

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., Suliasih, N., dan Prabowo, W. H. 2010. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan perbandingan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dengan jahe (*Zingiber officinales* Rosc) terhadap karakteristik *leather mix* [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Aini. 2016. Rancang bangun alat pengering tipe *dray* (tinjauan waktu pengeringan terhadap jumlah energi untuk menurunkan kadar air chip ubi jalar kuning) [skripsi]. Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Alvina. 2015. *Fruit leather*, cemilan pengganti permen [Internet]. Tersedia pada: <https://nuragnialvina.wordpress.com/2015/07/27/fruit-leather/> [13 Oktober 2021].
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Buku Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraeni, A. A. 2011. *Aktivitas Air dan Aktivitas Mikrobial*. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Anggriani, R., Harini, N., dan Berliana, S. 2020. Perbandingan mutu *fruit leather* tomat menggunakan tepung agar-agar rumput laut (*Gracillaria* sp.) hasil ekstraksi dari air kelapa dan agar-agar komersial. *Agroindustrial Technology Journal* 04(02): 74-86.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Yasni, S., dan Budijanto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium dan Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Ardanti, A., Wahyuningsih., dan Puteri, M. 2017. Pengaruh penambahan labu parang dan karagenan terhadap kualitas inderawi *fruit leather* tomat. *Jurnal Teknoba* 5(2): 89-102.
- [ASTM] American Standard Testing and Material Internasional. 1995. *Standard Test Method for Materials Finer than 75- $\mu$ m (No.200) Sieve in Mineral Aggregates by Washing*. ASTM International, United States.
- Asben, A. 2007. Peningkatan kadar iodium dan serat pangan dalam pembuatan *fruit leather* nanas (*Ananas comosus* Merr.) dengan penambahan rumput laut. Di dalam Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

- Belieu, H. N., Pell, M. Y., dan Jasron, J. U. 2016. Analisa kekuatan tarik dan bending pada komposit widuro-polyester. *LONTAR Jurnal Teknik Mesin Undana* 03(02): 11-20.
- Bompard J. M. 1992. *Mangifera foetida* Lour. *Mangifera pajang* Kostermans. In: Verheij EWM, Coronel RE (eds) Plant resources of South-East Asia, No. 2. Edible fruits and nuts. Prosea Foundation, Bogor. pp. 209–211.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Data Produksi Hortikultura Basis Data Pertanian. <http://www.bps.go.id/getfil.php/news=201> [Diakses 28 November 2021].
- Budiman, C. I. 1984. Karakteristik buah waluh (*Cucurbita pepo* L) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Cahyo, F. D. 2014. Pengaruh wide angle pada blade indenter terhadap hasil pembebanan dalam pengujian tekan material hyperelastic dengan menggunakan metode elemen hingga
- Cindaramaya, L., dan Handayani, M. N. 2019. Pengaruh penggunaan asam alami terhadap karakteristik sensori dan fisikokimia *fruit leather* labu parang. *Jurnal Edufortech* 4(1): 42-50.
- Davis, J. R. 2004, *Tensile Testing 2nd Edition*. ASM International, USA.
- Estiari. 2016. Pengaruh perbandingan campuran labu siam (*Secheum edule*) dan brokoli (*Brassica oleracea var italica*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mix fruit and vegetable leather [thesis]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Fauziah, E., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian karakteristik sensoris dan fisikokimia *fruit leather* pisang tanduk (*Musa corniculata*) dengan penambahan berbagai konsentrasi karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1): 11-16.
- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., dan Praseptiangga, D. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 26-34.
- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*Momordica charantia* L.) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Gayo, I. 1997. *Buku Pintar Senior*. Upaya Warga Negara, Jakarta.

- Ginting, E. M. 2016. *Sifat Mekanis Nano Komposit Termoplastik HDPE Dengan Beberapa Bahan Pengisi*. Penerbit Unimed Press, Medan.
- Hadistiani, N., Mardiah., Novidahlia, N. 2015. Formulasi velva kemang (*Mangifera caesia*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*Benincasahispida*). *Jurnal Faperta* 3 (2):1-15.
- Heldman, D. R., and R. P. Singh. 1981. *Food Processing Engineering*. AVI Publishing CO. Inc., Wetsport, Connecticut.
- Herawati, D. 2020. Karakterisasi kimia dan sensori *fruit leather* kolang kaling (*Arenga pinnata* Merr.) dan ubi ungu (*Ipomea batatas* L.) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Hirdan., Pato, U., dan Rossi, E. 2021. Pemanfaatan buah nipah dan buah pepaya dalam pembuatan *fruit leather* [skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Riau.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit [skripsi]. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Khairunnisa, Anis., dkk. 2015. Pengaruh penambahan hidrokoloid (cmc dan agar-agar tepung) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptiks *fruit leather* semangka. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4 (1).
- Kristianingsih, Z. 2010. Pengaruh substitusi labu parang terhadap kualitas brownies kukus [skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Krochta, J. M., and De, M. J. 1997. Edible and bioderadable polymers film : challanges and opportunities. *Journal Food Technology* 51(2): 61-74.
- Kwartiningsih, E., dan Mulyati, L. N. 2005. Fermentasi sari buah nanas menjadi vinegar. *Ekulibrium* 4(1): 8-12.
- Lestari, F. 2021. Perubahan sifat fisik dan kadar sukrosa selama proses pematangan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* var. *formantypica*) dan buah pepaya (*Carica papaya* var. *California*) [skripsi]. Fakultas Tarbiah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.

