

DAFTAR PUSTAKA

- A/S Kobenhvns Pektifabrik. 1978. *Carrageenan*. Lillekensved. Denmark. P 156-157.
- Agustina dan Adelynniesa. 2007. *Pengaruh Jenis & Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Selai Lembaran*, Jurusan Teknologi Pangan : Universitas Pasundan Bandung.
- Alfian, A. R. 2016. *Karakteristik Mutu Sensori, Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Selai Edamame Dengan Penambahan Mocaf Dan CMC*. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Jember
- Arindya,A., J. Rona dan L. Masniary. 2015 *Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai kelapa muda lembaran selama penyimpanan*
- Anonim (2010). *Fruit anatomy*. Diambil dari http://wikipedia/fruit_anatomy.htm.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Arlington: AOAC Inc.
- Astawan, M. 2005. Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2013. *Produksi Buah-Buahan di Indonesia 1995 2011*. <http://bps.go.id>. Diakses pada Sabtu, 30 November 2013 pukul 10.00 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. SNI 3746: 2008. *Selai Buah*. Jakarta.
- Bahan Pangan untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Barlina, R.(1999).*Pengembangan Berbagai Produk Pangan Dari Daging Buah Kelapa Hibrida*. Jurnal Penelitian& Pengembangan Pertanian Vol 18 No:4. Balai Peneltian & Pengembangan Produk.
- Busbis, W. A. 2000. “Carrageenan”. <Http://fmcbiopolymer.com/> diakses pada tanggal 12 Agustus 2008.
- Cahyadi, S,. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Cetakan Pertama . PT. Bumi Aksara. Jakarta .

- Chairi, A.,H. Rusmarilin dan Ridwansyah. 2015 *Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan
- Demam, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, Bandung : Penerbit ITB.
- Depkes RI, 1990. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1990, Jakarta
- Departemen Kesehatan. 1996. *Pedoman Praktis Pemantauan Gizi Orang Dewasa*. Jakarta: Depkes.
- Desrosier.1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M Muljohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Doty 1986. *Euchema farming for carragenan*. Sea Grand Advosory Report. UNIH Sea A. 273-02.
- Endang, R. L. 2006. *Karaterisasi fisik dan pH selai pisang raja*. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Hal. 236-237
- Fachruddin. 1998. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fachruddin. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Feriyani, N. 2000. *Pembuatan selai salak (salaca edulis reinw) :kajian dari penambahan natrium benzoat dan gula yang tepat terhadap mutu selai salak selama penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma. Surabaya
- Glicksman. M. 1983. *Food Hydrocolloid Vol II*. Florida: CRC Press Inc Boca Raton.
- Hidayat, R. 2012. *Teknologi Hasil Pengolahan Hasil Pertanian Dari Buah Jeruk*. <http://forester-untad.blogspot.no/2012/10/teknologi-pengolahan-hasilpertanian.html>. 31 Oktober 2012.
- Ikhwal A.,Z. Lubis dan S. Ginting. 2014 *Pengaruh konsentrasi pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. USU Medan
- IPTEKnet, 2009. *Buah Nenas Kaya Khasiat*. <http://www.IPTEKnet.com>. [31 Januari 2009].

- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.
- Lisdianan, 1997, Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi, PT. Trubus Agriwidia.
- Munadjim. 1983. Teknologi Pengolahan Pisang. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- S.,Prabawati, Suyanti dan A. Dondy. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- S.,Prabawati., Suyanti dan, D. Setyabudi. (2008). Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Penyunting: Wisnu Broto. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Ropiani. (2006). Karakteristik Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- S.,Satuhu dan A. supriyadi . 2000. *Pisang Budidaya , Pengolahan , dan Prospek Pasar* . Jakarta : Penebar Swadaya
- SII. No. 173 Tahun 1978. Kriteria mutu selai buah
- SNI-3746. 2008. Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta (5 Mei 2012).
- SNI 01-2891-1992. Analisis Penentuan gula reduksi di uji dengan metode *luff schoorl*.
- Sudarmadji, S, et al. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi I. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryana, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk BahanMakanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartono, A., 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepung Pisang (Musa paradisiaca formatypica) Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 2003. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Winarno F.G., 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.