

6. DAFTAR PUSTAKA

Achyadi N.S. & Afiana H. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Cempedak (*Artocarpus Champeden Lour*). *Informatik* Volume 6 Nomor 3 September 2004.

Ahadi, M.R. (2003). Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun *Rhizospora mucronata* Lamk Pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta, Jawa Barat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Akpuaka, M.U. & Ezem S.N. (2011). Preliminary Phytochemical Screening of Some Nigerian Dermatological Plants. www.jbasicphyres-unizik.org/files/./1ed.pdf.

Asben, Alfi. (2007). Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Dalam Pembuatan *Fruit leathers* Nenas (*Ananas Comosus Merr*) Dengan Penambahan Rumput Laut (Ringkasan laporan Penelitian Dosen Muda). Padang: Fakultas Pertanian Universitas Padang.

Azeredo, H. M. C., E. S. Brito, G. E. G. Moreira, V. L. Farias & L. M. Bruno (2006). Effect of Drying and Storage Time on The Physico-chemical Properties of Mango Leathers. *International Journal of Food Science and Thechnology*. 41. P 635-638.

Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. (2014). Produksi Buah-buahan Menurut Provinsi (Ton). Jakarta. Diakses pada tanggal 15 Mei 2017. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=2

Basse. (2000). *Compost Engineering, An Arbour Science*, London.

Bennion, E. dan G. S. T. Bamford. (1979). *The Technology of Cake Making*. 5th Edition. Leonard Hill Books. Aylesburg.

Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (BPPHP). (2004). Pisang. *Bulletin Teknopro Holtikultura Edisi 72*.

Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement*. New York State Agricultural Experiment Station and Institute of Food Science Cornell University. Genewa, New York.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. (1987). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.

Desrosier, N. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian. (2015). *Statistik Produksi Holtikultura Tahun 2014*. Available at : <http://www.hortikultura.pertanian.go.id>

Douglas B. & Mac Dougall. (2002). *Colour in Food*. Woodhead Publishing and CRC Press, LLC.

Elicin, A. K. and K. salicik. (2005). *An Experimental Study for Solar Tunnel Drying of Apple*. [tarimbilimleri.agri.ankara.edu.tr/2005/111_2/tarim%20bilimleri%20cilt11\(2\)-makale18.pdf](http://tarimbilimleri.agri.ankara.edu.tr/2005/111_2/tarim%20bilimleri%20cilt11(2)-makale18.pdf)

Eskin, N. (1990). *Biochemistry of Food*. Edisi II. New York: Academic Press.

Estiasih, T dan K. Ahmadi, (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.

Fachruddin L. (2008). *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.

Fellows, P. (1990). *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.

Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practice 2nd Edition*. CRC Press LLC. USA.

Francis, F. J. (1982). *Pigments and Other Colorants*. Di dalam Fennema. *Food Chemistry*. New York.

Huang, X, And Fu Huang Hsieh. (2005). *Physical Properties, Sensory Attributes, and Consumer Preference of Pear Fruit Leather*. *Journal of Food Science* Vo.70, Nr.3.

Irma, L., Paksa, K.E., Firmaherera, V.A., dan Eni, Y.T. (2010). *Pemanfaatan kulit buah pisang sebagai bahan pangan alternative melalui program pelatihan pembuatan dodol kulit pisang, kripik pisang, manisan kulit pisang dan selai kulit pisang di Desa Olak – Alen Kecamatan Selopuro Kabupaten Blitar*. PKM- Al. Universitas Negeri Malang.

Johari, J.M.C. Dan M. Rachmawati. (2006). *Kimia I*. Esis. Jakarta.

Judd, Campbell, Kellogg, and Stevens, (1999). *Plant Systematics*. USA: Sinauer Associates Inc.

Kendall, P. & L. Allen. (2002). Quick Facts of Drying. Colorado State University. Colorado.

Kiersten. (2012). How To Make Banana *Fruit leather* (Without a dehydrator!). <http://ohmyveggies.com/howto-make-banana-fruit-leatherwithout-a-dehydrator/>
Download 10 November 2016 Jam 20:48

Kordylas, J. M. (1990). Processing and Preservation of Tropical and Subtropical Foods. MacMillan Publ., London.

