

DAFTAR PUSTAKA

- Abirami, R.G., dan Kowsalya, S. 2011. *Nutrient and Nutraceutical Potentials of Seaweed Biomass Ulva latuca and Kappaphycus alvarezii*. *Journal of Agriculture Science and Technology*, Vol. 5.(3) : 109-115.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2012. *Aneka Olahan Buah dan Sayur*. Jakarta: IAARD Press.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. SNI 01-6993-2004. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan*. Jakarta.
- BPOM. 2008. *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Daryono, B.S., Hayuningtyas, S.D., dan Maryanto, S.D. 2012. *Perakitan Melon (Cucumis melo L.) Kultivar Melodi Gama 3 dalam Rangka Penguatan Industri Pertanian Nasional*. *Prosiding Seminar Nasional dan Call For Paper EP UNNES*. Semarang. Pp. 245-256.
- Gaonkar, A. G. 1995. *Ingredient Interaction Effect on Food Quality*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, New York.
- Historiasrsih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit leather Sirsak-Rosella*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian UPN Veteran.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. USA. Blackwell Publishing.
- Ivaova, P., 2012. *The melons- Raw Material for Food, in: The Melons- Raw Material for Food*. Plovdiv, Bulgaria. 023–026.

- Harris NO, Christen AG. *Primary preventive dentistry. 4th ed. Connecticut. Appleton and Lange*; 1995. p. 342–8.
- Kanzil LB, Santoso R. Efek peningkatan pH plak dan potensial remineralisasi dari beberapa pemanis dalam permen karet sesudah makan karbohidrat. *Majalah Ilmiah Kedokteran Gigi FKG Usakti* 1999; 2(Edisi khusus Forum Ilmiah VI): 47 -50.
- Kusumaningsih T. Hubungan antara indeks keparahan karies dengan jumlah lactobacillus sp. di dalam saliva anak taman kanak-kanak. *Majalah Kedokteran Gigi FKG Unair Okt-Des* 1999; 32(4): 291–6.
- Krochta and De Mulder, J. 1997. *Edible and Biodegradable Polimers Film: Changes and Opportunities*. Food Technology 51.
- Margianasari, Tim Mekarsari, 2012. Bertanam Melon Eksklusif Dalam Pot. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Puspasari, K., F. Rusli., dan S. Mileiva. 2005. Formulasi Campuran *Flower Leather* dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayumanis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan. PKMP-2-5-1, Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Rabah dan Abdallah. 2012. *Decolorization of Acacia Seyal Gum Arabic*. Annual Conference of Postgraduate Studies and Scientific Research Hall, Khartoum. Republic of Sudan.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit leather* Mangga – Rosella. Skripsi. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Sidi, C., Widowati, E., Nuraiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris *Fruit leather* Nanas (*Ananas comosus* L.Merr.) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol 4: 122-127.

- Suseno, T.I.P., N. Fibria dan Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7 (1).
- Tarwendah, Ivana Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan (*Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food product : A Review*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No. 2:66-73, April 2017.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu, A.R., dan Rachmawati, D. 2011. Analisa Komposisi Nutrsi Rumput Laut (*Euchema cotoni*) di Pulau Karimunjawa Dengan Proses Pengeringan Berbeda. *Artikel Rumput Laut*. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.