

DAFTAR PUSTAKA

- Acton, QA. (2013). Chlorides – *Advances in Research and Application, 2013 Edition*. Scholarly Editions. Atlanta.
- Agato, D. A. (2019). *Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode Blanching dan Perendaman Garam*. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Pontianak. ISSN: 1411-8548.
- Alan, L., K., Christophe, L., Herve T., Roisin B., (2021). *Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications*. CRC Press.
- AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis Food Composition; Additives; Natural. Contaminants*. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC.
- Amos, D. E., Awolu, O. O., & Olanrewaju, O. A. (2019). Effects of rheological properties of hydrocolloids on the formation of calcium alginate beads. *Food Hydrocolloids*, 95, 325-333.
- Amrullah, Z., M., Siata, R., Edison. (2018). Peranan Penyuluh Pertanian Dalam Penerapan Budidaya Nanas Di Desa Tangkit Baru Kecamatan Sungai Gelam Kabupaten Muaro Jambi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Anggraini, T. (2019). Penggunaan Metode *Reverse Spherification* Pada Pembuatan Ravioli Sari Brokoli (*Brassica Oleracea L. Var Italica*) Dengan Penambahan Konsentrasi *Xanthan gum* (C35h49o29) Dan Konsentrasi Kalsium Klorida (Cacl2). *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Asmaida, Z. (2018). Pendapatan Usaha Tani Nanas (*Ananas Comosus L.*) Di Desa Tangkit Baru Kecamatan Sungai Gelam Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Media Agribisnis*, 3(1): 39-47.
- Aswan. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Buah Terhadap Mutu *French Fries* Sukun (*Artocarpus altilis*). Makassar. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Aravin, A. (2021). *Development of Edible Water Bubbles by Spherification*. *International Journal of Creative Research Thoughts (IJCRT)*. 9(8), 367-375.
- Ardiyaningtiyas, D. 2012. Aplikasi Teknik *Spherification* Dalam Pembuatan Ravioli Semangka Merah. Tugas Akhir. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Barbut, S. Foegeding, E. A. 1993. *Ca²⁺-Induced Gelation Of Pre-heated Whey Protein Isolate*. J. Food Sci. 58: 867-868.
- Borges, K. M.C. (2019). *Postharvest Handling of Pineapple: Influence on Color and Texture Parameters*. *Postharvest Biology and Technology*. 156. 110937.
- Cahyo, S. R. S. (2016). *Grow your own fruits- Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer Di Perkarangan*. Yogyakarta : Lily Publisher, Penerbit Andi.
- Chapman. (1980). *Seaweeds and Their Uses*. 3rd Edition, Chapman and Hall, Ltd., London.
- Chua, H. P. (2018). *Gastronomi Molekuler Edisi pertama*. Buletin Teknologi MARDI, (13): 39 – 47.
- Constantia, M. (2012). Pembuatan Ravioli Sari Jeruk Medan dengan Teknik *Spherification*. Tugas Akhir. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dwi, W. B., (2007). Pengaruh Konsentrasi *Xanthan gum* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Puree Nenas Beku. Jurnal Teknologi Pangan. 6 (2).
- Elcin, Y. M., (1995). *Encapsulation of urease enzyme in xanthan-alginate spheres*. Bioameter 16, 1157-1161
- FAO. (2016). *Xanthan gum* (E 415).
- FAO. (2019). FAOSTAT. *Food and Agricultural Commodities Production*. Food and Agricultural Organization of the United Nations-FAO, Rome.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology Technology- Principles and Practice*. Woodhead Publishing: Limited.England.
- Fahrozi, Z. V. Syuryati, S. (2021). *Pascapanen Nanas*. Pekanbaru: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Balitbangtan Riau, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Fischbacher. (2011). *Modern Garde Manger*. Edisi 2. New York : Cengage Learning.
- Foundation, A. (2015). *A Chef's Guide to Gelling, Thickening, and Emulsifying Agents*. CRC Press. Boca Raton.
- Furia, T. E. (1972). *CRC Handbook of Food Additives, second edition. Volume I*. Bocaraton : CRC Press

