

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas AK and AH Lichtmann. 2005. *Cellular and Molecular Immunology. 5th edition*. Philadelphia: Elsevier Saunders. Pp: 295-343.
- Aftanto, R. 2007. *Pengaruh Penambahan CMC dan Gum Ara Terhadap Stabilitas Suspensi Dan Tingkat Kesukaan Sirup Pisang Mas*. Skripsi. Universitas Wangsa Mandala. Yogyakarta
- Alam Md. K, M ahmed, S Akter, N Islam and J.B. Eun. 2009. Effect of Carboxy Methyl Cellulose and Starch as Thickening Agents on the Quality of Tomato Ketchup. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (8) : 1144-1149.
- Almuslet, N. A., Elfatih, A. H., Al-Sayed, A. A. dan Mohamed, G. A. M. 2012. Diode Laser (532 nm) Induced Grafting of Polyacrylamide onto Gum Arabic. *Journal of Physical Science*, University of Science Malaysia. Vol 23. Hal 43.
- Angka SL, Suhartono TS. 2009. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Annisa, a. A, 2012. Studi pembuatan mangga-rosella. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anonim. 1970. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-gula-pasir-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>
- Anonim. 2004. Sistem Kesehatan Nasional 2004, Jakarta
- Anonim. 2006. *Pemanfaatan Zat Aditif Secara Tepat*. Badan Pengendalian Obat dan Makanan (BPOM).Lampung. Hlm 12.
- Anonim. 2011. Karagenan. <http://.bengkelbakso.com/2011/09/karagenan.html>
- Anonim. 2013. achendresthy-03-virgo.blogspot.co.id/2013/07/karya-tulisilmiah-karagenan-oleh.html
- Anonim, 2015.. <http://frutaday.com/fruit-leather-tren-baru-dalam-mengonsumsi-snack-sehat/>

- Asben, A. 2007. *Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (Ananas comosus Merr) dengan Penambahan Rumput Laut*. Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Buckle, K A. Et. Al. 1987. *Ilmu Pangan*. Yang diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI – Pres.
- Budianto, A.K. (2009). *Dasar Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan ke IV. Malang: UMM Press. Hal 88
- Desrosier, N.W. 1989. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Doty MS. 1987. *Measurement of Water Movement in References to Benthic Algae Growth*. Bot Mar. XIV:32-35
- Estiasih, T dan K. Achmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, Srikandi, Ratih Dewanti, Slamet Budijanto. 1987. Risalah Seminar ; Bahan *Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Fennema,O.R. 1986. *Principle of Food Science*. Marcel Dekker Inc. New York and Basel
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. The AVI Publishing, Connecticut.
- Gaonkar, A.G., 1995. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*, Marcell Dekker, Inc., New York.
- Gunawan, Winata L. 1995. *Stroberi*. Jakarta : Penebar Suadaya
- Historiarsih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Roselle*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran. Surabaya.
- Imeson, A., 1999. *Thickening and gelling agent for food*. Aspen publisher inc, new york.
- Ketaren, S.1989. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak*. UI Press. Jakarta.

- Kristiani, E.B. 2001. “*Sifat Fisik dan Organoleptik dari Fruit Leather Mangga (Mangifera indica L) dengan Berbagai Konsentrasi Gula*”. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku C: Pangan dan gizi. PATPI. Semarang
- Lees R, Jackson EB. 1999. *Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379 p.
- Lubis M.P, Nainggolan R.J, Yusreni R. 2014. *Pengaruh Perbandingan Nenas Pepaya Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian USU.Medan.
- Nixon R and Frowen K. Occupational contact dermatitis in Australia April 2006. Dalam: Australian Safety and Compensation Council; 2005. h. 1-13.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Meteuntuk Pembuatan Leather Kajian Proporsi Buah Pencampur*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawajaya. Malang.
- Nuswamahaerni, S., Diah Prihatini, Endang Puspita., 1999. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Paundrianagari. 2011. *Peranan Lemak dalam Mayonnaise*. <http://paundrianagarimagisterilmugiziundip.com>.
- Poerwanto, R. 2003. *Budidaya Buah-buahan Pengelolaan Tanah dan Pemupukan Kebun Buah- buahan*. IPB. Bogor.
- Raab, C. and Oehler, N., 2000. *Making Dried Fruit leather*. Extention Foods And Nutrition Specialist. Origon State University.
- Revan, 2011, Vitamin C (Asam Askorbat), <http://drevan.blogspot.com/2011/06/vitamin-c-asam-askorbat.html>, diakses tanggal 7 November 2015.
- Rowe, C.R., P.J. Shekey, and P.J. Weller. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Exipients*. Fifth Edition. London :Pharmaceutical Press
- Rukmana, R 1998. *Stroberi Budidaya dan Pascapanen*. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).

- Setyawan, A. 2007. Gum arab.<http://.gum-arab.pdf> . Diakses pada tanggal 15 oktober 2015.
- Sitohang, M. 1993. *Stroberi pendatang di komoditas baru*. Dalam Prospek.
- Soenadjo, Edi.1991. *Padi Buku 3. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*. Bogor
- Suarni, dan S. Widowati. 2006. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar : 410-426.
- Sudarmaji, S., Bambang, H dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty. Yogyakarta.
- Sutanti, A, Luwihana, S dan Kanetro, B. 2013. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Konsentrasi Tepung Kacang Tunggak (Cowpea) Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Oyek*. Jurnal AgriSains Vol.4 No.7, P: 11
- Satuhu, Suyanti, dkk. 2004. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Stephen, A. M. and S. C. Churms. 1995. *Food Polysaccharides and Their Applications*. Marcell Dekker, Inc, New York
- Syafitri, e. 1992. *Analisis preferensi konsumen untuk penentuan spesifikasi produk baru (studi kasus: produk selai lembaran)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian ipb. Bogor.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Whistler, R. and J.R. Daniel. 1990. *Function of Polysaccharides in Foods*. Marcel Dekker. New York.
- Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, FG., 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M Brio Press. Bogor.

Yael, D., C. Yachin dan Y. Rachel. 2006. *Structure of Gum Arabic in Aqueous Solution*. J. Polymer Sci., 44: 3265-3271. DOI: 10.1002/polb.20970.

Yenrina r., n. Hamzah, dan r. Zilvia, 2009. *Mutu selai lembaran campuran nenas (ananascomusus) dengan jonjot labu kuning (cucurbitamoschata)*. Jurnal pendidikan dan keluarga, padang.