

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. D. (2021). Pemanfaatan Sari Buah Belimbing Wuluh Dan Sari Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Agrotek vol.8, No. 2*.
- Amelia, O. S. A. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Asben, A. (2007). Peningkatan kadar iodium dan serat pangan dalam pembuatan fruit leathers nenas (*Ananas comosus Merr*) dengan penambahan rumput laut. *Skripsi. Fakultas Pertanian Unand. Padang*.
- Badan Standar Indonesia. (2008). *SNI 3746 : 2008 tentang Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, E. (2002). Pengaruh Pemberian Jus Segar Umbi Wortel (*Daucus Carrota*) Sebagai Antibakterial Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli* Secara In Vitro. (Doctoral dissertation, Airlangga University).
- 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*.
- Dewanti, T. W. (2010). *Aneka Produk Olahan Tomat Dan Cabe*. Brawijaya University.
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, N., & Hintono, A. H. (2018). Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan, 2(1)*.
- Duryatmo, S. (2006). *Sayur di Sekitar Kita*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*.
- Fajaryanto, B. (2019). *Penampilan Empat Genotip Tanaman Wortel (Daucus carota L.) pada Tiga Lokasi* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Gaffar, R., Lahming, dan Rais, M. (2017). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap

- Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol.3.*, S117-S125.
- Haryono. (2016). *Pengambilan Pektin Dari Ampas Wortel Dengan Ekstraksi Menggunakan Pelarut HCL Encer*. Institut Teknologi Nasioanl.
- Herbie, T. (2015). *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat 266*. Deppok Sleman Yogyakarta: OCTOPUS publishiing House.
- Kurup, S. B. (2017). In Vitro Evaluation of Free Radical Scavenging and Antioxidant Activities of Averrhoa bilimbi Fruit Extracts. *Journal of Plant Chemistry and Ecophysiology*, 2(1), 1-7.
- Lidiyawati, R., F. Dwijayanti, Nurasih Yuwita, dan S. T. Pradigdo. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambahan Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol.3 No.1*, 12.
- Mahendradatta, M., Bastian, F., & Amaliah, N. (2007). *Shelf-Life Prediction Of Seasoning Powder Made From Whole Fermented Fish (Peda) By Using Arrhenius Method*.
- Maryani dan Lusi (2004). Uji Efektivitas Antimikroba Senyawa Saponin dari Batang Tanaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) . *Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang*.
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry, Vol.2, No.1*, 31.
- Palupi, S., Hamidah .S., dan Purwati, S. (2009). Peningkatan Produktivitas Hasil Olahan Salak Melalui Diversifikasi Sekunder Untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropolitan. *Jurnal Inotek, Vol.13, No. 1. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Pistanty, Mingle. A. dan Kiki Natassia. (2021). Formulasi Asam Sitrat Pada Kualitas Selai Terong Ungu (*Solanium melongenal*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Journal of TSCS1Kep, Vol. 6, No.1*, 47.
- Putri, G. S. N., Setiani, B. E., Antonius, H. (2017). Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan 6 (4)*.

- Ropiani. (2006). *Karakteristik Fisik dan pH Selai Pepaya Bangkok*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rosyida, Fathia, dan Lilis Sulandari. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E. journal boga, Vol.3, No. 1*.
- Setiawati, V. Rori. dan Puspita Sari. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) Terhadap Karakteristik Fisik, Masa Simpan, Dan Organoleptik Permen Jelly Daun Kersen. *Jurnal Agrotek Vol.7, No.2*, 87.
- Shahidi, F., & Marian, N. (1995). *Food Phenols. Sources Chemistry. Effect Applications. Technomic Pubhlying Lancaster*.
- Sianipar, Y.H., Maria. F.S. dan Jan R. Assa. (2021). Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus mirocarpa, B.*) Dalam Pembuatan Selai Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol.12, No.1*, 8.
- Sundari D, dan Komari. (2010). Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tenpe dan Daya Simpannya (Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana with Tempe and Durability. *Puslitbang gizi dan makanan. Vol.33 [1]*, 93-101.
- Suryani, A., Mira. R. dan E. Hambali. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanti, E. Y. (2017). Pengaruh Pemberian Sari Belimbing Wuluh. *5(2)*, 102-115.
- Tandikurra, D. T., Lana E. Luluhan, Maria F. Sumual. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Sifat Sensoris Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol.10, No.2*, 53.
- Tyas, Y. F. (2018). Komposit Bubur Belimbing Wuluh Dengan Wortel Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota L.*).
- Winarno, M. W., Nuratmi, B., & Astuti, Y. (2002). Pengaruh Infus Buah Pare (*Momordica charantia L*) terhadap Kelenjar Prostat Tikus Putih. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 12(2)*, 160216.
- Xiaofei, E., Hwang, S., Oh, S., Lee, J. S., Jeong, J. H., Gwack, Y., & Liang, C.

(2009). Viral Bcl-2-mediated evasion of autophagy aids chronic infection of γ herpesvirus 68. *PLoS pathogens*, 5(10), e1000609.

Yulistyani, Ratna, Ir Murtiningsih, and Munifa Mahmud. (2013) "Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu (The Role of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam)." *Jurnal Teknologi Pangan* 5.2.

Yuniarti, T. (2008). *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional Edisi 1*. Yogyakarta: MedPress.

Zhou, P., & Labuza, T. P. (2007). Effect of water content on glass transition and protein aggregation of whey protein powders during short-term storage. *Food Biophysics*, 2(2), 108-116.