

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, D., Nurhasanah, N., & Dewi, R. 2021. *Perubahan Komponen Kimia Olahan Buah Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 45-52.
- Arsyad, M, & Abay, H. 2020. *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Selai Dengan Kombinasi Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dan Buah Sirsak (Annona Muricata)*. Jurnal Pertanian Berkelanjutan, 8(3), 142-153.
- Ashiddiqi, Z.M. 2021. *Produksi dan Pemasaran Roti Sisir Dengan Tambahan Selai Buah Naga*. Laporan Tugas Akhir, Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Astawan, M. 2019. *Keajaiban Pangan*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-0222-1995: Selai Buah*. Jakarta: BSN.
- BPOM. 2013. *BPOM RI No. 37 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bpom R1, 11 (2013), 1-16.
- BPS. 2022. *Budidaya Semangka*.
- Fatimah, S., Lestari, R., & Widyaningsih, R. 2023. *Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat Terhadap Kestabilan Mutu Kimia Selai Buah Selama Penyimpanan*. Journal Of Food Preservation, 15(1), 22-30.
- Fennema, O. R. 2020. *Food Chemistryi* (4th ed). CRC Press.
- Fitriani, N., Lestari, E., & Putri, R. 2020. *Stabilitas Gel Pektin Pada Produk Selai Berbasis Buah Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pangan Indonesia, 11(2), 55-63.
- Geggel, L. 2018. *Viscosity Testing For Dysphagia: Comparing Bostwick And IDDSI Methods*. Journal Of Nutrition In Clinical Practice. [PubMed: 30370530](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30370530/)
- Haryati, I. 2022. *Produksi Semangka dan Distribusi Sentra Pertanian Di Indonesia Tahun 2021*. Jurnal Hortikultura Indonesia, 15(1), 45-53.

- Hasanah, U. 2023. *Optimasi Proses suhu Dan Lama Sterilisasi Pengalengan Ikan Asap Terhadap Sifat mikrobiologi dan Organoleptik Produk*. Skripsi, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Hidayat, R., & Sari, D. 2019. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Terhadap Mutu Pangan Olahan*. Jakarta: Penerbit AgroMedia.
- Islamiyah. 2023. *Analisis Sensori Produk Pangan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Agroindustri Sejahtera.
- Maitimu, R. 2021. *Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Produk Pangan*. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 45-52.
- Nugraha, R., & Lestari, S. 2019. *Perubahan Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan Terhadap Produk Olahan Roti*. Jakarta: Gizi Sejahtera Press.
- Nurjanah, S. 2022. *Pengaruh Natrium Benzoat Terhadap Stabilitas Kimia Selai Buah*. Jurnal Pangan Indonesia.
- Nurman, S., Muhajir, N., & Muhardina, V. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Sari Nanas (Ananas comosus L.)*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 15(3), 140. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n3.2018.140-146>.
- Palupi, H. 2021. *Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Terhadap Mutu Selai Kulit Buah*. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 45-53.
- Pratiwi, L., Hapsari, D., & Fadhilah, R. 2020. *Pengaruh Stabilitas Gel Pektin Terhadap Mutu Selai Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pangan, 15(2), 67-75.
- Putri, A. F., Sari, R., & Yuliana, N. 2021. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis Produk Pangan Berbasis Buah*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 9(3), 233-242.
- Putri, W., Rahayu, D., & Mulia, R. 2022. *Aktivitas Mikroorganisme dan Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Vitamin C Pada Minuman Buah*. Food Microbiology Indonesia, 4(1), 27-35.

- Rahmawati, S., Nuraini, R., & Putra, A. 2021. *Perubahan Viskositas dan Kestabilan Fisik Produk Pangan Selama Penyimpanan*. Journal Of Food Systems, 7(1), 22-30.
- Sari, M., & Andini, P. 2022. *Pengaruh Aktivitas Enzim Pektinase Terhadap Karakteristik Gel Selama Penyimpanan*. Indonesian Food Science Journal, 9(3), 122-119.
- Sirait, E. N., Sitompul, A. M., & Manurung, H. 2023. *Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat Terhadap Mutu Selai Albeso Semangka-Buah Kersen Selama Penyimpanan*. Jurnal Agroindustri dan Teknologi Pangan, 8(2), 45-53.
- Sitanggang, A., Purba, D., & Lubis, R. 2020. *Pengaruh Bahan Pengawet Terhadap Kualitas Produk Semi-Basah Selama Penyimpanan*. Journal Of Food Technology and Processing, 8(2), 99-108.
- SNI 3746:2008. *Selai*. Jakarta: BSN.
- Sutomo. 2020. *Manfaat Buah dan Sayur Untuk Kesehatan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wardani, F., Yulianti, D., & Hapsari, M. 2024. *Kinerja Natrium Benzoat Sebagai Antimikroba Pada Pangan Berasam Rendah*. International Journal Of Food Additives, 12(1), 41-50.
- Wijayanti, N., Larasati, D., & Pramudita, A. 2021. *Pengaruh Sinerisis Terhadap Perubahan Tekstur dan Kekentalan Gel Pektin Selama Penyimpanan*. Agrotech Journal, 5(4), 145-152.
- Winarno, F.G. 2020. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, D., Prasetyo, H., & Permata, S. 2023. *Reorganisasi Struktur Gel Pada Produk Selai Selama Penyimpanan Jangka Panjang*. Journal Of Food Processing and Preservation, 47(1), e16123.