- Lindawati. 1998. Kajian pembuatan sari buah, jam dan jelly dari buah kemang (*Mangifera caesia*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marsigit, W., Marniza, Reza, Febi, Ayu, dan Monica. 2019. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan dalam suhu ruang terhadap mutu dodol pepaya. *Jurnal Agroindustri* 57-67.
- Marzelly, A. D., Yuwanti, S., dan Lindriati, T. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *fruit leather* pisang ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan penambahan gula dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi* 11(02): 172-185.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. Rainhold Publishing Co., New York.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2: (4): 259-267.
- Muchtadi, T. R., Sugino., dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Nilasari, O.W., Susanto, W.H., dan Maligan, J.M. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu parang (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (3): 15-26.
- Noviyanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 1(1): 58-66.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan leather kajian dari proporsi buah pencampur [skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Prabasini, H., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu parang (*Curcubita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 93-102.
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Labu parang*. CV Pustaka Grafika, Bandung.
- 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*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1) : 1-82.
- Pratiwi, U., Harun, N., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan selai lembaran labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Online Mahasiswa*, 3(2).

- Primawidya, N. F. S. 2017. Pemanfaatan bubuk buah jambu biji putih dan bubuk buah pepaya dalam pembuatan *fruit leather*. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 4(2): 1-14.
- Rahim, A., S. Laude., Asrawaty., dan Akbar. 2017. Sifat fisikokimia dan sensoris es krim labu parang dengan penambahan tepung talas sebagai pengental. *Jurnal Agroland* 24(2): 89-94.
- Rahmi, A., S. Laude., Asrawaty., dan Akbar. 2017. Sifat fisikokimia dan sensoris es krim labu parang dengan penambahan tepung talas sebagai pengental. *Jurnal Agroland* 24(2): 89-94.
- Rahmi, N. F. 1998. Pembuatan puree buah kemang (*Mangifera caesia*) dan aplikasinya pada dodol dan es krim [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramdhan, K., Atmaka, W., dan Widowati, E. 2015. Kajian pengaruh variasi penambahan xanthan gum terhadap sifat fisik dan kimia serta organoleptik *fruit leather* kulit buah naga daging super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 115-122.
- Rini, P.S., Nainggolan, R. J., dan Ridwansayah. 2016. Pengaruh perbandingan bubuk buah sirsak (*Annona muricata* L.) dengan bubuk buah bit (*Betavulgaris*) dan konsentrasi gum arab terhadap mutu *fruit leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(1): 12-20.
- Risti, A., dan N. Herawati. 2017. Pembuatan *fruit leather* dari campuran buah sirsak (*Annona muricata* L.) dan buah melon (*Cucumis melo* L.). *JOM Fakultas Pertanian* 4(2): 1-15
- Rhebu, T. 2012. Pembuatan velva kemang (*Mangifera caesia*) dan jambu biji (*Psidium guajava*) sebagai sumber serat pangan dan vitamin C [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Roiyana M, Prihastanti E, Kasiyati. 2011. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan daun stephania hernandifolia walp. terhadap kualitas bahan baku cincau dan penerimaan konsumen. *Anatomi Fisiologi*, XIX (2): 10-19.
- Rosa, J. 2019. Karakterisasi *fruit leather* pisang ambon-labu parang dengan penambahan gum arab [skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember.
- Salindeho, R. D., Soukota, J., Poeng, R. 2013. Pemodelan pengujian tarik untuk menganalisis sifat mekanik material. *Jurnal Poros Teknik Mesin Unsrat* 2(2): 1-11.

- Sastrapradja, S., U. Soetisna., G. Panggabean., J. P. Moge., S. Sukardjo., dan A. T. Sunarto. 1981. *Buah-Buahan*. PN Balai Pustaka, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sidi, N. C., Esti, W., dan Asri, A. N. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 3(4): 122-127.
- [SNI] Standarisasi Nasional Indonesia No. 1718. 1996. Syarat Mutu Manisan Kering. Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh lama perendaman dan fermentasi terhadap kandungan hcn pada tempe kacang koro (*Canavalia ensiformis* L) [skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sudarmadji, S., H. Bambang, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Walu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suyono, H. R. 1987. *Mengenal Tanaman Langka Indonesia*. Majalah Pertanian Trubus, Jakarta.
- Syarif. R., dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Tapsi, S. A., Kurniawati, A., dan Santosa, E. 2012. Karakterisasi tanaman kemang (*Mangifera kemanga* Blume.) di kecamatan Rancabungur, kabupaten Bogor. Di dalam Prosiding Simposium dan Seminar Bersama PERAGI-PERHORTI-PERIPI-HIGI, Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fateta IPB, Bogor.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2018. *Pumpkin*. United States Department of Agriculture, United States.
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E.Y., Yuliani, S., dan Maria, O.G . 2005. Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16(2): 157-167.
- Widayati, E., dan Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu parang*. Trubus Agrisarana, Jakarta.

- Winarno, F. G., dan Aman, M. 1974. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) untuk pembuatan *fruit leather*. *Jurnal AGRITECH*, Vol. 28(1): 22-27.
- Wulandari, N. 2018. Pengaruh penambahan gum arab dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori *fruit leather* labu kuning (*Cucurbita moschata*) [skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Yanuwardan. 2013. Kajian karakteristik fisikokimia tepung labu parang (*Curcubita moschata*) termodifikasi dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 79-85.
- Yenrina, R., N. Hamzah., dan R. Zilvia. 2009. Mutu selai lembaran campuran nanas (*Ananas comusus*) dengan jonjot labu parang (*Curcubita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga* 1(2).
- Yusmita, L., dan Wijayanti, R. 2018. Pengaruh penambahan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) terhadap karakteristik *fruit leather* mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10(01): 37-41.
- Zuhra, C. F. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.