

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelgader, M.O. and Inaam, A.I. 2011. *Application of Gum Arabic for coating of dried mango slices*. Journal of Nutrition.10(5): 457–462.
- Agustin, F.A. 2019. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Sirsak-Kulit Buah Naga Merah dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Alikonis, J. J. 1979. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport Connecticut.
- Anonim. 2008. *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan Dalam Produk Pangan*. <http://www.pom.go.id/public/hukumperundangan/pdf/kep.ka.BPOM.Pemanis>. [09 Mei 2021].
- Anonim. 2019. *Pengertian Moisture Analyzer, Fungsi, Gambar dan Cara Kerja*. <https://andarupm.co.id/pengertian-moisture-analyzer/>. [15 September 2021].
- Anonim. 2021. *Material Testing Universal Testing Machine*. <https://www.detech.co.id/universal-testing-machine/>. [15 September 2021].
- Arsyad, Sitanala. 1989. *Konservasi Tanah dan Air*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. SNI 01-6993-2004. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan*. Jakarta.
- BPOM. 2008. *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan*. RI No. 416/Menkes/Per/IX/1990. Jakarta.
- Diamante, L. M., Xue Bai, and Janette Busch. 2014. *Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities*. Hindawi Publishing Corporation International Journal of Food Science Volume 14, Article ID 139890,12 pages.
- Epetani.pertanian. 2010. *Pembuatan Fruit Leather dari Campuran Buah Nenas dan Pisang*. <http://m.epetani.pertanian.deptan.go.id>. Diakses pada 10 Maret 2021.
- Fauziah, E., Esti Widiowati., dan Windi Atmaka. 2015. *Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (Musa conculata) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan*.

Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (1).

- Febriyono, Dedy. 2017. *Pengaruh Dua Jenis Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Pisang Siam (Musa sp.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloid Vol II*. Florida: CRC Press Inc Boca Raton.
- Haerunnisa. 2008. *Analisa Kualitas dan Formulasi Alginat Hasil Ekstraksi Sargassum filipendula untuk Pembuatan Minuman Suplemen Serat dalam Bentuk Effervescent*. Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultlas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Historiasih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. UPN Veteran, Surabaya.
- Imeson, A.P. 2000. *Carrageenan in Handbook of Hydrocolloids*. GO Phillips and PA Williams (ed). CRC Press. New York.
- Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan (Pisang)*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Khairunnisa, A., Windi Atmaka., dan Esti Widiowati. 2015. *Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (CMC dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Semangka (Citrullus Lanatus (thumb.) Matsum. Et Nakai)*. Jurnal Teknosains Pangan. 4(1).
- Kwartiningsih, E. dan Mulyati, L. N. S. 2005. *Pembuatan Fruit Leather*. UNS. Semarang. Ekuilibrium. Vol. 4. Hal. 8-12.
- Mahan, Lk, dan Arlin ,M. 1996. *Krause's Food, Nutrition And Diet Therapy*. 8th ed. Philadelphia: WB Sauders. P. 29-23.
- Marzelly, A.D., Sih Yuwanti, dan Triana Lindriati. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (Musa Paradisiaca S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan*. Jurnal Agroteknologi. 11(2).
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia pustaka Utama.
- Ningtyas, N. S. 2015. *Karakteristik Cookies Terigu Yang Disubstitusi Campuran Tepung Kecambah Jagung (Zea mays) dan Tepung Gembolo (Dioscorea bulbifera L.)*. Skripsi. Universitas Jember.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu untuk Pembuatan Leather. Kajian dari Proporsi Buah Pencampur*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pertiwi. 2013. *Laporan Praktikum Teknologi Buah dan Sayur*. Diakses 10 Maret 2021.

- Raab, C. and Oehler, N. 2000. *Making Dried Fruit Leather*. Extension Foods and Nutrition Specialist. Oregon State University.
- Safitri. A. A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangg-Rosella*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sarkar, S., Gupta, S., Variyar, P. S., Sharma, A., And Singhal, R. 2012. *Irradiation Depolymerized Guar Gum as Partial Replacement of Gum Arabic For microencapsulation of Mint Oil*. Carbohydrate Polymers. 90: 1685-1694.
- Standarisasi Nasional Indonesia No. 1718.1996. *Syarat Mutu Manisan Kering*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Standarisasi Nasional Indonesia No. 3553.2015. *Syarat Mutu Air Mineral*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suryanta. 2012. *Pengolahan Air Sumur Untuk Bahan Baku Air Minum*. Water Treatment. Halaman 1-12.
- Winarno F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.