

DAFTAR PUSTAKA

- Morris, G. A., Sims, I. M., Samaranayake, C. P., Bajic, M., & Wellner, N. (2018). Structure-related gelling of pectins and linking with other natural compounds: A review. *Molecules*, 23(4), 942. <https://doi.org/10.3390/molecules23040942>
- Maulidia, S. R., & Kurniawati, E. (2025). Pengaruh konsentrasi pektin dan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap sifat fisik dan kimia. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 4(1), 28–41. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i1.3522>
- Munasari, S. (2018). Daya terima panelis dan karakterisasi selai kulit pisang dengan penambahan pisang Ambon. *JTAI: Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1), 1–8. <https://jtai.politala.ac.id/index.php/JTAI/article/view/61>
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2008). *SNI 01-3746-2008: Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Tuhumury, H. C. D. (2023). Pengaruh konsentrasi pektin terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 120–130. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/57975/43294>