

DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, L., Pranata, F. S., Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Permen jelly Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.). *Jurnal Gipas*. Vol 4 No:1. Yogyakarta.
- Agustina, A. (2007). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., dan Handajani, S. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*. Vol. 11, No. 2. Surabaya.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F dan Herawati, D. B. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriantika, S dan Juwitaningtyas, T. (2024). Karakteristik Fisiko-Kimia Selai Lembaran Buah Kumara (Phoenix dactylifera L.) Dengan Variasi Ekstrak Pektin Dami Nangka dan CMC (Carboxymethyl Cellulose). *Agroindustrial Technology Journal*. Vol 8(1). Yogyakarta.
- Asasia, A. P. A., dan Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik , Kimia dan Organoleptik Selai Mamar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.6, 6(1), pp. 64–74.
- Asmiati, R. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Fisik Kimia Selai Stroberi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Awaliyah dan Hilda. (2020). Aktivitas Biji Pepaya Carica Papaya L). Varietas Bangkok dan California dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Patogen. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021-2023. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bait, Y. (2012). Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumpun Laut. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo.
- Banadib, A., dan Khoiruman. (2009). Optimasi Pengeringan pada Pembuatan Karaginan dengan Proses Ekstraksi dari Rumpun Laut Jenis Eucheuma cottonii. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Buckle, K.A, Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. (2009). *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. (2013). *Ilmu Pangan. Universitas Indonesia*. Jakarta.
- Bumi, D. S., Yuwanti, S., dan Choiron, M. (2015). Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Jurnal Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*, pp.1-8.

- Burey, P., B. R. Bhandari, T. Howes, and M. J. Gidley. (2008). *Hydrocolloid Gel Particles: Formation, Characterization, and Application. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48:361-377(2008).
- Campbell-Platt, G. (2010). *Food Science And Technology*. University of Reading President of IUFOST.
- David, J. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Simpan Pada Buah Pepaya Madu. *Jurnal Penelitian Agros*. 20(2):114-122.
- Desrosier, N. M. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dharmi, A, Sumiarsa, D., dan Nurjanah, N. (2011). Karakteristik Karagenan Hasil Isolasi *Eucheuma spinosum* (Alga Merah) dari Perairan Sumenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 16 (1): 117-124.
- Dinas Perkebunan Dan Peternakan Muaro Jambi. (2022). Luas Tanam, Produksi Dan Produktifitas Pepaya California Muaro Jambi 2021. Muaro Jambi.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (1979). *Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta. Penerjemah. Hari purnomo dan adiono dalam ilmu pangan*. Universitas Indonesia press, Jakarta.
- Duda, H. J., Syafruddin, D., Utami, Y. E., dan Wahyuni, F. R. E. (2021). Kualitas Sensorik Sirup Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Penambahan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*). *Jurnal Pengolahan Pangan*. Kalimantan Barat.
- Eveline, J., Santoso, dan Widjaya, I. (2009). Pengaruh Konsentrasi Dan Rasio Gelatine Dari Kulit Ikan Patin Dan Kappa Karagenan Dari *Eucheuma cottonii* Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 7(2): 55-75.
- Fachruddin L. (2008). *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius. hal 13-35.
- Fahrizal and Fadhil, R. (2014). Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas Yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 06(03), pp. 65–68.
- Fauzi, D., R dan Palupi, H., T. (2020). Pengaruh Proses Blancing dan Penambahan Karagenan Pada Kualitas Selai Lembaran Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Teknologi Pangan*. Jawa Timur.
- Giovani, S, Jameelah, M, dan Deliana, P. 2023. Pengaruh formulasi hidrokoloid iota karagenan terhadap karakteristik kimia dan sensori selai lembaran kacang hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Al- Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 8(2).
- Harsyam, R., Rahmawati, N., dan Kusuma, A. (2020). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Organoleptik, Sifat Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Kendari.
- Hutching, J, B. (1999). *Food Color and Appearance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.
- Kachanov, L., M. (2004). *Fundamentals of the Theory of Plasticity*. Dover Publications.

- Kanwal, N., Jabeen, F., dan Shahid, M. (2017). Influence of Processing Methods and Storage on Physico-Chemical and Antioxidant Properties of Guava Jam. *International Food Research Journal*, 24(5), 2017-2027.
- Kusumah, S. H. (2012). *Tentang Karagenan dan Macamnya*, (online), <http://ptagrinet.wordpress.com/2012/08/15/karagenan/>. Diakses 14 Oktober 2017.
- Ma'arif, M. F., Prabowo, R. E., dan Santoso, J. (2021). Formulasi Dan Karakteristik Fisikokimia Selai Lembaran Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Semarang.
- MacDougall, D.B. 2002. Colour Measurement of Food, (dalam *Colour in Food*, D.B. MacDougall, Ed.). Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC. 40-45.
- Mahmud, M. (2013). Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. Skripsi Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Malik, I. (2010). Permen Jelly. <http://www.iwanmalik.wordpress.com>. Universitas Sumatera Utara. [Diakses] pada tanggal 23 Juni 2012.
- Malliling, R. P., Lolong, A. B., dan Manampiring, A. E. (2022). Analisis Pendapatan Usahatani Pepaya California Di Desa Talawaan Kecamatan Talawaan Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal I Sinta 5*. Manado.
- Mardiyah, A dan Sabariana. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica papaya L.*) Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains dan Humaniora*. Vol 9(3), 514-517.
- Marzuqi, Y. (2012). *Kasih Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker*. Penerbit Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- Mawami, S. A. dan Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Malang.
- Mosca, A.C., Velde, F.V., Bult, J.H.F., Boekel, M.A.J.S., dan Stieger, M. (2012). *Effect of gel texture and sucrose spatial distribution on sweetness perception*. *LWT-Food Science and Technology*, 4(1):183-188.
- Muafiroh, A. (2017). Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Pada Selai Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). In Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
- Muktiani. (2011). *Bertanam Varietas Pepaya Californi*. Penerbit Pustaka Baru Pres, Bantul, Yogyakarta.
- Murni, C., dan Sulandari, L. (2019). Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*. vol.5, pp.23- 27.
- Natan, F., Emmawati, A., dan Marwati. (2019). Pengaruh Formulasi Bubur Kolang-Kaling, Sari Buah Naga Super Merah dan Agar-Agar Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Selai Lembaran. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Mulawarman. Kalimantan Timur.
- Nur, I. A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Karagenan Terhadap Komponen Nutrisi Boba Rumpit Laut. *Tesis*. Makassar.

