

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D. dan S. Mujdalipah. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas* (L). Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech* 2 (1) 2017 52-58. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/6174/4167>
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3): 1-9. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/46/55>
- Anggaresti, L. M. 2005. Evaluasi Sensori pada Produk Selai Pisang (*Musa paradisiaca normalis*) Lembaran yang Dipengaruhi oleh Metode Pengeringan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UNIKA Soegijapranata; Semarang. <http://repository.unika.ac.id/7013/>
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International B2, 18th ed.* ASA: AOAC INTERNATIONAL
- Ayudiarti, D. L., Suryanti, Tazwir, dan R. Paranginangin. 2007. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)* IX (1): 134-141. ISSN: 0853-6384. <https://jurnal.ugm.ac.id/jfs/article/view/72/82>
- Azeredo, H. M. C., E. S. Brito, G. E. G. Moreira, V. L. Farias, dan L. M. Bruno. 2006. Effect of Drying and Storage Time on Physico-chemical Properties of Mango Leathers. *International Journal of Food Science and Technology* 2006, 41, 635-638. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.01120.x>
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah. Dewan Standardisasi Mutu Pangan. Jakarta. https://kupdf.net/download/sni-3746-2008-selai_59f11195e2b6f57d17cb0a3b_pdf
- Chaethong, K & R. Pongawatmanit. 2015. Influence of Sodium Metabisulfite and Citric Acid in Soaking Process After Blanching on Quality and Storage Stability of Dried Chili. *Journal of Food Processing and Preservation* 39: 2161-2170. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12460>

- Coniwanti, P., D. Pertiwi, dan D. M. Pratiwi. 2014. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (*Virgin Coconut Oil*) terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Tepung Aren. *Teknik Kimia* No. 2, Vol. 20.
<http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/172/171>
- Damodaran, S dan A. Paraf. 1997. *Food proteins and their applications*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Departemen Kesehatan Indonesia. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan.
<https://docs.google.com/open?id=0B3MPwptVBOQ7bVBDWjVjTVp4SE0>
- Diamante, L. M., X. Bai., dan J. Busch. 2014. Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities. *International Journal of Food Science* Vol 2014. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/139890>
- Direktorat Jendral Hortikultura. 2014. Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014. Direktorat Jendral Hortikultura & Kementerian Pertanian. Jakarta.
<http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2014.pdf>
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Farikha, I. N., C. Anam, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1. ISSN: 2302-0733. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4206/3632>
- [FDA] Food And Drug Administration. 2007. Approximate pH of Foods and Food Products. Center For Food Safety and Applied Nutrition, USA.
<http://ucfoodsafety.ucdavis.edu/files/266402.pdf>
- Fransiska, D., S. N. K. Apriani, Murdinah, dan S. Melanie. 2015. Carrageenan as Binder in the Fruit Leather. ISSN 2413-0877. <http://dx.doi.org/10.18502/cls.v1i0.87>
- Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc., New York, NY. http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf
- Hartel, R. W., J. H. von Elbe., dan R. Hofberger. 2018. *Confectionery Science and Technology*. Springer International Publishing. DOI 10.1007/978-3-319-61742-8
- Huang, Xuguang and F. Hsieh. 2005. Physical Properties, Sensory Attributes, and Consumer Preference of Pear Fruit Leather. *Journal of Food Science* Vol. 70, Nr. 3. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.tb07133.x>
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food* (2nd edition). Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom. DOI:10.1002/9781444314724
- Lesmana, S. N., T. I. Putut., dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol. 7 No. 1. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/download/148/147>
- Muchtadi, Tien R & Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. ALFABETA. Bandung.
- Naz, R. 2012. Physical properties, sensory attributes and consumer preference of fruit leather. *Pak. J. Food Sci*, 22(4), 2012:189-190. ISSN: 2226-5899. http://psfst.com/_jpd_fstr/12a78286f0d97489b7335381de426831.pdf
- Nurismanto, R., Sudaryati, dan A. H. Ihsan. 2005. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *J. Rekapangan*, Vol.9, No. 2, Desember 2015. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/510/405>
- Pomeranz, Y and C. E. Meloan. 1987. *Food Analysis: Theory and Practices 2nd Edition*. Van Nostrand Reinhold Company Inc. New York.
- Putri, I. R., Basito, dan E. Widowati. 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* Vol 2 No 3. ISSN: 2302-0733. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4428/3774>

- Rahmi, Silvi L, F. Tafzi, dan S. Anggriani. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. Vol 14(1): 37-44. <https://online-journal.unja.ac.id/index.php/sains/article/view/520/433>
- Ramadhan, W dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(1): 95-108. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/viewFile/16495/12100>
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Salunkhe, D. K. dan S. S. Deshpande. 1991. *Foods of Plant Origin*. Van Nostrand Reinhold. New York. DOI 10.1007/978-1-4615-2039-9
- Saparinto, C dan R. Susiana. 2016. *Grow Your Own Fruits – Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Satuhu, S. 1997. *Penanganan Mangga Segar untuk Ekspor*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Singh, S. Rama Rao, K.V. Venugopal, K. and Manikandan, R. 2002. Alteration in Dissolution Characteristics of Gelatin-Containing Formulations. A Review of the Problem, Test Method, and Solutions. *Pharmaceutical Technology* April 2002, pp 36-58. <https://pdfs.semanticscholar.org/8272/b8313e6cdc3b1358c3cfa7709d52ebba684b.pdf>
- Stephen, A. M. 1995. *Food Polysaccharides and Their Applications*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Liberty. Yogyakarta.