

7. DAFTAR PUSTAKA

- Adjatin, A., Dansi, A., Badoussi, E., Loko, Y. L., Dansi, M., Azokpota, P., ... & Sanni, A. (2013). consumed as vegetable in Benin. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 2(8), 1-13. (<https://www.ijcmas.com/vol-2-8/A.Adjatin,%20et%20al.pdf>)
- Anjarsari, B. (2010). Pangan hewani: fisiologi pasca mortem dan teknologi. Graha Ilmu. ([http://archive.unpas.ac.id/aip/STANDAR7/Butir%201/BOX%207.1.4%20C%20-%20Ok/Ok-Bonita%20Anjar%20Sari%20\(Pangan%20Hewani%20Fisiologi%20Pasca%20Mor tem%20dan%20Teknologi\).pdf](http://archive.unpas.ac.id/aip/STANDAR7/Butir%201/BOX%207.1.4%20C%20-%20Ok/Ok-Bonita%20Anjar%20Sari%20(Pangan%20Hewani%20Fisiologi%20Pasca%20Mor tem%20dan%20Teknologi).pdf))
- Aplikasi Nilai Gizi. (<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/457/nilai-kandungan-gizi-daun-sintrong-segar>) diakses pada 5 Mei 2023.
- Asgar, A., & Musaddad, D. (2006). Optimalisasi cara, suhu, dan lama *blanching* sebelum pengeringan pada wortel. <https://media.neliti.com/media/publications/83054-ID-optimalisasi-cara-suhu-dan-lama-blanching.pdf>.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (1987). Ilmu Pangan (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=508531>
- Cahyadi, I. W. (2023). Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Bumi Aksara. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=582080>
- Dalimartha, S. (2000). Atlas tumbuhan obat Indonesia (Vol. 2). Niaga Swadaya. <https://onesearch.id/Record/IOS13263.ai:slims-958>
- Darni, Y., Utami, H., & Asriah, S. N. (2009, September). Peningkatan Hidrofobisitas dan Sifat Fisik Plastik Biodegradabel Pati Tapioka dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut *Euchema Spinossum*. In Seminar hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Fakultas Teknik Unila: Bandar Lampung. <https://publikasi.mercubuana.ac.id/index.php/jtm/article/view/1185/1455>
- Dian Ape. 2011. *Blanching*. <https://dianape.files.wordpress.com/2011/02/blanching.pdf> diakses pada tanggal 30 April 2023.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17. <https://ojs.unimal.ac.id/index.php/acta-aquatica/article/view/332>

- Fahrizal, F., & 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*, 6(3).
<https://jurnal.usk.ac.id/TIPI/article/view/2314/2204>.
- Ghozaly, T., Achyadi, N. S., & Awaluddin, M. (2018). OPTIMASI FORMULASI NORI BROKOLI DENGAN MENGGUNAKAN PROGRAM DESIGN EXPERT METODA MIXTURE D-OPTIMAL. Pasundan *Food Technology Journal*, 5(1).
<https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.808>
- Handayani, L., & Ayustaningwarno, F. (2014). Indeks glikemik dan beban glikemik vegetable leather brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) dengan substitusi inulin. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 783-790. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6881>
- Huri, D., & Nisa, F. C. (2014). PENGARUH KONSENTRASI GLISEROL DAN EKSTRAK AMPAS KULIT APEL TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA EDIBLE FILM [IN PRESS OKTOBER 2014]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(4), 29-40. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/75/92>
- Khan, A., Zeb, A., Khan, M., & Shah, W. (2014). Preparation and evaluation of olive apple blended leather. *International Journal Food Science Nutrition Dietetics*, 3(7), 134-137. <https://core.ac.uk/download/pdf/144785764.pdf>
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam?. *Jurnal Pendidikan Transformatif*, 2(2), 6-10. <https://doi.org/10.9000/jupetra.v2i2.235>
- Muin, R., Anggraini, D., & Malau, F. (2017). Karakteristik fisik dan antimikroba edible film dari tepung tapioka dengan penambahan gliserol dan kunyit putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(3), 191-198. <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/view/760>
- Nilawati, T. S., & Sheba, L. TUMBUHAN OBAT DI LEGOK JERO SITU LEMBANG.
http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._BIOLOGI/196402261989032-R.KUSDIANTI/Makalah_7.pdf
- Nurlaely, E. (2002). Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan leather kajian dari proporsi buah pencampur. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
<http://dx.doi.org/10.31258/sagu.v19i2.7895>

