners* 8(1): 210 – 215.
- Novitasari, A. T. (2013) Studi Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Berbahan Dasar Buah Rasberi. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nowalid, A., [Nama Penulis Lain], & [Nama Penulis Lain]. (2024). Serat dalam kulit jeruk: Struktur polisakarida dan ikatan hidrogen yang mengikat air. *Jurnal Ilmu Pangan*, 15(2), 123-134.
- Nugraha, M. B. S., Widyastuti, T., & Setiawan, C. K. (2025, March). Konsentrasi edible coating dari pektin kulit jeruk siam jember dan suhu penyimpanan terhadap masa simpan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) varietas

- getas merah. In *Prodising Seminar Nasional Kedaulatan Pertanian* (Vol. 2, No. 1).
- Nugraha, B. A., & Sopandi, T. P. (2022). Pengolahan Limbah Kulit Jeruk Sebagai Sumber Energi Terbarukan Di Desa Selorejo, Kabupaten Malang: Literature Review. *Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan)*, 8(1).
- Nuraini, V., & Karyantina, M. (2019). Pengaruh Waktu Pemanasan dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Foodtech*, 2(1): 26-36.
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1): 27-32.
- Ortiz-Sanchez, M., Cardona Alzate, C. A., & Solarte-Toro, J. C. (2024). Orange Peel Waste as a Source of Bioactive Compounds and Valuable Products: Insights Based on Chemical Composition and Biorefining. *Biomass*, 4(1), 107-131. <https://doi.org/10.3390/biomass4010006>
- Ojha, P., & Thapa, S. (2017). Quality evaluation of biscuit incorporated with mandarin peel powder. *Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 18(1), 19-30.
- Palupi, P. J., Prasetya, R., Pratama, M. D., Sriwahyuni, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia Selai Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Buah Nanas (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1): 59-66.
- Paramesti, N. P., Puryana, I. G., & Agustini, N. P. (2020). Studi Pembuatan Selai Lembaran Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 9(3): 126-133.
- Park, J. H., Lee, M., & Park, E. (2014). Antioxidant activity of orange flesh and peel extracted with various solvents. *Preventive nutrition and food science*, 19(4), 291-298. <https://doi.org/10.3746/pnf.2014.19.4.291>
- Patulak, E. F. (2022). Studi Pembuatan Selai Terong Belanda (*Solanum betaceum*) dengan Penambahan Bubuk Karagenan. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Bosowa.
- Pavlova, V., Karakashova, L., Stamatovska, V., Delchev, N., Necinova, L., Nakov, G., Menkinoska, M., & Blazevska, T. (2013). Storage Impact On The Quality of Raspberry And Peach Jams. *Journal of Hygienic Engineering and Desing*. 858. 634-25.
- Pérez-Cacho, P. R., & Rouseff, R. (2008). Fresh Squeezed Orange Juice Odor: A Review. *Critical reviews in food science and nutrition*. 48. 681-95. Doi: 10.1080/10408390701638902.
- Perina, I., Satiruihani, Soetaredjo, F. E., & Hindarso, H. (2007). Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik*, 6(1):1-10.

- Perry, P., & Donald, A. (2002). Effect of sugars on the gelatinisation starch. *Carbohydrate polymers*, 49(2): 155-165. doi: 10.1016/s0144-8617(01)00324-1
- Pinto, T. C., Martins, A. J., Pastrana, L., Pereira, M. C., & Cerqueira, M. A. (2021). Oleogel-Based Systems for the Delivery of Bioactive Compounds in Foods. *Gels* (Basel, Switzerland), 7(3), 86. <https://doi.org/10.3390/gels7030086>
- Prabasari, I. (2014). Peel Ultrastructure During Developmental Stages of *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. *Planta Tropika Journal of Agro Science*, 2(1): 1-11. DOI 10.18196/pt.2014.017.1-11.
- Pracaya, 1992. Jeruk Manis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Primaviera, E., Kusumaningrum, I., & Rohmayanti, T. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Selai Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1): 78 – 89.
- Purewal, S. S., & Sandhu, K. S. (2021). *Debittering of citrus juice by different processing methods: A novel approach for food industry and agro-industrial sector*. *Scientia Horticulturae*, 276, 109750. doi: 10.1016/j.scienta.2020.109750
- Pursударsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1): 35-45.
- Puspitojati, E., Rahayu, N. A., Fatimah, N., & Sumarna. (2024). The development of functional drinks made from telang flower (*Clitoria ternatea*) with lime juice addition. *Agrointek* 18(1): 25-32.
- Purry, A. P. K., & Rafiony, A. (2019). Pembuatan minuman sari tempe dengan ekstrak jeruk siam (*Citrus nobilis*) ditinjau dari mutu organoleptik kadar vitamin C dan kadar aktivitas antioksidan isoflavon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 60-65.
- Putri, G. S. N., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 156-160. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.265>.
- 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.
- Rahman, F. T., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10-16.

