

DAFTAR PUSTAKA

- Andress, E.L. & Y. Harrison. 2006. So easy to preserve. Bulletin 989 Cooperative Extensi Service The University of Georgia 5th Edition <http://www.science direct co.id/index.php.2006>. Diakses tanggal 22 September 2015.
- Anonim. 1992. *Mutu dan Cara Uji Selai*. Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2986-1992. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Anonim. 1995. Jam Buah. Standar Nasional Indonesia Nomor 01-3746-1995. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional.1995. SNI No.01-3746-1995. *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- De Man. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung Press. Jakarta.
- Dewi, E. N., Surti, T., &Ulfatun, U. 2010. *Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut, Gracilariaverrucosa, Eucheumacottonii, Serta Campuran Keduanya*. Journal of Fisheries Sciences, 12(1), 20-27.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Jam* . Yogyakarta : Kanisius.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*.
- Indriyani S. 2008. *Panduan Pengembangan Industri Buah Nanas di Industri Kecil*. <http://sriindri.tripod.com>
- Muchtadi, R.2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Prasetyo, B. A., Minarti, S dan Cholis, N. 2014. *Perbandingan Mutu Lebah Madu Apis mellifera Berdasarkan Kandungan Gula Pereduksi dan Non Pereduksi di Kawasan Karet (Hevea brasiliensis) dan Rambutan (Nephelium lappaceum)*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya: Malang.
- Ratnayani, K., D. Adhi dan Gitadewi. 2008. *Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Jurnal Kimia. 2(2): 77-86.
- Setyawati, R. 2013. *Karakteritik Selai Buah Pala: Pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa Dan Nenas*. Pembangunan Pedesaan, 13(2).
- Sidauruk, M. Y. 2011. *Studi Pembuatan Jam Campuran Dami Nangka (Arthocarpusheterophyllus) dengan Belimbing Wuluh (Averrhoabilimbi L)*. Jurnal Ilmiah [www.google. com](http://www.google.com). Diakses pada tanggal 2 Mei 2013, pukul 17.00 WIB.

- Sihombing, D. T. H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu: Cetakan ke 2*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- SNI. 2004. *Madu*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3545-2004. ICS 67.180.10.
- Sudarmadji S, B. Haryono & Suhardi. 1997. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Penerbit Liberty.Yogyakarta.
- Wijana, S. Tanpa tahun. *Pemanfaatan Nanas (Ananas Comsus L.) Subgrade sebagai fruit leather nanas guna mendukung pengembangan Agroindustri Kediri kajian penambahan Karaginan dan Surbitol*. Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Winarno, PG. 1981. *Madu “ Teknologi Khasiat dan Analisa ”*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Yulistyani, R., Murtiningsih, I., & Mahmud, M. 2013. *Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu (The Role Of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam)*. Rekapangan, 5(2).