

DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report, 2001. The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association Of Cereal Chemists. Cereal Foods World. 46(3): 112-126.
- Ademola, A. K., Adedokun, A.K., and Abdulganiy, O.R. (2013). "Effect of Slice Thickness and Temperature On The Drying Kinetics of Mango (*Mangifera Indica* L.). International Journal RRAS, Vol. 15 No. 1
- Agustin, F. dan R. W. D. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 1 – 9.
- Almatsier, Sunita. 2012. "Prinsip Dasar Ilmu Gizi ". Jakarta. Gramedia Pustaka Umum
- Almuslet, N. A., Elfatih, A. H., Al-Sayed, A. A., dan Mohamed, G. A. M. 2012. Diode Laser (532 mm) Induced Grafting of Polyacrylamide onto Gum Arabic. Journal of Physical Science. Vol 23.
- Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar: Makassar
- AOAC (Asosiasi Ahli Kimia Analitik Resmi). (2019). Metode analisis resmi dari asosiasi ahli kimia analitik resmi. Kimiawan Inc.
- Apriyantono, A., & Sari, M.P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Asben, A. (2007). Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit leather* Nanas (*Ananas comosus* Merr.) dengan Penambahan Rumput Laut. Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda. Padang: Universitas Andalas.
- Astuti T, Widowati E dan Atmaka W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia *Fruit leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata* Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(1): Hal 6-14.
- Astuti, 2015. Pengaruh Jenis zat Penstabil dan Konsentrasi zat Penstabil Terhadap Mutu *Fruit leather* Campuran Jambu Biji dan Sirsak. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Astuti, N. D., 2015. Karakteristik Stik Jambu Merah (*Psidium guajava* L.) Dengan Substitusi Tepung Maizena. Skripsi.Surakarta: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, UNISRI.
- Astuti, T., Widowati, E., Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia *Fruit leather* Pisang Tanduk (*Musa Corniculata* Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 8(1) : 6
- Azeredo H, M, C., Edy S, B., Germano E., G, Moreira, Farias, V and Bruno, L, Babalola S.O., O.A. Ashaye, O.A. Babalola, and J.O. Aina. (2002). Effect of cold temperature storage on the quality characterization of pawpaw and guava leathers. Journal Agriculture Science. Vol. 1(2): Hal 61-63.
- Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta.
- Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang. Jurnal Hortikultura. 5 (2): 45-50.
- Baswarsati dan Yuniarti. 2007. Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga
- Bizri, J. N dan I. A. Wahem. (199)4. Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice. Journal of Food Science. Vol 59 (1): Hal 130-134.
- Brenntag Food. 2011. Life Science Food and Nutrition: Hydrocolloids Technical Bulletin.

- Brenntag Europe Publishing, Jerman. Prasetyowati, D. A. (2014). Pengaruh penambahan Buah Mangga Harum Manis. *Jurnal Komputer dan Aplikasi*, Vol. 8 No. 1: Hal 1-10.
dari <https://pdfs.semanticscholar.org>
- Delden, K.V., (2011). *Fruit leather*. Extension Service. University of Alaska Fair Banks.
- dalam Sufinah, Millatul U. dan Sri H., 2015. Optimasi Pengolahan Mango Leather. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. UTM. Madura. Edha, H., Sitorus, S. H., & Ristian, U. (2020). Penerapan Metode Transformasi Ruang Warna Hue Saturation Intensity (HSI) Untuk Mendeteksi Kematangan
- Diamante, L. M., Bai, X., & Busch, J. (2014). *Fruit leathers*: method of preparation and effect of different conditions on quality. *International Journal of Food Science*. 2014: 1-12
- Dimiyati, K. K. H. and M. Z. Muzakkar. 2020. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia *Fruit leather* Pisang Raja (Musa paradisiaca Var. raja). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 5(1) : 2753-2765.
- Engineering. 54 (1): 81-88.
- Farikha, I. N., C. Anam and E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1)
- Gardjito M dan Sari T.F.K. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat- Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(2): 81-85.
- Gulrez, S., Glyn, O.P., dan Saphwan, A. 2011. *Hydrogels: Methods of Preparation, Characterisation and Application*. Progress in Molecular and Environmental Bioengineering. United Kingdom: Glyndwr University.
- gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* l. merr.) dan wortel (*Daucus carota*). (Skripsi, UNS, Surakarta). Diakses
- Historiarsih RZ. (2010). Pembuatan *Fruit leather* Sirsak-Rosella. Undergraduate thesis, Faculty of Industrial Technology.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Ketaren S. 2017. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Jakarta: UI Press. Vol 7(2) Hal:29-38
- Kusbiantoro, B., H. Herawati dan A. B. Ahza. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi
- Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro, dan A.N Al-Baarri. (2012). Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Liberty. Yogyakarta.
- Kwartiningsih, E dan Mulyati, L. N. S. (2005). Pembuatan *Fruit leather* dari Nenas. *Ekuilibrium* 4: Hal 8-12.
- Lubis, M. S. P., Rona J. N., dan Era Y. 2014. Pengaruh Perbandingan Nenas dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 2 (3): Hal 62 – 68.
- M. (2006). Effect of drying and storage time on the physico-chemical properties of mango leathers. *Journal Food Science Technology*. Vol 41(6): Hal 635-638.
- Maghfursyah, D. 2019. Pengaruh Penambahan Gelatin Dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Lembaran. Skripsi. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Magistra, 23(75), 35.
- Mardinah, E. 2011. Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase pada Sari Buah Markisa dengan Sistein dan Asam Askorbat. *J. Ris. Kim*. Vol 4(2).
- Maryam. N.A. (2023). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Fruit Leather Buah Pajiroto (*Medinilla speciosa*). Skripsi.

- Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang: Semarang
- Maskan, A. 2012. Hot air and Sun Drying Of Grape Fruit leather (pestil). Journal of Food
- Nurlaelly, E. (2002). Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Unversitas Brawijaya Malang. Okilya, S., I.M. Mukisa and A.N. Kaaya. (2010). Effect of solar drying on the quality and acceptability of jackfruit leather. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry. Vol 9(1): Hal101-111.
- Perwira, C. Fitriana, I. Yuniarti E.S (2018). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan *Fruit leather* Selaput Biji Carica (*Carica Pubescens*). Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang
- Perwira, C., Fitriana, I. & Sani, I. Y., 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan *Fruit leather* Selaput Biji Carica (*Carica Pubescens*). Skripsi.
- Perwira, C., Fitriana., & Sani, S.Y. (2019). Differences in Arab Gum Concentration on Physical, Chemical, And Organoleptic Properties In The Making Of Fruit Leather With Carica Seed Membrane (*Carica pubescens*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang: Semarang.
- Pharmacognosy Review. Vol. 4 No.7: Hal 42-48.
- Podang Urang (*Mangifera indica* L.). Buletin Plasma Nutfah, Vol. 13, No. 2.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurth Jagung. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Prasetyowati, D. A. 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit leather* Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus carota*). Skripsi. UNS. Surakarta
- Prasetyowati, D. A., Esti, W., dan Asri, N. 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit leather* Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus carota*). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 (2): 139 - 148
- Prasetyowati. D. A., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *Fruit leather* nanas (*Ananascomosus* Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). Jurnal Teknologi Pertanian. 15(2): 139-148.
- Putri, K., Herawati, N., & Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan daging buah kuini dalam pembuatan produk fruit leather dengan penambahan daging buah naga merah. Jom Fakultas Pertanian. Vol 4(2), 1–14.
- Raab dan Oehler. (2000). Making Dried *Fruit leather*. Extention Foods And Nutrition Specialist. Origon State University
- Rabah & Abdalla. (2012). Decolorization of Acacia Seyal Gum Arabic. Annual Conference of Postgraduate Studies and Scientific Research Hall, Khartoum. The Republic of Sudan.
- Rahmalia, S. (2013). Studi Penetapan Kadar Kandungan Vitamin C pada Bebebrapa Macam Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) yang Beredar di Kota Medan secara Volumetri dengan 2,6-diklorofenol Indofenol. Skripsi (tidak diterbitkan). Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara.
- Rahmanto, S.A, N. Heri R.P, A. Asri. (2014). Pendugaan Umur Simpan *Fruit leather* Nangka (*Arctocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 (3): Hal 35-43.
- raseptiangga, D., Theresia P. A. & Nur H. R. P. (2016). Pengaruh penambahan gum arab

- terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *Fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 9(1): 71-83.
- Rini, S. P., J.R. Nainggolan dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur buah
- Risti, A. P., & Herawati, N. (2017). Pembuatan Fruit Leather Dari Campuran Buah Sirsak (*Annoma muricata* L.) Dan Buah Melon (*Cucumis melo* L.). Jom Fakultas Pertanian. Vol 4(2), 1–15
- Rodiyanti., Ginting, S dan Yusraini, E. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Mentimun dengan Bubur Brokoli dan Presentase Gum Arab terhadap Mutu Vegetable Leather. Jurnal Rekayasa dan Teknologi Pangan, Vol 5(4):660-664.
- Rosa, J (2019). Karakteristik *Fruit leather* Pisang Ambon-Labu Kuning dengan Penambahan Gum Arab. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember.
- Safitri, Anisa Arga. (2012). Studi Pembuatan Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin *Fruit leather* Mangga-Rosella. Skripsi. Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Santoso, B., Herpandi., P. A. Pitayati., dan R. Pambayun. 2013. Pemanfaatan Karagenan dan Gum Arabic Sebagai Edible Film Berbasis Hidrokolid. AGRITECH, 33(2): 140-145.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan.
- Septiany, G. J. (2015). Identifikasi Komposisi Dan Kandungan Pigmen Karotenoid Dominan Daging Buah, Kulit, Dan Tepung Kulit Pisang Raja, Ambon Kuning, Dan Kepok Kuning. [Doktoral disertasi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setyadjit, Widaningrum dan P.Sulusi, (2005). Agroindustri Puree Manga : Mengatasi Panen Berlimpah. Warta penelitian dan Pengembangan pertanian. Vol. 27 No.5: Hal 4-5.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Aya, P. S. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Setyawan, Ari. (2007). Gum Arab. Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Diakses pada 26 November 2019.
- Setyawan, Ari. 2007. Gum Arab. Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Shah, KA, MB Patel, RJ Patel and PK. Parmar. (2010). *Mangifera indica* (mango). Shin J.E., Salim,L and Cornillon, P. (2002). The Effect Of Centrifugation On Agar/Sucrose Gels. Food Hydrocolloids. Hal 89-94.
- Sirsak (*Annona Muricata* L) dengan Bubur Bit (*Veta Vulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Fruit leather. Skripsi. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan
- Standar Nasional Indonesia. (1996). Manisan kering buah-buahan No 01-1718.
- Sudarmadji S. (1997). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.Liberty.Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sufinah, M. U. & Sri H. (2015). Optimasi pengolahan mango leather. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Program Studi TIP- UTM.
- Sulastri, T. A. (2008). Pengaruh Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. Universitas Sumatera Utara.
- Suliema, A. M. E. (2018). Gum Arabic as Thickener and Stabilizing Agents in Dairy Products. Gum arabic. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-812002-6.00013-0>.

- Susanto S., Rahayu, A., Sukma, D., & Dewi, I.S. (2011). Karakter morfologi dan kimia 18 kultivar pabelo berbiji dan tanpa biji. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol. 16(1): 43-48.
- Tantono, E. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 4(2): 1-15.
- Tatali, D. (2010). Pembuatan *Fruit leather* dari Campuran Buah Nenas dan Pisang. Epetani Deptan.
- Torio, M.A.O., J. Saez, dan F. E. Merca. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. Vol. 135. Page 19-30
- Utomo, Siswo., Herla Rusmarilin dan Mimi Nurminah. (2014). Pengaruh perbandingan sirsak dan daun katuk dengan konsentrasi gum arab terhadap mutu *Fruit leathery* berlapis cokelat. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.2 No.4: Hal 1-10.
- Widyaningtyas, M. dan W. H. Susanto 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(2) : 417 – 423
- Widyorini, R., Tibertius, A. P., Ari, P. Y., Bakhtiar, A. S., dan Budi, H. W. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengempaan Terhadap Kualitas Papan Partikel Dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. Vol 6 (1): Hal 61 – 70.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dimiyati, H. K. K., Muakkar., M. & Hermanto, 2020. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia *Fruit leather* Pisang Raja (*Musa paradisica* Var. raja). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The definition of dietary fiber. *AACC Report*. Vol 46 (3) :112-126.
- Winarno. F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zaidiyah, C. P., Malini, & Y. Abubakar. (2021). Karakteristik Fisikokimia Fruit Leather Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Variasi Konsentrasi Gum Aran dan Sukrosa. *Jurnal Teknologi dan Industri Indonesia*, 13(2), 58-64,