Kwartiningsih, E. dan Mulyati, L. N. S. (2005). Pembuatan *Fruit leather* dari nenas. UNS. Semarang. Ekuilibrum. Vol 4. Hal 8-12.

Lemuel M. D., Siwei Li, Qianqian Xu and Janette Busch. (2013). Effects of Apple Juice Concentrate, Blackcurrant Concentrate and Pectin Levels on Selected Qualities of Apple-Blackcurrant *Fruit leather*. Department of Wine, Food and Molecular Biosciences, Lincoln University. Canterbury, New Zealand.

Lozano, Patricia G.; Diane M. Barret; Ronald E. Wrolstad and Robert W. Durst. (1993). Enzymatic Browning Inhibited in Fresh and Dried Apple Rings by Pineapple Juice. *Journal Food Science* 58 (2) : 399-404.

Martiningsih, E. (2007). Pemanfaatan kulit pisang raja (*Musa paradisiaca* L. var *sapientum*) sebagai substrat fermentasi etanol menggunakan *Saccharomyces cereviceae*. *Skripsi Fakultas Farmasi*. Universitas Muhammadiyah.

Maskan A., S. Kaya, M. Maskan. (2001). Effect of Concentration and Drying Processes on Color Change of Grape Juice and Leather (Pestil). *Journal of Food Engineering* 54 (2002) 75 – 80.

Matz, S. (1962). *Food Texture*. The AVI Publishing Co. New York. 573 pp.

Moyls, A. L. (1981). Drying of apple *puree* s. *Journal of Food Science*, 46(3), 939e942.

Muchtadi, D., T.R. Muchtadi, & E. Gumbira. (1979). Pengelolaan Hasil Pertanian II. Departemen THP IPB. Bogor.

Muhandri, T. Dan D. Kadarisman. (2006). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press. Bogor.

Mulyanti S. (2005). Teknologi Pangan. Trubus Agri Sarana. Surabaya.

Munadjim. (1988). Teknologi Pengolahan Pisang. PT Gramedia. Jakarta.

Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Jambu Mete untuk Pembuatan Fruit Leather. Kajian dari Proporsi Buah Pencampur. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Osaki, S. (1994). How To Make Fruit Leathers. UC Cooperative Extension, Auburn, CA.

Pino, J. A. and Yanet F. (2013). Odour-Active Compounds In Banana Fruit Cv. Giant Cavendish. Food Chemistry 141 Page 798-801.

Potter & Hotchkiss. (1978). Food Science the 5nd Edition. CBS Publisher & Distributors. New Delhi.

Priyanto, G. (1988). Teknologi Pengawetan Pangan. PAU UGM. Yogyakarta.

Raab, C., Oehler, N., (1999). Making dried *Fruit leather* fact sheet. Oregon State University Extension Service. USA. Fact Sheet 232,1-4.

Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Aspen publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Rosenthal, A.J. (1999). Food Texture Measurements and Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Satuhu S, Supriyadi A. (2000). Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta.

SNI 01-3710-1995. Buah Kering.

Soedarmadji, Slamet, Bambang Haryono, Dan Suhardi. (1997). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Kedua. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Soetanto, E. N. (1998). Manisan Buah – Buahhan 3 Ceremai, Belimbing, Jambu Biji. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Susanti, Lina. (2006). Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. Skripsi Sarjana Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Suyanti, and Supriyadi, A. (2008). Pisang Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suyitno, T. Mary, S dan Santoso, U. (2002). Kajian Pembuatan *Jack Fruit leather* dan Stabilitas Penyimpanannya. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Taub, T. A. and R. P. Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. USA.

Torres, C. A., Romero, L. A., & Diaz, R. I. (2015). Quality and Sensory Attributes of Apple and Quince Leathers Made Without Preservatives and With Enhanced Antioxidant Activity. *LWT – Food Science and Technology*, 62(2), 996-1003.

Vijayanand, P; A. R. Yadav; N, Balasubramanyam; and P. Narasimhan. (2000). Storage Stability of Guava Fruit Bar Prepared Using a New Process. India.

Winarno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. (2004). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Sarana Perkasa. Jakarta.