- Nurtiwi, O. E., Rahmawati, D., & Rusli, R. (2016, April). Aktivitas Antioksidan Fraksi N-Butanol Tanaman Libo (*Ficus variegata* Blume). In Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences (Proc. Mul. Pharm. Conf.) (Vol. 3, pp. 318-321). <https://prosiding.farmasi.unmul.ac.id/index.php/mpc/article/download/127/125>
- Nusa, R., Prasetyowati, H., Meutiawati, F., Yohan, B., Trimarsanto, H., Setianingsih, T. Y., & Sasmono, R. T. (2014). Molecular surveillance of dengue in Sukabumi, West Java province, Indonesia. *The Journal of Infection in Developing Countries*, 8(06), 733-741. <https://doi.org/10.3855/jidc.3959>
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S. J., & Shahabimajd, N. (2006). Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants. *African journal of biotechnology*, 5(11). <https://www.ajol.info/index.php/ajb/article/view/42999>
- Pranindyah, A. T. (2017). PEMBUATAN DAN KARAKTERISTIK EDIBLE FILM KOMPOSIT DARI PATI GANYONG (*Canna edulis* Ker) KARAGENAN DAN ASAM STEARAT (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik). <http://repository.unpas.ac.id/14527/>
- Prasetyowati, D. A., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 139-148. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=347698&val=7353&title=The%20Effect%20of%20Gum%20Arabic%20Addition%20to%20Physicochemical%20and%20Sensory%20Properties%20of%20Pineapple%20Ananas%20comosus%20L%20Merr%20and%20Carrot%20Daucus%20carota%20Fruit%20Leather>
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Vegetable Leather Cabai Hijau (*Capsicum annum* var. *annuum*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin. *Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 21, 31. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17488/13958>
- Rathore, H., Prasad, S., Kapri, M., Tiwari, A., & Sharma, S. (2019). Medicinal importance of mushroom mycelium: Mechanisms and applications. *Journal of functional foods*, 56, 182-193. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.03.016>
- Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. (2019). Pengeringan Sayuran Dan Buah-buahan. Umsida Press, 1-35. <https://doi.org/10.21070/2019/978-602-5914-67-6>
- Samaun, S., Azis, R., & Bulotio, N. F. (2021). Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamur Tiram. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(02), 41-49. <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i02.777>

- Santoso, B., Herpandi, H., Pitayati, P. A., & Pambayun, R. (2013). Pemanfaatan karaginan dan gum arabic sebagai edible film berbasis hidrokoloid. *Agritech*, 33(2). <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9802/7377>
- Sinha, J., Chawla, P., & Singh, H. (2015). Effect of cooking methods on β -carotene, anthocyanin, vitamin c and antioxidant content of sweet potato. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 4(1). <https://www.ijfans.org/uploads/paper/43b9594f7924179adeb85a33de54072d.pdf>
- Teddy, M. (2009). Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria* sp. 31 hal. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59241?show=full>
- Utomo, T. P., Argo, B. D., & Nugroho, W. A. (2015). Pengaruh penambahan gula dan asam askorbat pada pengolahan minimal terhadap kualitas fisik buah apel manalagi (*Malus sylvestris* Mill). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(2), 192-198. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/279>
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). Proses termal pada pengolahan pangan. Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=ivtIDwAAQBAJ&p...>
- Maharani, W., Lukmayani, Y., & Syafnir, L. (2020). Studi Literatur Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Flavonoid yang Berpotensi sebagai Antioksidan pada Daun Sintrong (*Crassocephalum Crepidioides* (Benth.) S. Moore). *Prosiding Farmasi*, 6(2), 532-538. <https://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/23245/pdf>
- Wijayanti, R. K., Putri, W. D. R., & Nugrahini, N. I. P. (2016). PENGARUH PROPORSI KUNYIT (*Curcuma longa* L.) DAN ASAM JAWA (*Tamarindus indica*) TERHADAP KARAKTERISTIK LEATHER KUNYIT ASAM [IN PRESS JANUARI 2016]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 4(1). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/316/327>