

## DAFTAR PUSTAKA

- Albrecht, J.A. 2010. *Let's Preserve: Jams, Jellies, and Preserves*. University of Nebraska-Lincoln and United States Department of Agriculture. United States of America.
- AOAC, 1970. *Official Methods of Analysis of the Association Official Analytical Chemist*. Washington D.C: Benjamin Franklin.
- Ali R. 2008. *Sintesis Ester Arabinovanilat dengan Metode Fischer Menggunakan Pelarut Aseton*. Skripsi. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia. Depok.
- Alinkolis, J. J. 1989. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport-Connecticut.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Penerbit Universitas Indonesia: UI-PRESS. Jakarta.
- Atmaka, W., B. Sigit, dan C. Monris. 2013. *Pengaruh berbagai konsentrasi sorbitol terhadap karakteristik sensoris, kimia dan kapasitas antioksidan getuk ubi jalar ungu (Ipomoea batatas) selama penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3
- Badan Pusat Statistik Jember (BPS). 2016. *Kabupaten Jember Dalam Angka 2016*. Jember: BPS Kabupaten Jember.
- Bangun. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Campuran Sari Buah Markisa Wortel Dan Jeruk Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Bappeda Jatim. 2013. PTPN XII Budidayakan Tanaman Ubi Jalar. <http://bappeda.jatimprov.go.id/2013/01/21/ptpn-xii-budidayakan-tanaman-ubi-jalar>. [22 Februari 2017].
- Calorie Control Council. 2004. *Reduced Calorie Sweeteners: Sorbitol*. Available at: <http://www.caloriecontrol.org/sorbitol.html>. [30 Januari 2017].
- Collins, J. L. 1960. *The Pineapple*. World Corps Series. Leonard Hill Interscience Publ. Inc. London. 295 p
- DSN-SNI No. 1718. 1996. *Syarat Mutu Manisan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- FAO. 2004. *Statistical Database of Food Balance Sheet*. FAOSTAT. <http://www.fao.org>. [25 Desember 2016].
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Glicksman, M. 1979. *Gum Technology in the Food Industry*. Academic Press, Inc. London
- Historiarsih, R.Z. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosela*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. UPN Veteran. Jatim.
- Hadiyati, S., dan N.L.P. Indriyani. 2008. *Petunjuk Teknis Budidaya Nenas. Balai Penelitian Buah Tropika*. Solok, Sumatera Barat. 24 hal.
- Hamzah, F dan E. Sribudiana. 2010. Mutu Manisan Kering Buah Naga Merah (*Hylocercus Polyrhizus*). Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Heyne, K.1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid 2. Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Juanda Js., D dan B. Cahyono. 2004. *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kurniawan, F., 2008, Sari Buah Nanas Kaya Manfaat : Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen, Sinar Tani edisi 1319 Agustus 2008.
- Kwartiningsih, E. dan L. N. S. Mulyati,. 2005. Pembuatan *fruit leather* dari nenas. UNS. Semarang. Ekuilibrium. Vol 4. Hal 8-12.
- Muljohardjo, M. 1984. *Nanas dan Teknologi Pengolahannya (Ananas comosus) (L) Merr*. Yogyakarta : Liberty.
- Musfiroh. I., W.Indriyati, Muchtaridi dan Y. Setiya. 2009. *Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda dengan Metode Spektrometri Sinar Tampak*. Jurnal Penelitian Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan Leather*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Peraturan Kepala Budan Pengawas Obat Makanan. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Peningkat Volume. Nomor 25 tahun 2013.

\_\_\_\_\_, 2014. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Nomor 4 tahun 2014.

Praditya, D.C. 2016. *Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik Fisik, kimia dan sensoris mix fruit leather jambu biji Merah (Psidium guajava L.) dan Nanas (Ananas comosus L. Merr).* Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Prasetyowati, D.A. dan Esti, W. Asri, N. 2014. *Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas comosus L. Merr.) Dan Wortel (Daucus carota).* Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Praseptiangga, D., Aviany, T.P. dan Parnanto, N.H.R. 2016. *Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus).* Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker.* Majalah Kartini Nomor: 2134 Hal.148.

Setyawan, Ari. 2007. *Gum Arab.* Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Jawa Timur.

Suprpti, L.2003. *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan, dan Pemanfaatannya.* Kanisius. Yogyakarta.

Suseno. T.I.P., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. *Pengaruh Pengganti Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel.* Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol 7 No. 1 April 2008. Surabaya.

Suyanti. 2010. *Aneka Olahan Buah Nenas, Peluang yang Menjanjikan.* Publikasi Elektronik | Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia| Volume. 32 No. 1 Th. 2010 Hal. 7-9

Stephen, A. M. and S. C. Churms. 1995. *Food Polysaccharides and Their Applications.* Marcell Dekker, Inc, New York

Tranggono, S., Haryadi., Suparmo, A., Murdiati, S., Sudarmaji, K. Rahayu. dan Astuti, M. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive).* PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Wijana, S., Febrianti, M.A. dan Fajrin, L.L. 2014. *Pemanfaatan Nanan (Ananas Comsus L.) Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindutri Di Kediri Kajian Penambahan Karaginan Dan Sorbitol*

- Winarti, S. 2008. *Pemanfaatan Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) dan Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn) untuk Pembuatan Fruit Leather*. AGRITECH, Vol 28 No 1.
- Winarti, S. Jariyah dan Kartini, R.A. 2015. *Penambahan Sorbitol pada Fruit Leather Jambu Biji Merah untuk Memperbaiki Karakteristik dan Daya Simpan*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pendidikan Nasional “Veteran”. Jawa Timur.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Yulistiani, R., Murtiningsih. dan Mahmud, M. 2013. *Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Zahro, S.U. 2016. *Formulasi Sukrosa dan Glukosa Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Fruit Leather Mangga Kweni*. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember