

DAFTAR PUSTAKA

- A., Selvia, D., Syara, F., & Julianur, S. (2015). Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumpun Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 68-73.
- Amalia, I., W., Nurnanda, D., Hendrianie, & N., Darmawan, R. (2019). Proses Pembuatan Asam Sitrat dari Molasses dengan Metode Submerged Fermentation. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), 145-149.
- Anggita, D., Rejeki, F. S., Endang, D., & Wedowati, R. (2019). Proporsi Mangga Podang-Pisang Kepok dan Konsentrasi Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga. *Journal of Research and Technology*, 5(2), 178-190.
- Anugerah, M. P., R., & Bayu, S. M. (2018). Perancangan Alat Sampling Pasir Silica dalam Proses Pengecekan Di Pt. Xyz. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 17 Oktober 2018*, 1(3), 1-5.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., & Djamila, S. (2020). Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry*. Springer Berlin Heidelberg.
- Bulal, I., Mandik, Y. I., & Muryani, A. E. (2021). Produksi Gula Pereduksi dari Ampas Sagu (*Metroxylon sp.*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam Selama 30 Menit. *Avogadro Jurnal Kimia*, 5(2) 71-79.
- Chabib, I. M., & Wijaya, I. F. (2014.). Karakter Morfologis Dan Beberapa Keunggulan Mangga Arumanis (*Mangifera Indica L.*). *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(3), 66-72.
- Desnilasari, D., Ragnadiana, S., & Kumalasari, R. (2018) Efek Penambahan Jus Mangga Dan *Carboxymethyl Cellulose* pada Minuman Fermentasi Berbasis Whey Keju Susu Kambing. *Bioteknologi Proses Pangan Lingkungan Industri*, 9(1), 23-35.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, G. A., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis Vinifera*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 43-52.

- Fitantri, A. L., Her, N., Parnanto, R., & Praseptiangga, D. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Penambahan Karaginan. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 26-34.
- Fitriana, I., Putri, S. K., & Sari, A. R. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Semangka Kuning (*Citrullus Lanatus*) dengan Variasi Konsentrasi CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 1-9.
- Harsyam, D., I., Ansharullah., Asyik, N. (2020). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Organoleptik, Sifat Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4), 3006-3020.
- Hendrawan, Y., Susilo, B., Wahyu Putranto, A., Firmanda Al Riza, D., Maya Maharani, D., & Nisa, M. (2016). Optimasi dengan Algoritma Rsm-Ccd Pada Evaporator Vakum Waterjet dengan Pengendali Suhu Fuzzy pada Pembuatan Permen Susu Rsm-Ccd. *Agritech*. 36(2), 226-232.
- Herlina, H., Belgis, M., Wirantika, L. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Kenitu (*Chrysophyllum Cainito L.*) dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 10-114.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2020). Design-Expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 99-120.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profile Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2) 106-116.
- Khamidah, A. & Krismawati, A. (2020). Tingkat Kesukaan Jellydrink Buah Mangga dan Melon Dari Berbagai Konsentrasi Pengental Di Desa Wonorejo, Kabupaten Madiun. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 23(3), 333-350.
- Kiranawati, M. T., Mariana, R. R., & Efrinasari, N. (2022). The Effect of Carrageenan and Lemon Ratio on Antioxidant Activity and Physical Properties of Jelly Butterfly Pea. *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 29-38.

- Krismawan, A., & Pato, U. (2023). Karakteristik Fruit Leather Mangga-Rosela Dengan Konsentrasi Karagenan Berbeda. *Jurnal Agricultural Science and Technology*, 22(1), 24-31.
- Leihitu, P. E. M. P., Nugroho, G. A., Pandeiro, B. N. K., Zandrato, B. J. C. S., Putirulan, C. N. L., Rahmawati, E., Wardana, V. S., Permata, T. E. S., Handoko, Y. A., & Santosa, V. P. (2021). Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Daya Simpan Buah Mangga (*Mangifera Indica* L.). *Agri-tech*, 1 (1), 1-11.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *13*(2), 37-44.
- Luqyana T M, L. Z., Husni, P., & Raya Bandung Sumedang, J. K. (2019). Aktivitas Farmakologi Tanaman Mangga (*Mangifera Indica* L.). *Jurnal Farmaka*, 17(2), 187-194.
- Marzelly, A. D., Lindriati, T., & Yuwanti, S. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172-185.
- Novia, C., Utomo, D., & Tinggi Teknologi Nurul Jadid Probolinggo, S. (2015). Diversifikasi Mangga off Grade Menjadi Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2).
- Nugraheni, S. D., Harijono, H., & Wardani, A. K. (2023). Optimasi Konsentrasi Senyawa Anti Pencokelatan Pada Penyimpanan Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) Segar. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 632-643.
- Nur, A., Huda, H., & Fathoni. (2022). Optimalisasi Proses Ekstraksi Minyak Biji Nyamplung Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Chemurgy*, 6(2), 97-108.
- Nurhidayati, D & Mwarmiati. (2021). *Moisture Analyzer Sartorius Type 45* Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. *Majalah Kulit Politeknik ATK Yogyakarta*, 20(2) 95-101.
- Nurmiah, S., Syarief, R., Peranginangin, R., Budi N., Andi H. & Nasoetion, G., (2013.). Aplikasi Response Surface Methodology pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (Atc), *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1), 9-22.

- Panigoro, Y., Antuli, Z., & Limonu. (2018.). Karakterisasi Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Hasil Formulasi Mangga Arum Manis (*Mangifera Indica L. Var Arum Manis*) dan Pisang Goroho (*Musa Acuminata Sp.*). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 1-10.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, H. (2018). Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) Dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 109–115.
- Sabahannur, S. (2020). The Use Of Nacl And Sitrate Acid To Extend Save Age And Quality Of Cayenne Pepper (*Capsicum Frutescens L.*). *Jurnal Galung Tropika*, 9(1), 31-40.
- Safira, A., Haryu, P., Her, N., Parnanto, R., & Nursiwi, A. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit and Vegetable Leather Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus Vulgaris Schard.*) dan Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3), 1-8.
- Sanggrami Sasmitaloka, K., & Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Jl Tentara Pelajar No, B. (2017). Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus Niger* pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses* (5)3, 116-122.
- Saputra, S. A., Yulian, M., Nisahi. K. (2021). Karakteristik dan Kualitas Mutu Karaginan Rumput Laut di Indonesia. *Lantanida Journal*, 9(1), 1-92.
- Shadiqa Taswin, N., & Haryani, S. (2022). Kajian Literatur Pembuatan Fruit Leather Dari Labu Kuning Dan Wortel. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 1-12.
- Sukasih, E., & Widayanti, S. M. (2022). Physicochemical And Sensory Characteristics Of Fruit Leather From Various Indonesian Local Fruits. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1024(1), 1-7.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study Of Sensory Attributes And Brand Awareness In Food Product*, (5)2, 66-73.
- Wahab, A. A., Ashar, Z., & Maryana, D. (2021) Analisis Fisiko-Kimia *Fruit Leather* pada Rambutan (*Naphelium lappaceum*) – Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Agrovital : Jurnal Ilmu Pertanian*., 6(1) 13-15.

Zhaki, M., Harun, N., Hamzah, F., Jurusan, M., Pertanian, T., Pertanian, F., Jurusan, R., & Riau, U. (2018.). 1) Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau
2) Dosen Fakultas Pertanian Universitas Riau, *1(5)*, 1-14.