

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad M. 2018. "Pengaruh konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*cocos musifera L*)" [Gorontalo, *Agricultur Teknologi Jurnal* 1(2):35-45]
- Arsyad, Muh, and Hendrik Abay. "Karakterisasi kimia dan organoleptik selai dengan kombinasi buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan buah sirsak (*Annona muricata*)." [Perbal: *Jurnal Pertanian Berkelanjutan* 8.3 (2020): 141-152.]
- Aulia A dan Rahma N. 2022. "Penambahan Gula Pasir Dengan Konsentrasi Berbeda Pada Pembuatan Selai Nanas"
- Astuti, A.F., D. Larasati, & A.S. Putri. (2021). *Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Pada Berbagai Konsentrasi Gula Pasir. Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural Product: 1-16.*
- Anonim. 1995. *Selai Buah. Jakarta, Standar Nasional Indonesia Nomor 01-3746-1995. Departemen Perindustrian.*
- Akesowan, A. 1998. *Reduction of fat in cake and cookie products made with konjac flour, Food. 28: 11 1-124*
- Andarwulan dkk, 2011, *Jakarta. Analisis Pangan. Dian Rakyat.*
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *SNI 3746:2008 Selai. Jakarta, Badan Standarisasi Nasional.*
- Badan Pusat Statistik, [BPS]. 2015. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (ton), 1993- 2015.*
- Chin. K.B.; J.T. Keeton; M.T. Longnecker, and J.W. Lamkey. 1998. *Low-fat bologna in a model system with varying types and levels of konjac blends, J. Food Sci. 63: 808-81 3.*
- Dewi, N.P.A.N. (2018). *Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (*Moringa oleifera*). [Skripsi]. Poltekkes Denpasar*
- [DEPTAN] Departemen Pertanian., 2010., *Multifungsi Glukomannan dari Umbi Iles-Iles., Jakarta: Departemen Pertanian*
- Darwin, P. 2013. *Yogyakarta. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu.*
- Dostalova, J.P.K. 2009. *The Changes of – Galaktosidase during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds. Czech J. Food Science, S76.*
- Faridah, A. 2014. *Identifikasi porang glukomannan hasil optimasi ekstraksi menggunakan ftir, sem, dan nmr. Jurnal Rekapangan 8(2):141-148.*
- Fatonah, 2002. *Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.*

- Fachruddin. 2008. *Yogyakarta, Membuat Aneka Selai. Kanisius.*
- Herianto, et al., 2015. *Study Of The Banana Mas (Hylocereus polyrhizus) In The Preparation Of Jam. Jom faperta. Vol 2 (2), 1-12.*
- Herawati, H. 2018. *Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan nonpangan bermutu. Jurnal Libang Petanian 37(1):17-25.*
- Kumalasari, E. 2015. *Analisa Karakteristik Fisikokimia Produk Sirup Markisa (Passiflora edulis f. Edulis sims) by UD AL-Hidayah Melalui Perbandingan Konsentrasi Sari Buah dan Gula Sukrosa yang Digunakan. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*
- Mudjisihono, Rob. dkk. (2000). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Dan Gliseril Monostearat Pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Yang Dihasilkan. Jurnal Agritech. Vol 13, No.14, 1-6.*
- Meilgaard, (2000). *Sensory Evaluation Techniques. Boston. CRC Dalam Skripsi Lucia Esti Purwandari, 2007. Optimasi Campuran Asam Sitrat, Asam Tatarat, dan Asam Bicarbonate, sebagai eksperimen dalam pembuatan granul effervences ekstrak rimpang temulawak. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma*
- Minah dan Wikanastri. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing. Semarang. Program Studi S1Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang.*
- Mutia, A.K dan Yunus, R. 2016. *Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsat. Jtech. Vol 4 (2) 80-84.*
- Muchtadi, R.T dan Sugiyono. 2013. *Bogor. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Penerbit Alfabeta.*
- Nurani, F.P. (2020). *Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-Buahan. Journal of Food Technology and Agroindustry 2(1): 27-32.*
- Nelson, N., 1944. *A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. Journal Biol. Chem, 153(2), 375-379.*
- Octavia, S. 2014. *Organoleptik dan Vitamin C Selai Buah Kersen (Muntingia calabura) dengan Penambahan Gula Pasir dan Pektin dari Kulit Jeruk Siam (Citrus nobilis var. microcarpa). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Osburn, W.N. and J.T. Keeton. 1994. *Konjac flour gel as fat substitute in low-fat prerigor fresh pork sausage, J. Food Sci. 59: 484-489.*

- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. & Sujadi, H., (2019). *Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet of Things. SMARTICS* 5(2): 81- 96.
- Purwono, & Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau. Jakarta: Penebar Swadaya*
- Palupi S., Hamidah S. dan Purwati S. 2009. *Yogyakarta. Peningkatan Produktivitas Hasil Olahan Salak Melalui Diversifikasi Sekunder untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropoitan. Jurnal Inotek, Vol.13, No.1. Universitas Negeri Yogyakarta.*
- Razak, A.K., N.K. Sumarni, B. Rahmat. 2012. *Optimasi Hidrolisis Sukrosa Menggunakan Resin Penukar Kation Tipe Sulfonat. J. Natural Science, 1(1): 119-131*
- Rukmana, R. 1996. *Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta. Hlm.*
- Sinaga, G.T.S.M. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Agar Batang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Rome Beauty. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*
- Sugiarso, A dan F. C. Nisa. 2015. *Pembuatan minuman jeli murbei (Morus alba L.) dengan pemanfaatan tepung porang sebagai substitusi karagenan. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (2): p.443-452*
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari, 2010. *Bogor. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT).*
- SNI-3746. 2008. *Jakarta, Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional.*
- Setyaningsih, D. A. 2008. *Bogor. Analisis Sensori Untuk Agroindustri.*
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 3746-2008 Selai Buah. 2008. *Jakarta. Badan Standar Nasional.*
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Liberty, Yogyakarta. Prosedur analisa juntuk bahan makanan dan pertanian. Edisi 4.*
- Trisnowati, N. 2012. *Pembuatan Selai Apel (Malus sylvestris Mill). Laporan. 1-51.*
- Teti Estiasih & Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: PT Bumi Aksara*
- Utafiyani, dkk. (2018). *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (vigna radiata) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. Jurnal ITEPA. VOL.7 (1), 12-22.*
- Waysima, Adawiyah, & Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.*
- Wirawan dan Mushollaeni W. 2008. *Optimasi Lama Blanching Pengolahan Selai Kacang Tanah Metode Regresi Kuadrat. Buana Sains. Vol 8 (1), 73-80.*

- Winarno, F.G. 2004. *Jakarta, Kimia Pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama.*
- Yartati. 2005. *Manfaat kacang hijau bagi kesehatan. Malang: departemen kesehatan RI.*
- Yaseen, E.I., Herald, T.J., Aramouni, F. M. and Alavi, S., 2005. *Rheological properties of selected gum solutions, Food Res. Int. 38(2), 111–119.*