- Hajare, S., V. Dolane, R. Shasidar, S.S. Saroj, A. Sharma, and Bandekar. (2006). Radiation processing of minimally processed pineapple *Ananas comosus*: Effect on nutritional and sensory quality. *J. Food Sci.* (71): 501–505
- Hardiyanti, S. (2018). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Nilai Protein Dan Cita Rasa Pada Tempe. Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Haruenkit, R. (2009). *Rheological behavior of pineapple juice concentrates.* *LWT-Food Science and Technology* 42 (6): 1075-1082.
- Hossain, M.A. and Rahman, S.M.M. (2011). *Total Phenolics, Flavonoids and Antioxidant Activity of Tropical Fruit Pineapple.* *Food Research International* (44), 672-676.
- Husniati, K. (2010). *Pengaruh Media Tanam dan Konsentrasi Auxin Terhadap Pertumbuhan Stek Basal Daun Mahkota Tanaman Nanas (Ananas comosus L. Merr) cv. Queen. Tesis.* Program Studi Pemuliaan Tanaman dan Teknologi Benih. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indah, Y. (2017). *Aplikasi Teknik Spherification Pada Coating Sari Buah Jeruk.* *Jurnal Teknologi Industri Pertanian.* 27 (3):253-260.
- Ivanovic, S., Mikinac, K., & Perman, L. (2011). *Molecular Gastronomy In Function Of Scientific Implementation In Practice.* Slobodan.
- Inukai, M. and Masakatsu, Y. (1999). *Effects Of Charge Density On Drug. Permeability Through Alginate Gel Membranes.* *Chem. Pharm. Bull.* 47(8). 1059-1063.
- Jeeva, S., T.S. Mohan, A. Palavesan, N.C.J.P Lekshmi, & J.R. Brindha. (2011). *Production and optimization study of novel extracellular polysaccharide by wild-type isolates of Xanthomonas campestris.* *J. Mikrobila. Biotech.Res.* 1:175-182. Indian.
- Kambodji, A., D. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Sodium Alginat Dan Jenis Garam Kalsium Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisikokimia, Dan Sifat Gel Kaviar Kopi Yang Dibuat Dengan Teknik Basic Spherification. Skripsi.* Universitas Brawijawa. Malang.
- Keltrol. (2008). *Xanthan gum Book 8th Edition.* United States: CP Kelco
- King, A. H. (1983). *Brown Seaweeds Extraxct.* Dalam M. Glicksman (Ed). *Food Hydrocolloids, Volume II.* CRC press Inc., Ohio.
- Kirk & Othmer. (1994). *"Encyclopedia of Chemical Technology"*, 4nd.ed.Vol.7. Interscience Willey. New York.

- Khotimah, R., H. (2018). Kajian Pembuatan Fruit Caviar Sari Buah Honje Hutan (*Etlingera Hemisphaerica*) Menggunakan Teknik *Spherification* Ilmu Molekular Gastronomi. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung
- Lee D.H. Roger M.E. (2013). *Plant Growth And Ion Relations In Lecerne In Response To Combined Effectsbof CaCl2*. *Plants*. 253:187-194
- Lestariana, W. (1988). *Analisa Vitamin Dan Elektrolit Organik*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Linda, Y. Dewi, N. (2020). *Potensi Nanas Tangkit Sebagai Alternatif Penyedia Pangan Fungsional Berbasis Kearifan Lokal Di Provinsi Jambi*. Prosiding Seminar Nasional Online. Bogor
- Lisdiana, W. S. (1997). *Budidaya Nanas Pengolahan dan Pemasaran*. Bogor.
- Marsuki I., Bahari, Nur A., Dhian H., Muh. Syukri S., Hadi S. (2022). Pelatihan Pengolahan Dan Pengemasan Selai Nanas Kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 19.
- McHugh, D.J. (2003). *A Guide to the Seaweed Industry*. FAO Fisheries Technical Paper 441, Rome, 105 p.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk balita gizi kurang. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Mitmesser, S.H., Ye, Q., Evans, M., Combs, M. (2016). *Determination of plasma and leukocyte vitamin C concentrations in a randomized, double-blind, placebo-controlled trial with Ester-C®*. SpringerPlus 5.
- Muchtadi, D. (1992). *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Departemen. Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat.
- Muhamad, A.N., Kormin, F., Zainol-Abidin, N.A., Mohamed-Anuar, N.A.F. dan Zainol-Abidin, N.A. (2021). *Development of Etlingera elatior pearl for drinks and cocktail*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 736 (1).
- Mulyati, E. (2008). *Simulasi Uji Buss (Baru, Unik, Seragam dan Stabil) Tiga Varietas Nanas (Ananas comosus (L.). Merr)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011). *Modernist cuisine: the art and science of cooking, The Cooking Lab; Slp Spi Ha edition*, Köln, Germany, 4.
- Nofriati, D., Linda, Y. 2015. *Application of Temporary Storage Point (TSP) to Reduce Losses of Tangkit Pineapple in*

Jambi Province. *Proceeding. Workshop Internasional Food Losses and Waste Food*. Bogor.

Nussinovitch, A. (1997). *Hydrocolloid Applications, Gum Technology in Food and Other Industries*. Blackie Academic Press and Professional. London.

Nuswamarhaeni, S., Diah, P., Endang, P. (1999). *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Nussinovitch, K., (2009). *Handbook of Hydrocolloids (Second Edition)*. Woodhead Publishing Series in Food Science. Technology and Nutrition.

