

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. W.W dan Handani.M.N (2016) *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus carote) Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Universitas Pendidikan Indonesia
- Ardiman. 2014 *Pengujian Asam Lemak Bebas (FFA) dan Kadar Air Pada Produk Mentega Orchid Butter dan Golden Churn*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- A'yuni, Qurrota (2014). *Kandungan Vitamin C Dan Organoleptik Selai Jambu Biji Dengan Penambahan Ekstrak Kelompok Bunga Rosella dan Belimbing Wuluh*. Skripsi Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bunga, M. 2017. *Studi Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisikokimia Selai Buah Dari Varietas Apel (Malus sylvestris Mill) Dan Penambahan Ekstrak Pektin Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia. Merr)*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Febriani,R., Kuswanto,K.R., Kurniawati.L. *Karakteristik Selai Fungsional Yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)-Jambu Biji merah (Psidium guajava)- Nanas Madu (Ananas comosus) Dengan Variasi Penambahan Gula*. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi. Jawa Tengah
- Febrianti.N., Yunianto.I., Dhaniaputri.R. 2015. *Kandungan Antioksidan dan Asam Askorbat pada Jus Buah - Buah Tropis*. Universitas Ahmad Dahlan
- Feriyani, N.V. *Pembuatan Selai Salak (Salaca edulis reinw):Kajian Dari Penambahan Natrium Benzoat dan Gula yang Tepat Terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan*. Universitas Wijaya Kusuma. Surabaya.
- Guicher.E dan Issanchou.S 1991. *Pectin Concentration, Molecular Weight and Degree of Esterification : Influence on Volatile Composition and Sensory Characteristics of Strawberry Jam*. Journal of Food Science 56(6).

- Iskandar.S.,Nurtaati.C.R., Iskandar.S.2016 *Kajian Variasi Campuran Wortel (Daucus carota L.) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan*.Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta Yogyakarta
- Ismail. G.H., Yusuf.N., Mile.L. (2015) *Formulasi Selai Lembaran dari campuran Rumput Laut dan Buah Nanas*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Jannah. M. 2011. *Pengeringan Osmotik pada Irisan Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.) dengan Pelapisan Kitosan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Khumairoh, F.S.K., Yenrina. R., Azima. F. 2016. *Pembuatan selai lembaran dari campuran kolang-kaling (arenga pinnata) dan kulit buah naga (hylocereus polyrhizus)*.Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Sumatera Barat
- Kurniawati.E dan Yuliati .N. 2017. *Analisis Kadar Vitamin C dan Fruktosa Pada Buah Mangga (Mangifera indica L) Varietas Podang Urang dan Podang Lumut Metode Sprektotometri UV-VIS*.
- Latifa.M.S., Nurismanto.R., Agniya.C. 2011. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda (The Making of Slice Jam From Belanda Eggplant)*. Universitas Pembangunan Veteran. Jawa Timur. Surabaya
- Mandagi. M., Purwandari.U., Hidayati.D. (2015) *Analisis Pengaruh Suhu, Waktu, Pektin dan Gula Terhadap Warna dan Tekstur Leather Guava (Psium guajava.L) Menggunakan Metode RSM (response Surface Methodology)*. Universitas Trunojoyo. Madura
- Marecella. 2017. *Studi Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisiokimia Selai Buah dari Varietas Apel (Malus sylvestris Mill) dan Penambahan Ekstrak Pektin Daun Cincau Hijau (Pre,na oblongifolia.Merr)* Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Minifie.B.W.1989.*Chocolate, Cocoa, and Confectionery (Science and Technology)* Vol. 3. New York:An Aspen Publication
- Mulyadi. A.F dan Wijana.S. (2014) *Studi Proses Pengolahan Pasta Mangga Podang Urang (Mangifera indica L) (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Metode Pengawetan Termal)*. Universitas Brawijaya. Malang
- Noviai. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Gula Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Campolay*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik, Universitas Bandung. Bandung.

- Nurtaati.C.R.2016.*Kajian Variasi Campuran Wortel (Daucus carota L.) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Nutrisia 18(2)
- Permatasi, T.G. 2012. *Laporan Tugas Akhir Proses Pembuatan Selai Wortel*. Universitas Sebelas Maret. Solo
- Prasetya.D.N. 2018. *Kajian Perbandingan Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizius)*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung
- Prasetyowati.Y., Ir.Sri Haryati.M.Si., Ir.Endang Bakti, MP.*Berbagai Konsentrasi CMC(Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (Sechium Edule)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang
- Putri,G.S.N., Setiani.B.E., Hintono.A. 2017. *Karakteristik Selai Wortel (Daucus carota L) dengan Penambahan Pektin*.Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro. Semarang
- Ramadhani, P.D. 2017. *Kualitas Selai Alpukat (Persea americana Mill) Dengan 3 Jenis Pemanis Alami*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Safitri,A.A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Lether Mangga-Rosela*. Universitas Hasanudin. Sulawesi Selatan. Makassar
- Sayekti D.D. 2014. *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus carota L.) dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon*. Universitas Surabaya.
- Simamora, D., Rossi.E. 2017. *Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pepada (Sonneratia caseolaris)*. Fakultas Pertanian Universitas Riau
- Sutanto,M. 2017. *Pengaruh Proporsi Apel Rome Beauty dan Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Rome Beauty Rosella*.Universitas Katoilik Widya Mandala. Surabaya
- Syaiful,F.2017. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Gelatin terhadap Karakteristik Selai Wortel (Daucus carota L)*.Universitas Sebelas Maret. Solo

- Tarigan,Y.M., Suhaidi.I.,Yusraini.E. 2015. *Pengaruh Perbandingan Buah Naga Merah Dengan Sirsak Dan Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Mutu Selai Lembaran..*Univesitas Sumatera Utara. Medan
- Tjoa dan Magdalena.E.S. 2018. *Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Mangga (Mangifera indica L).* Universitas Soegijapranata. Semarang
- Triastuti.I., Nurainy.F., Nawansih.O. 2013. *Kajian Produksi Minuman Campuran Sari Wortel Dengan Berbagai Buah.* Universitas Lampung. Lampung
- Trisnowati.N. 2012. *Pembuatan Selai Apel (Malus sylvestris Mill).* Teknologi Hasil Pertanian. Fakutas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Yuliati,N dan Kurniawati.E. 2017.*Analisis Kadar Vitamin C dan Fruktosa Pada Buah Mangga Podang (Mangifera indica L.) Varietas Podang Urang dan Podang Lumut Metode Spektrofotometri UV-VIS.* Jurnal Wiyata Penelitian Sains dan Kesehatan