

Daftar Pustaka

- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropik Indonesia*, Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Anggrahini, S. P. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Sebagai Anti fungi terhadap Pertumbuhan Candida albicans Secara In Vitro*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jawa Tengah.
- Anna, K. 2012. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis 1th*. Surabaya. Stomata.
- Arief Hariana. 2006. *Tumbuhan obat dan khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta Hlm 73-74.
- Awang. M. 2014. *Pengaruh Berkumur Larutan Air Perasan Jeruk Nipis (citrus aurantifolia) Terhadap Akumulasi Plak*. Skripsi. Universitas Mahasaraswati. Denpasar. Bali.
- Budiman, Hamzah, Faizah, Setiaries Johan, Vonny. 2017. *Pembuatan Selai dari Campuran Buah Sirsak (Annona Muricata L.) dengan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Jurnal JOM Faperta Vol.4 No. 2.
- B.Sarwono, 2001. *Khasiat dan manfaat jeruk nipis*. Jakarta. Agro Media Pustaka. 2-10.
- Chabuck, Z., Hindi, N., A.H., 2013, *Antimicrobial Effect of Aqueous Banana Extract*. Research Gate. Pharmaceutical Sciences, pp. 73-75.
- Dalimartha Setiawan. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Bogor. Trobus Agriwidya.
- Daniel. 2016. *Pengaruh Persentase Carboxy Methyl Cellulose Dan Persentase Gula Terhadap Mutu Selai Jagung*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Fachruddin, L. 2005. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Febrianti, T. 2010. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Nilai pH dan Kandungan Vitamin C Pada Proses Pembuatan selai Pepaya (Carica papaya L)*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produk Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar celimbur*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Gardjito, Murjijati, Theresia Fitri Kartika Sari. 2011. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Terhadap Sifat Produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.1 No.2.
- Hidayat, M. A., N. Herawati, V. S. Johan. 2017. *Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau Vol. 4 (2):1-15

- Ismanto, H. 2015. *Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang*. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku.
- Kholis, Nur. 2013. *Jeruk-jeruk bumbu*. Arcita. Surakarta.
- Muchtadi, 2001. *Vega bables AS a Sou rce Of Dietary Fiber to Prevem Degeretive Diseasas*. Jurnal Teknologi Industri Dan Pangan Vol.12 (1).
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Munadjim, 2005. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Penebar Swadaya Yogyakarta.
- Matondang, Deannisa, Lubis, Zulkifli, Nurminah, Mimi. 2014. *Study Pembuatan Selai Cokelat Kulit Pisang Barangan*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 2 No. 2.
- Nurhayati, N., M. Maryanto, dan Tafrikah, Rika, Agustus 2016. *Ekstaksi pektin dari kulit pisang dengan variasi suhu dan metode*. Jurnal AGRITECH, Vol. 36 No. 3.
- Okwu, D.E., 2008. *Citrus Fruits: a Rich Source of Phytochemicals and Their Roles in Human Health*, International Journal Chemical Science, 6 (2): 451-471.
- Pujaratno. 2010. *Budidayah Pisang*. <http://bpp Kedamen .com/2010/10/budidaya pisang-html>.
- Pary, Cornelia. 2016. *Analisis Kandungan Gizi Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Sebagai Bahan Baku Kerupuk*. Jurnal Biology Science & Education . Vol 5 No 1.
- Prasetyono, D.S. 2012. *A-Z Daftar Tanaman Obat Ampuh di Sekitar Kita*. Jogjakarta: FlashBooks.
- Rahayu. 2001. *Penentuan Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Rukmana, R. 2003. *Jeruk Nipis Prospek Agribisnis, Budi Daya, dan Pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1996. *Jeruk Nipis*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rusdiansyah, D.2013. *Potensi dan Peluang Investasi serta Permasalahan Komoditi Pisang di Kalimantan Timur*. Badan Perijinan Penanaman Modal Daerah Provinsi Kalimantan Timur.
- SNI 01-3746- 2008 Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Santoso, Agus,. 2011, *Serat pangan (Dietary Feber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal. Magistra, No. 75 Th. XXII.
- Sarwono, B. 2001. *Khasiat & Manfaat Jeruk Nipis*. Depok: AgroMedia Pustaka.

- Silalahi, Tampubolon, S. D. R., *Asam Lemak Transi Dalam Makanan Dan Pengorengan Terhadap Kesehatan*. Jurnal Teknologi Industri Dan Pangan. 8 (2): 184-188.
- Suprpti, M. Lies. , 2005. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Supriyadi, Satuhu, 2008. *Pisang (budidaya, pengolahan dan prospek Pasar)*. penebar swadaya. Jakarta.
- Surendranathan, K.K., Ramaswamy, N.K., Radhakrishna, P., and Nair, J.S., (2003), *Value Added Products from Ripe Banana : Banana Juice and Ripe Banana Powder*, BARC Newsletter, March 28-29 2003 : 188-190.
- Tim penyusun kamus pertanian umum. 2013. *Kamus pertanian umum*. Jakarta timur: Penebar Swadaya.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Dewati, R. 2008. *Limbah kulit pisang kepok sebagai bahan baku pembuatan etanol*. Surabaya. UPN Press
- Mahmud, M. K., Hermana, N.A Zulfianto, I. Ngadiarti, R.R. Apriyantono, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcellly. 2008. *Tabel Komposisi Aku Pangan Indonesia*. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji. S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Matondang, D., Z. Lubis dan M. Nurminah. 2014. *Study pembuatan selai coklat kulit pisang barangan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Volume 2 (2) : 111-116.
- Desrosier. N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Bahan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI Pres. Jakarta.
- Emaga, T. H., R. Andrianaivo, H, B. Wathelet, T. Tchango, J. dan M. Paquot. 2007. *Effects of the stage of maturation and varieties on the chemical composition of banana and plantain peels*. Journal Food Chemistry. Volume 103 (2) : 590- 600
- Siregar, Erin Alawiyah., Herla Rusmarilin., Lasma Nora Limbong. 2015. *Pengaruh Lama Blansing dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.3, No 02. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Wahyudi. 2005. *Kimia Organik II*. Universitas Malang. Malang.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta
- Satuhu, Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Jakarta
- Ilma, N. 2012. *Studi pembuatan dodol buah dengan (Dillenia serrata Thunb)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar .

- Marsono dan Supranto. 2006. *Kinetika perubahan kadar 5-hydroxymethyl-2-furfural (HMF) bahan makanan berpati selama penggorengan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Volume.17, No.2.
- Zulfahnur, R. Nurapriani, T. Tegar dan D. Askanovi. 2009. *Mempelajari reaksi pencoklatan enzimatis pada buah dan sayur*. Program Kreativitas Mahasiswa Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Anhar Fajrien Iryandi, Yusuf Hendrawan, Nur Komar. 2014. *Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata de Soya*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 1 (1): 8-15. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Farikha. I. T., C. Anam, E. Widowati. 2013. *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan*. Jurnal Tenosains Pangan, 2(1): 30-38.