Kementerian Pertanian. (2016). *Pusat Data dan Informasi Pertanian*. Nanas: Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura.

Paredes-López, O. (2010). "Xanthan Gum." *Functional Food and Health: A Paradigm Shift in Agriculture*, Springer. 351–365.

Phillips, G. O., dan Williams, P.A. (2000). *Handbook of hidrocolloids*. CRC Press, Boca Raton.

Pongjanyakul, T., Puttipipatkhaorn, S., (2007). Xanthan alginate composite gel beads: molecular interaction and in vitro characterization. *Int. J. Pharm.* 331, 61-71.

Prakash M. J., Sivakumar, V., Thirugnanasambandham, K., & Sridhar, R. (2014). Rheological, thermal, and textural behavior of cassava starch–xanthan gum blend pastes. *Journal of Food Science*, 79(11), E2208-E2216.

Puspaningtyas, D. E., (2013). *The Miracle of Herbs*. Jakarta: AgroMedia Pustaka

Rahmatullah, B. S., Arisandi, M., Yernisa. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat Terhadap Karakteristik Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr)*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.

Rehm, B. H. A. (2009). *Alginates: Biology and Applications*. Springer-Verlag. Berlin.

Ressa, Y. (2018). *Pembuatan Jelly Drink Nanas (Ananas Comosus. L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas Dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 63-73.

Rohman, A. (2006), *Antioxidant activities, total phenolic and flavonoid contents of ethyl acetate extract of Mengkudu (Morinda citrifolia, L) fruit and its fractions*.

- Rizal, S. (2016). *Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asama Laktat*. *Jurnal Kimia Terapan*: 18 (1): 63-71.
- Rosalam, S., & England, R. (2006). *Review of xanthan gum production from unmodified starches by Xanthomonas comprestis sp.* *Enzyme and Microbial Technology*. 39(2):197–207.
- Sen, D. J. (2017). *Cross linking of calcium ion in alginate produce spherification in molecular gastronomy by pseudoplastic flow*. *World Journal of Pharmaceutical Sciences*. 5(1): 1-10.
- Sjaifullah. (1996). *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soedarya. (2014). *Agribisnis Nanas*. CV. Pustaka grafika. Bandung.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Stephen, A. M., G. O. Phillips dan P. A. Williams. (2006). *Food Polysaccharides and Their Applications*. London: Taylor & Francis.
- Sujithra, B., Deepika, S., Akshaya, K., & Ponnusami, V. (2019). *Production and optimization of xanthan gum from three-step sequential enzyme treated cassava bagasse hydrolysate*. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 21, 101294.
- Syah, M. A. I., E. Anom, S. I. Putra. (2015). *Pengaruh pemberian beberapa dosis pupuk NPK tablet terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman nanas (Ananas comosus(L.) Merr) di lahan gambut*. Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 2(1):1-8
- Sworn, G., Danisco, F. S. & France. (2010). *Xanthan gum*. *Handbook of Hydrocolloids*. 186-203.
- Usyan. 2014. *Klasifikasi Tanaman Nanas*, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Warochmah, M. (2017). *Amobilisasi Enzim Bromelin Dari Buah Nanas (Ananas Comosus L.Merr.) Menggunakan Matriks Kitosan Untuk Pengurangan Kandungan Protein Pada Air Limbah Pabrik Tahu*. *Undergraduate thesis*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Vega, C. Ubbink, J. Linden E. (2012). *The Kitchen as a Laboratory – Reflections on the Science of Food and Cooking*. Columbia University Press, New York.

- Wijantri K., Gusti I. I. (2012). Peningkatan Nilai Produk Buah Nanas Melalui Pengolahan Dan Pengemasan Dodol Nanas. *Media Sains*, 4(1). ISSN 2085-3548
- Winarno, F. G. dan Ahnan, S. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A., Daningsih, E. (2019). Modifikasi *Biscotti* Dengan Cita Rasa Nanas. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 8(2).
- Yek, G. S. and Kurt, S. (2013). *Deconstructing Molecular Gastronomy*. Food TechnologyN.p
- Yuliasih, I., Sugiarto, dan Constantia, M. (2017). Aplikasi Teknik *Spherification* Pada *Coating* Sari Buah Jeruk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. ISSN 27(3):253-260.
- Yuwono, S. S. Susanto, T. (1998). *Pengujian fisik pangan (Physical testing of food)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Zendy, A. S. (2013). Aplikasi Teknik *Spherification* Pada Ekstrak Kulit Buah Manggis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Zhang, S., Zhou, X., & Xu, Y. (2014). Effects of *xanthan gum* on properties of konjac glucomannan/ κ -carrageenan gel beads and in vitro release of loaded quercetin. *Journal of Food Engineering*, 121, 1-7.