

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D. dan S. Mujdalipah. 2017. *Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (Ipomea batatas (L). Lam cv) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel*. Edufortech 2 (1) 2017 52 – 58.
- AKG. 2013. *Permenkes RI NO75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum.
- Amelia, Okta. 2016. *Pengaruh Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L)*. prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung. Lampung. Hal 149 – 159.
- Annike, C.P., dkk. 2017. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol.3: S126-S133.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Aritonang, P. L. W. B. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (cucurbita moschata)*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Baliwati, Y. F, dkk. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Beck, M., E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta: Yayasan Essentia Medica (YEM).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiyono). Jakarta: UI Press.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiyono). Jakarta: UI Press.

- Bumi, D. S. 2015. *Karakteristik Selai Lembaran Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Trelengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina
- Daniel, R. S. 2014. *Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (Hylocereus sp.) Sebagai Bahan Pakan Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang.
- Departemen Kesehatan RI. 2018. *Laporan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Litbangkes.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta. Halaman 135.
- Dewi, A. C. 2017. *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Pektin dari Buah Albedo Kulit Jeruk Bali (Citrus grandis) dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Eurominator. 2017. *Spread in Indonesia*. Indonesia : Euromonitor International.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 13 – 35.
- Fahrizal dan Fadhil, 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. (6) No. 3, 2014.
- Hadiati., Apriyanti. 2015. *Bertanam Jambu Biji di Pekarangan*. Jakarta: Agriflo.
- Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis*. Semarang: Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Harris, P. 1990. *Food Gels*. Elsevier Science. New York. 401 – 427 pp.
- Herawati, N. 2013. *Formulasi Estrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus), Rosella dan Buah salam pada Pembuatan Minuman Alami*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

- Herminingsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Huang, X. dan F. Hsieh. 2005. *Physical Properties, Sensory Attributes and Consumer Preference of pear Fruit Leather*. Journal of Food Science Vol. 70, Nr. 3.
- Idawati, N. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Ikhwal, A., Lubis, Z. dan Ginting, S. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 2. No. 4. Hal 61-70
- Jamila, B., C.E. Shu, M. Kharidah, M.A. Dzulkifly, N.A Noraniza. 2011. *Physicochemical Characteristics of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. Journal of Agricultural Food Chemistry (18): 279-286.
- KBBI, 2021. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at: <http://kbbi.web.id/kenyal>. [Diakses 8 Januari 2021].
- Khumairoh, F. S. 2016. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang – Kaling (Arenga pinnata M.) dan Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. Diploma Thesis. Universitas Andalas.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kristanto, D. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya.
- Latifah, R. Nurismanto dan C. Agniya. 2012. *Pembuatan Selai Lebaran Terong Belanda*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran.
- Meinawati, R. 2018. *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiacal L.) dan Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayungtaningwarno. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. ALVABETA, CV, Bandung.

- Mulyadi. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Kaya Antioksidan dan Vitamin C*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Muresan, C., A. Gbadamosi, S. Muste, S. Scrob and A. Rat. 2014. *Study Concerning The Quality of Jam Product Based on Banana and Ginger*. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 20 (4):408-411.
- Nazaruddin, R., S.M.I Norazelina, M.H. Norziah dan M, Zainudin. 2011. *Pectins From Dragon Fruit (Hylocerus polyrhizus) Peel*. Faculty of Science and Technology, Universiti Kebangsaan Malaysia. Malaysia. Vol.1 Hal: 19-23.
- Noerhartati, E., T. Rahayuningsih, dan N.V. Feriyani. 2014. *Pembuatan Selai Salak (Salacca Edulis Reinw): Kajian dari Penambahan Natrium Benzoat dan Gula yang Tepat terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan*.
- Ramadhan, W., Trilaksani. W. 2017. *Formulasi Hidrokoloid-Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 20(1): 98-108.
- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Jakarta: Penebar Plus.
- Saati, E. 2011. *Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (Hylocareus costaricensis) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Saneto, B. 2012. *Karakteristik Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Agrika II (2): 143 – 149.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Klaten: Universitas Widya Dharma Klaten.
- Septiani, I., Basito., Widowati, E. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Agar – Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium guahava L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol 6 no. 1
- Sarasatani, D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma IPB.

- Sitorus, M. 2009. *Spektroskopi (Eludasi Struktur Molekul Organik)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. Elsevier Academic Press. California
- Subagio, A., Wiwik, S, W., Yuli, W. 2003. *Development of Functional Protein from Non-Oilseed Legumes as Food Additives, Prceeding of ITFS*. Seminar on Science and Technology, Indonesia Toray Science Foundation.
- Susiwi. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwarto, A. 2010. *9 Buah & Sayur Sakti Tangkal Penyakit*. Yogyakarta: Kanisius.
- SNI. 2008. *Selai Buah*. SNI 3746: 2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Taiwan Food Insudtry Develop and Research Authoritis. 2009. *Study on The Growth and Development of Two Dragon Fruit (Hylocereus undatus) Genotypes*. The Agriculturists. A Scientific Journal of Krishi Foundation 11(2): 52 -57.
- Thuaytong, W., Anprung, P. 2011. *Bioactive compounds and prebiotic activity in Thailand grown red and white guava fruit (Psidium guajava L.)*. Food Sci Technol, 17 (3), 205 – 12.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yenrina, R., Hamzah, N, Zilvia. R. 2009. *Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (Ananas comusus) dengan Jonjot Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga 1(2):33-42