

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, Catur, 2013. Tips Memilih & Menyimpan Buah-Buahan. Suaka Media. Yogyakarta.
- Anggraini, A., D., Annes W, A. Situmorang, E., Asputra, H., dan Siahaan, S., 2008. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Hipertensi pada Pasien yang Berobat di Poliklinik Dewasa Puskesmas Bankinang Periode Januari sampai Juni 2008. Pekanbaru: Fakultas Kedokteran Universitas Riau.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M., 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan Wootton, M., 2007. Ilmu Pangan. UI- Press. Jakarta.
- Bourne, M.C., 1982. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Academic Press. London.
- Bourne, M.C., 2002. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.
- Chandra, M.V., and Shamasundar, B.A., 2015. Texture Profile Analysis and Functional Properties of Gelatin from the Skin of Three Species of Fresh Water Fish. International Journal of Food Properties. 18:1, 572-58.
- Charley, H., 1982. Food Science. 2nd edition. John Wiley and Son. New York.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan Muchji Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Fachruddin, L., 1997. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Gandjar, I., Wellyzar, S., dan Ariyanti, O., 2006. Mikrobiologi Dasar Terapan. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Harris, P., 1990. Food Gels. Elsevier Science. New York. 401-427 pp.
- Indrati, R., dan Murdijati, G., 2013. Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan Edisi Pertama. Penerbit Kencana. Jakarta.

- Leiwakabessy, I., dan Bertha O, P., 2018. Uji Teknologi Pembuatan Sirup Matoa (*Pometia pinnata*) Skala Rumah Tangga. Median. Vol 10.
- Mutia, A.K., dan Yunus, R., 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. Jtech. Vol 4 (2) 80-84.
- Sanjaja, 2009. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Setyaningsih, D., 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Simamora, D., 2019. Utilization of Pedada (*Sonneratia caseolaris*) for Making Fruit Leather. Fakultas Pertanian, Volume 4 Nomor 2 Universitas Riau, Indonesia.
- Sulaiman, I., dan Muzaifa, M., 2016. Potensi Limbah Kopi sebagai Bahan Baku Pektin. Syiah Kuala University Press.
- Sundari, D., dan Komari, 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya (Formulation the Jam Mixture of 'Raja Bulu' Banana with Tempe and Durability). Puslitbang Gizi dan Makanan. Vol 33 (1), 93-101.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yujaroen, P., U. Supjaroenkul, and Rungrodmitchai, 2008. Extraction of Pectin from Sugar Palm Meat. Thammasat International Journal Science Technology Vol. 13 (44-47).
- Yuslianti, E.R., 2018. Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.