

DAFTAR PUSTAKA

- Ahda, Y. dan Berry, S.H. (2008). *Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin Dengan Metode Ekstraksi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriani, M. 2018. Pengaruh Penambahan Daun Pandan (*Pandanus amryllifolius Roxb*) Pada Pembuatan Serbuk Gula Mint dan Aplikasi Royal Icing Terhadap Daya Terima Konsumen . Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Apdila, E.T. 2014. *Pengaruh Suhu Pemanasan Dan pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Selai Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill.)*. Skripsi. Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Arandha, Y. M. 2019. Pengaruh Penambahan Jenis Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Attri, B. L. dan Maini, S. B. 1996. Pectin from galgal (*Citrus pseudolimon Tan.*)peel. *J.Bioresource Technol.* 55: 89-91.
- Baker, R.A. 1994. Reassessment of some fruit and vegetable pectin levels. *J. OfFood Sci.* 62(2).
- Basse. 2000. *Compost Engineering*. An Arbour Science, London.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H, Fleet dan M. Wootton. 2007. *IlmuPangan*. Hari Purnomo dan Adion. UI Press. Jakarta.
- Budiman, Faizah Hamzah, Setiaries Johan, Vonny, “Pembuatan Selai dari Campuran BuahSirsak (*Annona muricata L.*) dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)”, *Jurnal JOM Faperta Vol.4 No. 2* (2017), h. 1.
- Buttery, R.G., Ling, L. C., Juliano, B.o and Turnbough, J. C., 1983.Cooked Rice Aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *J. Agric. Food Chem.* 31, 823-826.
- Dewati, (2008). *Pemanfaatan Limbah Jeruk Sebagai Bahan Pembuat Pektin. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB.
- Dewi,R.P. 2014. Pemanfaatan Kulit PisangAmbon (*Musa paradisiaca*) SebagaiPektin Pada Selai Kacang Hijau(*Phaseolus radiats*). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. UniversitasMuhammadiyah Surakarta.
- Dewi, S.E. 2014. Perbandingan KadarVitamin C, Organoleptik dan DayaSimpan Selai Buah Tomat(*Lycopersicum esculentum*) dan Pepaya(*Carica papaya*) yang DitambahkanGula Pasir. Fakultas Keguruan dan IlmuPendidikan. UniversitasMuhammadiyah Surakarta.
- Erawati, F. 2009. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Kulit Pisang (Kajian Jenis Pelarut Asam dan Rasio Bahan: Pelarut Asam). Skripsi. THP UB. Malang.

- Faras *et al.*(2014). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var Lemon). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fahriza, Fadhil, Rahmad. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 6 No.3, 2014.
- Fatonah, W. 2002. **Optimasi produksi selai dengan bahan baku ubi jalar Cilembu**. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendro, S. 1998.*Prospek Berkebun Buah*. Penebar Swadaya:Jakarta.
- Istini, S., Zatnika,A, dan Suhaimi. 2005. *Pektin dalam Pengolahan Pangan*. Seafarming Workshop Report.Bandar lampung.
- Kumalasari,E. 2015. Analisa Karakteristik Fisikokimia Produk Sirup Markisa (*Passiflora edulis* f. *Edulis sims*) by UD AL-Hidayah Melalui Perbandingan Konsentrasi Sari Buah dan Gula Sukrosa yang Digunakan. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Lisdiana Facrudin, Memilih Dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan (Ungaran: TrubusAgriwidya, 1998), h. 21.
- Lies Suprapti, Selai Dan Jam Jambu Mete (Yogyakarta: Kanisius, 2004), h. 21.
- Mardiyaningsih, A, & Resmi, A. (2014). *Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (Pandanus amrillifolius Roxb) Sebagai Agen Antibakteri*. [Jurnal]. Yogyakarta: Program Studi Farmasi Poltekkes Bhakti Setya Indonesia Yogyakarta
- Margaretta S., Handayani,S.D., Indraswati, N., dan Hindarso, H., 2011. Ekstraksi Senyawa *Phenolic Pandanus amaryllifolius Roxb*, sebagai antioksidan alami, Widya Teknik, 10(1), 21-30.
- Margono. (2003).*Color Analysis*. Dalam: Neilsen, S. S. (2003). *Food Analysis 3rd Edition*. New York: Kluwer Academic.
- Marjan Javanmard and Johari Endan, “A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams”,*International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 1 No. 1 (2010), h. 33.
- Matondang, Deannisa, Lubis, Zulkifli, Nurminah, Mimi. Study Pembuatan Selai CokelatKulit Pisang Barangan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 2 No. 2, 2014.
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan.Depdikbud Dirjen Dikti PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- N. Nurhayati, M. Maryanto, Rika Tafrikah, “ Ekstaksi pektin dari kulit pisang dengan variasi suhu dan metode”. *Jurnal AGRITECH*, Vol. 36 No. 3 (Agustus 2016), h. 3.

- Pahlepi, M.R, 2014. Pengaruh Konsentrasi Cmc (*Carboxil Methyl Cellulose*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Selai Kulit Pisang Kepok. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Piccone P., S. L. Rastellib, dan P. Pittia. 2011. Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems. University of Teramo, Italy.
- Rahayu, R. 2018. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok. Skripsi, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung
- Robinson. 1995. *Preparation of Soy Hull Pectin*. J. Food Chem. 65: 461-467.
- Rohmawati E. 1995. Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya. Dalam Rina M. dan Endang P.A. 2012. Potensi Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Notophanax scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk *Aedes Albopictus*. ASPIRATOR 4(2), 2012:85-91
- Rumpis. 2011. *Pemanfaatan Umbi Jalar sebagai Bahan Baku Es Krim*. Bali: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali.
- Sari Novita, Ermina Syainah, "Daya Terima Dan Kadar Vitamin C Sari Buah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda". Jurnal Skala Kesehatan, Vol. 6 No. 1 (2015), Hal.1.
- Sarwono. 1992. Jeruk Nipis Dan Pemanfaatannya. Penebar Swadaya: Jakarta, Hal 50
- Satuhu, S., 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Satuhu dan suyanti, 2000. Budidaya, Pengolahan Dan Prospek Pasar Pisang. Penebar Swadaya: Jakarta, Hal 112.
- Soekarto, Soewarto T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Suprayitno *et al.* (2001). *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. Surabaya: UPN Press.
- Supriyanto, Haryadi, Rahardjo, B, dan Marseno, D. W. 2006. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Polifenol Kasar dari Kakao Hasil Penyangraian Menggunakan Energi Gelombang Mikro. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XVII (3):176-182.
- Susanti, (2006). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Susanto and Saneto. (1994). *Membuat Aneka Sari Buah*. Dalam Dewati (2008). Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Supriyanto, Haryadi, Rahardjo, B dan Marseno, D. W. 2006. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Polifenol Kasar dari Kakao Hasil Penyangraian Menggunakan Energi Gelombang Mikro. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XVII(3):176-182.

- Ulyarti, & Fortuna, D. 2016. Aplikasi metode simple digital imaging untuk memprediksi pembentukan warna tepung hasil pengolahan umbi uwi ungu (*Dioscorea alata*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18(1), 1-8.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2001. Kimia Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisnu Cahyadi, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (jakarta: bumiaksara, 2012), h. 180.
- Zulfahnur, 2009. Mempelajari Pengaruh Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Buah dan Sayura. Institut Pertanian Bogor, Bogor.