

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Dwi I., Asiyatu N. 2016. *Kinetika Degradasi L-Asam Askorbat Pada Proses Pasteurisasi Puree Jambu Biji (Psidium Guajava) Varietas Getas Merah*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 9 No. 1
- Ananda, A. D. 2009. *Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (Camellia sinensis) Rempah Instan*. Departemen Gizi Masyarakat Dan Suberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Andarwulan, N. F., Kusnandar dan Dian H. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2005. *Buah Segala Musim*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anwar, A. 1984. *Ringkasan Biologi*. Ganeca Exact Bandung. Bandung
- Apriyantono, A., Ferdiaz D., Puspitasari N. L., Yasni S., dan Budiyanono, S. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor
- Asmuri. 2008. *Pengamatan Kisaran Suhu Gelatinisasi Dan Pembentukan Pasta Atau Gel Pati Ubi Kyu, Ubi Jalar, Talas, Dan Sukun*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. BPOM RI. Jakarta
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budidaya Jambu biji merah di Pekarangan dan Perekebunan*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Cylka, S. 2017. *How to Make Fruit leather*. <https://theblackpappercorn.com/howto-make-fruit-leather/>. Diakses pada 9 November 2020
- Diharmi, A., F Dedi., A. Nuri., dan S.H. Endang. 2011. *Karakteristik Komposisi Kimia Rumput Laut Merah (Rhodophyceae) Euceuma Spinosum yang Dibudidayakan dari Perairan Nusa Penida, Takalar, dan Sumenep*. Berkala Perikanan Terubuk. Vol. 39 No. 2
- Ega, L., cristina C. G., dan Meiyasa F. 2016. *Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut Eucheuma Cottoni Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia Pada Tingkat Konsentrasi*

- Kalium Hidroksida (KOH) Yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol.5 No. 2
- Ekawati, M., Yuli W., Kikky C. A. D, dan Nurhayati . 2019. *Determinasi Diversifikasi. Vertikal Produk Olahan Jambu Merah*. Jurnal Agroteknologi. Vol. 13 No. 02
- Estiasih, T., dan Ahmad K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Fadhilah, A., Sri S., dan Tumiur G. 2018. *Karakteristik Tanaman Jambu biji merah (Psidium guajava L.) di Desa Nomoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara*. Prosiding Seminar Nasional Biologi Dan Pengembangannya Vol. 113 No.4
- Fahrizal dan Fadhil R. 2014. *Kajian Fisikokimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin Dari Limbah Kulit Kakao*. Jurnal Teknologi Dan Industri pertanian Indonesia. Vol. 06 No. 03
- Fajarwati, N., Nur H. R. P., Godras J. M. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol.10 No.1
- Faradina, D. F. H. dan Yunianta. 2018. *Studi Pembuatan Fruit leather Pisang Kepok Merah (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Sukrosa)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Vol. 6 No. 4
- Faunami, T. 2011. *Nect Target For Food Hydrocolloid Studies Texture Design Of Foods Using Hydrocolloid Technology*. Food Hydrocolloids. Vol. 25
- Fauziah, E., Esti W. dan Windi A. 2015. *Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit leather Pisang Tanduk (Musa Corniculata) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 4 No. 1
- Firdaus, A. N., Kunarno B, dan Sani. 2018. *Karakteristik Fisik Dan Organoleptic Jelly Drink Berbasis Sari Jahe Empirit (Zingiber Officinale Rosc) Dan Karagenan*. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Semarang. Semarang
- Fitantri. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit leather Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi akultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Food And Agriculture Organization Of United Nations (FAO). 2014. *Compodium Of Food Addactive Specification*. FAO Publication. Roma
- Glikcsman, Martin. 1986. *Food Hydrocolloids*. CRC Press. Florida

- Hadiwijaya, H. 2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Haryu, A. S. P., Nur H. R. P., dan Asri N. 2016. *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Fruit And Vegetabel Berbasis Albedo Semangka (Citrullus Vulgaris Schard) And Squash (Sechium Edule)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 5 No.3
- Historiasih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit leather Sirsak-Rosella*. Skripsi Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri. UPN "Veteran". Surabaya
- Kamsina dan Inda T. A. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Mutu Jelly Mentimun*. Jurnal Litbang Industri. Vol.3 No.1
- Khasanah, N., Setyadi, T., dan Tyas I T. 2018. *Rumput Laut Indonesia*. UGM Press. Yogyakarta
- Koesno, D. 2020. *Kenali 12 Manfaat Jambu biji merah: sehatkan jantung hingga cegah penuaan*. <https://tirto.id/kenali-12-manfaat-jambu-biji-sehatkan-jantung-hingga-cegah-penuaan/>. Diakses pada 9 November 2020
- Kwartiningsih, E dan L. N. S Mulyati. 2005. *Pembuatan Fruit leather dari Nenas*. Ekuilibrium. Vol. 4
- Lestari, N., Rochmi W., Lukman J., dan Mirna I. 2018. *Pengembangan Modifikasi Pengolahan Fruit leather dari Puree Buah-Buahan Tropis*. Warta Hasil Pertanian. Vol. 35 No. 1
- Marsigit, W., Tuti T., dan Ronny H. 2018. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella Macrocarpa)*. Jurnal Agroindustri. Vol. 8 No. 2
- Maryanto, S., Siti F., Sugiri, dan Yustinus M. 2013. *Efek Pemberian Buah Jambu Biji Merah Terhadap Produksi Scfa dan Kolesterol Dalam Caecum Tikus Hiperkolesterolemia*. Agritech. Vol. 33 No. 3
- Marzelly, A. D., Sih Y., dan Triana L. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Fruit Leather Pisang Ambin (Musa Paradisiaca S.) Dengan Penambahan Gula dan Karagenan*. Jurnal Agroteknologi. Vol. 11 No. 2
- Mollneux. 2004. *The Use Of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity*. Journal science techonlogy. Vol. 26 No. 2
- Mutchadi, T. R., Sugino, dan Fitriyono A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung

- Nafiah, H., Winarni., dan Eko B. S. 2012. *Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut*. Jurnal Chemistry. Vol. 1 No. 1
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu untuk Pembuatan Fruit leather "Kajian dari Proporsi Buah Pencampur"*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Oktaviana, P. R. 2010. *Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthoehiza Roxb) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Parimin, S. P. 2005. *Jambu biji merah: Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta
- PERSAGI. 2009. *Kamus Gizi*. Kompas Media Nusantara. Jakarta
- Praseptiangga, D., Theresia P. A., dan Nur H. R. P. 2016. *Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit leather Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 9 No. 1
- Prasetya, I. 2019. *Rumus Kimia Gula (Sukrosa) Lengkap*. <https://rumusrumus.com/rumus-kimia-gula/>. Diakses pada 9 November 2020
- Primawidya, S. N. F., Faizah H., dan Rahmayuni. 2017. *Pemanfaatan Bubur Buah Jambu Biji Utih Dan Bubur Buah Papaya Dalam Pembuatan Fruit Leather*. Jurnal FAPERTA. Vol. 4 No. 2
- Puspaningrum, L., Sudarminto S. Y., dan Erryana M. 2018. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Apel Manalagi (Malus sylvestris Mill) Dengan Substitusi Pisang Candi (Musa Paradiaca)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 19 No. 3
- Putro, C. A., Sutarjo S., dan Erni S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu biji merah Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit leather Pulp Kulit Durian-Jambu biji merah Merah*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi. Vol. 14 No. 2
- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Penebar Plus. Jakarta
- Renuga, G., Ali O., dan A. Babu T. 2013. *Evaluation Of Marine Algae Kappaphycus Alvarezil As A Source Of Natural Preservative Ingredient*. International Journal Of Pharmaceutical Science And Research. Vol. 4 No. 9
- Ribeiro, S. M. R., Barbosa J. H., Queiroz M., knodler A., dan schieber. 2008. *Phenolic Compounds And Antioxidant Capacity of Brazilian Mango (Mangifera indica L.) Varieties*. Food Chemistry. Vol. 110 No. 3

- Risti, A. A dan Netti H. 2017. *Pembuatan Fruit leather dari Campuran Buah Sirsak (Annoma Muricata L.) dan Buah Melon (Cucumis melon L.)*. Jurnal Pertanian. Vol. 4 No. 2
- Rosyida, F. 2014. *Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Stitrat Terhadap Organoleptic, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus Flabellifer)*. Jurnal Boga. Vol. 3 No. 1
- Santoso, D. 2007. *Pemanfaatan Karaginanpada Pembuatan Sosis Dari Surimi Ikan Bawal Tawar*. Skripsi Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Sari, L. O. 2013. *Penerapan CIElab Dan Chaos Sebagai Chipper Pada Aplikasi Kriptografi Citra Digital*. Jurnal Rekayasa Elektrika. Vol. 10 No. 3
- Sari, P. D., Wuwuh A. P., dan Dinarta H. 2019. *Delignifikasi Bahan Lignoselulosa*. Penerbit Qiara Media. Surabaya
- Sayuti, K dan Rina Y. 2015. *Antioksidan, Alami Dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P. S. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Sinaga, Anita Sinar. 2019. *Segmentasi Ruang Warna L *a *b*. Jurnal Mantik Penusa. Vol. 3 No. 1
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisa Proksimat Dan Analisis Serat*. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi
- Suprpti, M. L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9
- Tamat, S. R., Thamrin W., dan Lina S., M. 2007. *Aktivitas Antioksidan Dan Toksisitas Senyawa Bioaktiv Dari Ekstrak Rumput Laut Hijau UlvaReticulata Forsskal*. Jurnal Ilmiah Kefarmasian Indonesia. Vol. 5 No.1
- Tondang, H. M., I G. A E., dan A. A. I. Sri W. 2018. *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fruit leather Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal ITEPA. Vol. 7 No. 2

- Tonon, R. V., Catherine B., dan Mariam D. H. 2010. *Anthocyanin Stability And Antioxidant Activity Of Spray-Dried Acai (Euterpe Oleracea Mart) Juice Produced With Different Carrier Agents*. Food Research International. Vol.43 No.3
- Trissanthi, C. M. dan Wahono H. S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptic Sirup Alang-Alang (Imperata Cylindrica)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 4 No. 1
- Wicaksono, G. S. dan Elok Z. 2015. *Pengaruh Karagenan Dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu Dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak.] Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 1
- Winarno, F. G dan Sergio A. A. W. *Gastronomi Molekuler*. 2017. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, Dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Dan Radikal Bebas, Potensi Dan Aplikasinya Bagi Kesehatan*. Kanisiun. Yogyakarta
- Yudha, N. P. 2017. *Kadar Gula Dan Cmc Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Fruit leather Labu Siam (Sechium Edule)*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang
- Yudiono, K. 2011. *Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Cv. AYAMURASAKI) Dengan Teknik Ekstraksi Sbcritical Water*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 2 No. 1
- Yumiko, Y. S., Hsieh Y. P., dan Suzuki T. 2003. *Distribution of flavonoid and related compound seaweed in japan*. Jurnal Of Tokyo University Fisheries. Vol. 89
- Zhaki, M., Noviar, H., dan Faizah, H. 2018. *Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fruit leather Papaya*. Vol.5 No.2