- Rahmanda, A. F., Sukardi, & Warkoyo. (2021). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pektin Kulit Jeruk Keprok Batu 55 (*Citrus reticulata* B), Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*), Jeruk Manis Pacitan (*Citrus sinensis* L), Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* swingle), dan Jeruk Lemon (*Citrus limon* L) yang Tumbuh di Kota Batu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2): 124-141. 10.22219/fths.v4i2.15643.
- Rahmi, S. C. A., & Satibi, L. (2014). Pengaruh Waktu Ekstraksi Kulit Buah Pisang Kepok Dengan Pelarut HCl 0,1 N Pada Pembuatan Pektin. *KONVERSI*, 3(2): 47-53.
- Rahmanda.K.W., Sukardi, S., & Warkoyo, W. (2021). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pektin Kulit Jeruk Keprok Batu 55 (*Citrus reticulata* B), Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*), Jeruk Manis Pacitan (*Citrus sinensis* L, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* swingle), dan Jeruk Lemon (*Citrus limon* L) yang Tumbuh di Kota Batu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 124-141.
- Ramadan, M. F., Al-Refaie, S.K.M., & El-Desaouky, K.A.H.R.(2016). Komposisi kimia, potensi gizi, dan manfaat kesehatan dari kulit jeruk: Tinjauan literature. *International Journal of Food Science & Technology*, 51(3), 825-837. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13154>.
- Ramadhani, P. D., Setiani, B. E., & Rizqiati, H. 2017. Kualitas Selai Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1): 8-15.
- Ramlan, S., Kalsum, & Yumas, M. (2021). Karakteristik Mutu dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis dari Selayar dan Malangke. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2): 49-58.
- Ranova, R., Rahmadani, E., & Hilmarni (2022). Perbandingan Perolehan Hesperidin Kulit Buah Jeruk Siam Gunung Omeh Dan Kulit Buah Jeruk Pasaman. *SITAWA : Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional*, 1(2): 102-109.
- Reskianti, Muhanniah, & Inayah, A. N. (2025). Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Dengan Penambahan Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 10(3): 8515-8527
- Rianto, Efendi, R., & Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea mays*.L). *JOM Faperta UR*, 4(1): 1-7.
- Richa, R., Kohli, D., Vishwakarma, D., Mishra, A., Kabdal, B., & Naik, B. (2023). Citrus fruit: Classification, value addition, nutritional and medicinal values, and relation with pandemic and hidden hunger. *Journal of Agriculture and Food Research*, 14, 100718. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100718>

- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *PFTJ*, 8(3): 61-68.
- Sabari, S. D., Suyanti, & Sunarmani. (2006). Tingkat Kematangan Panen Buah Nenas Sampit untuk Konsumsi Segar dan Selai. *J. Hort.* 16(3): 258-266.
- Safitri, B. (2025). Strategi Pemasaran Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) (Studi Kasus di Desa Melati II Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai). Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Medan Area.
- Said, N. S., Olawuyi, I. F., & Lee, W. Y. (2023). Pectin Hydrogels: Gel-Forming Behaviors, Mechanisms, and Food Applications. *Gels* (Basel, Switzerland), 9(9), 732. <https://doi.org/10.3390/gels9090732>
- Santoso, F. (2012). *Produksi Pembuatan Selai Sawo Kaya Vitamin C*. Tugas Akhir. Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Sapers, G.M. (2017). *The Role of Acids and Gels in The Formation of Consistency in Jams and Jellies*. Food Quality and Safety, 5(2), 203-210. <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyx047>
- Sari, F., & Sari, Y. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Limbah Kulit Buah-Buahan Khas Indonesia. *Jurnal Analis Farmasi*. 8(1): 123-131. <https://doi.org/10.33024/jaf.v8i1.8986>.
- Sari, R., Johan, V. S., & Harun, N. (2020). Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1): 57-65.
- Sari, D. A. K., & Pujiastuti, A. (2024). Formulasi dan Evaluasi Mutu Fisik Sirup Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) sebagai Antioksidan Alami: Formulation and Evaluation of Physical Quality of Lime Juice Syrup (*Citrus Aurantifolia*) as a Natural Antioxidant. *Journal of Holistics and Health Sciences*, 6(2), 206-221.
- Sarofa, U., & Nuraini, F. (2018). Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Valencia (*Citrus Sinensis* 'Valencia') Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Untuk Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 55-59.
- Setiawan, E., Efendi, R., & Herawati, N. (2016). *Pemanfaatan Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Dalam Pembuatan Selai*. *JOM Faperta*, 3(1)
- Shinwari, K., & Rao, P. (2018). Stability of bioactive compounds in fruit jam and jelly during processing and storage: A review. *Trends in Food Science & Technology*. 75. 181-193. 10.1016/j.tifs.2018.02.002.
- Shofiati, A., Andriati, M. A. M., & Anam, C. (2014). Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya Fruit)

- dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 5-13.
- Silalahi, K. P., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Aktivitas Antioksidan dari Produk Samping Olahan Jeruk. *Amerta Nutrition*, 6(1): 100-111. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1.2022.100111>
- Sianipar, Y. H., Sumual, M. F., & Assa, J. R. (2021). Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa* B.) dalam Pembuatan Selai Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 1-9.
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2): 1-14.
- Siregar, M. R., Harun, N., & Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) dalam Pembuatan Permen Jelly. *JOM Faperta*, 3(1)
- Sjarif, S. R., Nuryadi, A. M., Sulistyorini, J., & Sukron, A. (2021). Pengaruh Penambahan Glukosa dan Derajat Brix Untuk Menghambat Proses Kristalisasi Pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1): 27-36.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB.
- Sridhar, K., Sharma, M., & Stephen Inbaraj, B. (2023). Editorial on Special Issue "Recent Developments in Food Gels". *Gels (Basel, Switzerland)*, 9(11), 899. <https://doi.org/10.3390/gels9110899>
- Sriwidodo, s., Utami, T. H., & Hartati, S. (2020). Effect of pH an sugar concentration on the gel formation of high methoxyl pectin for jam preparation. *Journal of Food Science and Technology*, 57(5), 1796-1804. <https://doi.org/10.007/s13197-019-03946>
- Stanhope, K. L. (2016). Sugar consumption, metabolic disease and obesity: The state of the controversy. *Critical reviews in clinical laboratory sciences*, 53(1), 52-67. <https://doi.org/10.3109/10408363.2015.1084990>.
- Sutrisno, A. D. (2019). Identifikasi Kandungan (Antioksidan, Vitamin C Dan Serat Kasar) Pada Buah Lokal Dan Impor (Jeruk, Apel Dan Mangga). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 1-7.
- Susanti, S., Najar, F. F., & Nurwantoro. (2021). Characteristic of Red Dragon Fruit Marmalade with Different Types of Sweeteners. *Journal of Applied Food Technology*, 8(1): 9-17.
- Sutrisno & Puryani,. (2021). Development of Multi-Criteria Decision Making Model In Packed Beverage Industry Using Global Criterion Method. *OPSI*. 14. 197. [10.31315/opsi.v14i2.5365](https://doi.org/10.31315/opsi.v14i2.5365).

- Suryani, N., Saputri, R., Hanan, H., Borneo, S. H., & Borneo, A. S. H. (2014). Perbedaan Kandungan Vitamin C Dan Serat Kasar Pada Jus Jeruk Siam Banjar (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*) Yang Diolah Menggunakan Berbagai Alat Pengolahan Jus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 5(1).
- Tasya, S., & Novitasari, H. (2020). Analisis Kelayakan Pada Agroindustri Jeruk Siam di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(2): 455-487. <https://doi.org/10.25157/jimag.v7i2.3491>.
- Teixeira, F., Santos, B. A. D., Nunes, G., Soares, J. M., Amaral, L. A. D., Souza, G. H. O., Resende, J. T. V., Menegassi, B., Rafacho, B. P. M., Schwarz, K., Santos, E. F. D., & Novello, D. (2020). Addition of Orange Peel in Orange Jam: Evaluation of Sensory, Physicochemical, and Nutritional Characteristics. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 25(7), 1670. <https://doi.org/10.3390/molecules25071670>
- Teribia, N., Buvé, C., Bonerz, D., Aschoff, J., Hendrickx, M., & Loey, A. V. (2021). *Effect of cultivar, pasteurization and storage on the volatile and taste compounds of strawberry puree*. *LWT*, 150, 112007. doi:10.1016/j.lwt.2021.112007
- Tinambunan, M. S., & Amborowati, C. (2024). Pembuatan Pektin dari Limbah Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) dengan Variasi Volume Pelarut HCl. *IJCR-Indonesian Journal of Chemical Research*, 9(2): 152-162.
- Tucaliuc, A., Cîșlaru, A., Kloetzer, L., & Blaga, A. C. (2022). Strain Development, Substrate Utilization, and Downstream Purification of Vitamin C. *Processes*, 10(8), 1595. <https://doi.org/10.3390/pr10081595>
- Twinomuhwezi H., Awuchi C. G., & Daphine K. 2020. Extraction and Characterization of Pectin from Orange(*Citrus sinensis*), Lemon (*Citrus limon*) and Tangerine (*Citrus tangerina*). *Proceeding. American Journal of Physical Sciences* , 01, No. 2, pp.17 -30,
- Tyastiningrum, E., Aini, N., & Erminawati. (2023). Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk Mandarin Terhadap Karakteristik Selai Sayur. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 65-74. DOI: 10.30598/jagritekno.2023.12.1.65.
- USDA. (2024). *Taxon: Citrus nobilis*. Diakses melalui <https://acir.aphis.usda.gov/s/cirdtaxon/a0ut0000000rEeHAAU/citrus-nobilis>.
- Utami, H. R. (2019). Analisis Mutu Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour.) Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin. Skripsi. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1): 116-125.

