

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan Wootton, M., 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- EdahwatI., 2013. *Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Coklat Dengan Pelarut Asam Sitrat*. Fakultas Teknologi Industri,UPN “ Veteran” Jatim. Vol 11(1).
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Faizal. 2010. *Manfaat Semangka*. Diambil dari <http://klmmicro.com/blog/air%20minum/manfaat-semangka>, Diakses: 30 Juni 2021.
- Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., K. D, Dolan., K. A, Kelly., dan Meininger, J. C. 2007. *Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates The Metabolic Syndromein Zucker Diabetic Fatty Rats*. American Society For Nutrition, 6:334-341
- Kalie, M. B. 1999. *Bertanam Semangka*. Penerbit swadaya. Jakarta.
- Lubis, M. A. 2003. *Pengaruh Jumlah Pengendapan dan Alat Pengering pada Proses Pembuatan Pektin Berbahan Baku Kulit Jeruk Manis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP
- Prajnanta, F. 2003. *Agribisnis Semangka Non-biji*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 1-4.
- Rahmat, F. A dan F. Handayani. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Teknologi Pertanian Kalimantan Timur.
- Sopandi, D.H. 1989. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil terhadap Mutu Sari Buah Jambu Biji (Psidium guajava L) Selama Penyimpanan*. Skripsi, Fateta IPB Bogor. 80 hal.
- Sudarmadji. S. dkk., 1994. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Muljodihardjo, M. 1998. *Kimia dan Teknologi Pektin*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Sutrisna, H.I. 1998. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Albedo Semangka. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Syukur. 2009. Semangka (*Citrullus lanatus*) (Thunberg) Matsum & Nakai). HPSP09-YUMKMI.

We Leung, dkk. 1970. Food Composition Table For Use In East Asia Part I. China. Hal: 10.

Winarno, F. 2008. Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.