

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, FM. dan Y. Bachtiar. 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Anggorodi. 1984. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT. Gramedia, Jakarta
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andri, N. 2011. Mutu Daya Simpan Manisan Empelur Nanas (*Ananas comosus (L) Merr.*) Varietas Queen Terhadap Penambahan Gula Aren Dengan Kosentrasi Yang Berbeda. Pekanbaru : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Andriani D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca L.*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anugrahati , N. A.1999. Optimasi Normalitas Asam dan Waktu Hidrolisa pada Pembuatan Sirup Glukosa Ganyong Secara kimiawi dan Kombinasi Enzimatis Kimiawi.I. Naskah Skripsi Fakultas Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Anonim. 2003. Manisan Buah. <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=6&doc=6d23>. Diakses 5 Desember 2010.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Attayaya. 2008. Manfaat Tanaman Nenas. <http://www.attayaya.net/2008/09/06nenas-manfaat-tanaman-nenas.html>. Diakses 1 Desember 2010 .
- Buckle K.A., R.A. Edwards G.H Fleet and M. Wooton. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. 1985. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. UI-Press, Jakarta.
- Budi, S.H. 1998. Nanas Kering. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Cakebread, S.H. 1975. Sugar and Chocolate Confectionary. London: Oxford University Press.
- Darmadi, S. 2010. Tinjauan Aspek Mutu Dalam Kegiatan Industri Pangan. Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Dalam Andri, N. 2011. Mutu Daya Simpan Manisan Empelur Nanas (*Ananas comosus (L) Merr.*) Varietas Queen Terhadap Penambahan Gula Aren Dengan Kosentrasi Yang Berbeda. Pekanbaru:Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Deman, John M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung, Bandung. Gaman, P.M. dan K.B. Sherington, 1981, Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi Kedua, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Dalam Andriani D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca L.*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Deherba. 2017. Apa Beda antara Glukosa, Sukrosa, dan Fruktosa. <https://deherba.com//apa-beda-antara-glukosa-sukrosa-dan-fruktosa.html>. Diakses 2017.
- Desroiser, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta. Dalam Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Dziedzic, 1994. Glucose Syrups: Science and Technology, England: Elsevier Applied Science Publishers Ltd. Dalam Fatimah, S. 2008. Laporan Tugas Prarancangan Pabrik, Prarancangan Pabrik Sirup Glukosa Dari Tepung Tapioka Dan Air Kapasitas 55.000 Ton/Tahun. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Edi, SN, BE. 1996. Manisan Buah-Buahan 1. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Effendi, N.M, RN. Nurnadiah, dan E. Vita AB. 2004. Manfaat Nenas Bagi Kesehatan. Buletin Teknopro Hortikultura Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. Jakarta.
- Fachruddin, L. 2003. Membuat Aneka Sari Buah. Kanisius, Yogyakarta.

- Goutara. 1985. Penggunaan Gula dalam Makanan Olahan. Gramedia, Jakarta.
- Dalam Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Harris, R. S. 1989. General discussion on the stability of nutrients. Di dalam : R.S. Harris, dan E. Karmas (eds). Nutritional Evaluation of Food Processing. The AVI Pub. Co. Inc., Westport, Connecticut. Dalam Pratiwi I. (2007), Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya Kering (*Carica papaya*), Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Bogor. Bogor.
- Kartika, B. Hastuti, Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. Dalam Andriani D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.).
- Labuza. 1982. Shelf-Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press, Inc., Westport, Connecticut. Dalam Pratiwi I. (2007), Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya Kering (*Carica papaya*), Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Bogor. Bogor.
- Leistner, L. dan D.F Rodel. 1976. The Stability of IMF with Respect to Microorganism. *dalam* : R. R. Davies, G. G. Birch, and K. J. Parker. (eds) Intermediate Moisture Foods. Applied Science Publisher LTD., London. Dalam Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Makarti, A. 2007. Pembuatan Manisan Kering dari Rumput Laut. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Muchtadi R. T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nasution, H.D.U. 2011. Pemanfaatan Sirup Glukosa Hasil Hidrolisa Amilum Dari Biji Mangga Arumanis (*Mangifera indica* Linn) Sebagai Pemanis Pada Pembuatan Manisan Dari Buah Kedondong (*Spondias dulcis* Forst). Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Nurhidayat. 2007. Manisan Buah. <http://ptp2007.wordpress.com/2007/12/09/manisan-buah>. Diakses 30 November 2010.
- Haryanto, E. dan B. Hendarto. 1996. Nenas. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Histifarina, D. dan D. P. Agriawati. 2009. Pengkajian Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Mangga Kering di Kabupaten Indramayu. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Vol. 12. No. 2. Juli 2009, hal. 91-98. Dalam Khamidah A. dkk. 2006. Pengaruh Cara Pengolahan Manisan Nanas Terhadap Kesukaan Konsumen. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau. Jawa Timur.
- Pratiwi D. 2011. Pemanfaatan Sirup Glukosa Hasil Hidrolisa Selulosa Dari Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan HCl 30% Untuk Pembuatan Manisan Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Dengan Variasi Konsentrasi. Departemen Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam : Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pratiwi I. 2007. Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya Kering (*Carica papaya*), Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Bogor. Bogor.
- Prihatman, K. 2000. Nanas (*Ananas comosus*). BAPPENAS. Jakarta.
- Rahayu, S.R. dan P. Pribadi. 2012. Kadar Vitamin Dan Mineral Dalam Buah Segar Dan Manisan Basah Karika Dieng (*carica pubescens* Lenne & K. Kock). Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Indonesia, dan Balai Pengawasan Obat dan Makanan Semarang. Indonesia.
- Rismunandar. 1990. Membudidayakan Tanaman Buah-Buahan. Penerbit Sinar Baru. Bandung.
- Rukmana, R. 1996. Nanas Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- Rusmiani, L.A., A.D. Fedira, A., A. Firmansyah dan D.M. Anggraini. 2013. Pengaruh Cara Pengolahan Manisan Nanas Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya Malang
- Rozana, R. Hasbullah dan T. Muhandri. 2014. Pengaruh Bentuk Irisan Pada Pengeringan Manisan Mangga (*Mangifera Indica L.*) dan Karakteristik Mutunya. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian : Institusi Pertanian Bogor.
- Said, E. Gumbira. 1987. "Bio Industri: Penerapan Teknologi Fermentasi", Edisi kesatu. PT Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.

- Saptoningsih, dan A.Jatnika. 2012. Membuat Olahan Buah. Jakarta : Agromedia Pustaka
- Siregar, F. 1998. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Manisan Buah Mangga Udang. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 1995. Gula Palma. Badan Standardisasi Nasional. 3 Hal.
- Sudarmadji, S., B Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Penerbit Alumni. Bandung.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan, Penerbit PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor. Dalam Andriani D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. Dalam Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Wahyuni T, L.M. Lubis dan S. Ginting. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa Dengan Pepaya dan Kosentrasi Gula Terhadap Mutu Permen (Hard Candy). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan.
- Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta. Dalam Pratiwi I. (2007), Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya Kering (*Carica papaya*), Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Bogor. Bogor.
- Winarno F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta : *dalam* : Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.

- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta . Dalam Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Woodroof, J.G. dan B.S. Luh. 1975. Commercial Fruit Processing. AVI Publishing Co., Westport, Connecticut. Dalam Lutfi M. 2010. Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.