- Parwatiningsih, D dan Batubara, S. C. (2020). Mutu Selai Lembaran Labu Siam Dengan Konsentrasi Karagenan Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*. Jakarta.
- Prasetyowati, Corrine, J., dan Devy, A. (2008). Pembuatan Tepung Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*.
- Pratiwi, U., Harun, N., dan Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita muschata*). *Jom Faperta*. Vol 3(2). Riau.
- Putri, I. R., Basito, dan Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3):112-120. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ramadhan, W. (2011). Pemanfaatan Agar-Agar Tepung sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, M. K., Nurdyansyah, F., dan Ujianti, R. M. D. (2019). Pengaruh Penambahan Hidrokolloid dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica Papaya* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Semarang.
- Rosyida, F., dan Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-Journal Boga*, 03, 297–307.
- Samantha, K., Suseno, T. I. P., dan Utomo, A. R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei (*MORUS NIGRA* L.) Lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Surabaya.
- Sari, L. A., Oktafiani, F., Maisyaroh, W. R., dan Purwaningsih, W. (2023). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Manisan Guna Meningkatkan Nilai Jual Buah Pepaya Di Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja. *PROSIDING KAMPELMAS*. Vol 2 No: 2. Patikraja.
- Sasmitaloka, K. S. (2017). *Produk Asam Sitrat Oleh Aspergillus niger Pada Kultivasi Media Cair*. *Jurnal Integrasi Proses*. 6(30):116-122. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Septiani, I. N., Basito, dan Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar agar dan Karagenan Terhadap Karakterisasi Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. VI(1), pp. 27–35.
- Siahaan, S. (2023). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Kualitas Selai Lembaran Terong Ungu. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Sihotang, E. C. (2020). Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) Dan Wortel (*daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.

- Sitanggang, D., Siregar, T. E., dan Silaban, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Pepaya dan Belimbing dengan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Pepaya. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4), pp. 482–488. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (2008). SNI 3746-2008: Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia, B. S. N. (2017). SNI 8391-1:2017 Karagenan Murni (Refined Carrageenan) – Bagian 1: Kappa Karagenan – Syarat Mutu dan Pengolahan. 2 – 17.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Suketi, K. (2010). Studi Karakter Mutu Buah Pepaya. PKBT-IPB. Bogor.
- Suryani, A. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.). Seminar Rekayasa dan Proses. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Usmayani, S. N., Basuki, E., Yasa, I. W.S. (2015). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO₄) Pada Penyimpanan buah pepaya California (*Carica Papaya* L). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. Vol 1 (2), 48-55.
- Van, D. V. F., Knutsen, S.H., Usov, A.I., Romella, H.S., and Cerezo, A.S. (2009). *¹H and 13 C High Resolution NMR Spectroscopy of Carrageenans: Application in Research and Industry*, *Trend in Food Science and Technology*, 13, 73-92.
- Venugopal, V. (2016). *Marine Polysaccharides: Food Applications*. CRC Press, Florida.
- Villegas, V. N. (1997). *Carica papaya* L. Di dalam: Verheij, E. W. M and Coronel, R. E. Editor. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2 : Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiraatmaja, I. W. I. G dan Astawa, D. N. N. D. (2007). Memperjuangkan Kesegaran Bunga Potong Krisan (*Dendratherma Grandiflora* Tzyelev) Dengan Larutan Perendam Sukrosa.
- Yenrina, R., Dewi, M., dan Pratiwi, D. (2009). Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Ananas comusus* L.) Dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 1(2) :33-42.
- Young F. V. K., Gunstone, F. D., Harwood, J. L., dan Padley, F. B. (1994). *Processing of fats and oils*. Gunstone FD, Harwood JL, Padley FB (eds). *The Lipid Handbook*. 2nded. London: Chapman & Hall., pp 288- 325.
- Yusuf, N. (2023). Pemanfaatan Pepaya Sebagai Selai Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Helumo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. Vol 2 No. 1. Gorontalo.
- Zhang, Q., Li, S., dan Wang, H. (2022). *Effect of Hydrocolloids on the Shelf Life of Sheet Jams*. *Journal of Food Engineering*, 108(3), 497–503.