- Wan-Mohtar, W. A. I., Lim, S., Balamurugan, J. P., Saad, M., Zahia-Azizan, N. A., Jamaludin, A. A., Ilham, Z. (2021). Effect of Sugar-Pectin-Citric Acid Pre-Commercialization Formulation on the Physicochemical, Sensory, and Shelf-Life Properties of Musa cavendish Banana Jam. *Sains Malaysiana*, 50(5): 1329-1342. <https://doi.org/10.17576/jsm-2021-5005-13>.
- Wardani, R., Kawiji, & Siswanti. (2018). Kajian Variasi Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum* sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 11-19.
- Wardani, N. B., Susanti, M., & Maryanty, Y. (2021). Hidrolisis Raw Sugar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mono Natrium Glutamat Dengan Variasi pH, Suhu, dan Konsentrasi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(1), 1-5.
- Wati, L. R., Kumalasari, I. D., & Sari, W. M. (2021). Karakteristik Fisik dan Penerimaan Sensoris Selai Lembaran dengan Penambahan Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 11(2): 82-91. DOI: 10.31186/j.agroind.11.2.82-91.
- Wibowo, D. S. (2018). Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Mangga Pakel (*Mangifera foetida*). Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang
- Widiastutik, D.R. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Jeruk Bali Dengan *Microwave Assisted Extraction* dan Aplikasinya Sebagai *Edible Film*. Skripsi Universitas Ngeri Semarang.
- Widiyani, T., Astirin, O. P., Herawati, E., Listyawati, S., & Budiharjo, A. (2022). Peningkatan Kualitas Dan Kuantitas Produk Umkm Sari Buah Jeruk Sebagai Minuman Immunostimulan Alami Untuk Menarik Daya Beli Masyarakat di Masa Pandemi. *Sarwahita*, 19(01), 182-192.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *BIOEDUKASI*, 12(1): 101-108.
- Yin, X., Chen, K., Cheng, H., Chen, X., Feng, S., Song, Y., & Liang, L. (2022). Chemical Stability of Ascorbic Acid Integrated into Commercial Products: A Review on Bioactivity and Delivery Technology. *Antioxidants (Basel, Switzerland)*, 11(1), 153. <https://doi.org/10.3390/antiox11010153>
- Yusuf, A. N., Putra, N. K., & Suter, I. K. (2020). Pengaruh pH Larutan Pengekstrak Terhadap Rendemen dan Karakteristik Pektin Albedo Kulit Buah Durian. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1): 65-70.
- Zhang, J., Zhang, J., Zhang, L., Xue, Y., & Zhang, K. (2025). Mechanistic Insights into Vegetable Color Stability: Discoloration Pathways and Emerging Protective Strategies. *Foods*, 14(13), 2222. <https://doi.org/10.3390/foods14132222>

- Zhang, L., Fu, L., Zhang, X., & Zhang, H. (2014). *Utilization of Citrus Peel Extracts in Food Processing: De-Bittering Effect of Sodium Bicarbonate*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(3), 1027-1035. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12055>
- Zioga, M., Tsouko, E., Maina, S., Koutinas, A., Mandala, I., & Evageliou, V. (2022). Physicochemical and rheological characteristics of pectin extracted from renewable orange peel employing conventional and green technologies. *Food Hydrocolloids*, 132, 107887. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107887> .
- Zoghalmi, A., & Boudhrioua, N. (2020). Moisture diffusivity in food materials: A review. *Journal of Food Engineering*, 283, 110070. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110070>