

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan. 1981. *Aktivitas Dan Kerusakan Bahan Makanan*. Agritech. Yogyakarta.
- Afrianto, R., dan Yelmira, Z. 2017. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom FAPERTA* Vol. 4 No. 2.
- Alegantina, S., dan Mutiatikum, D. 2009. Pengembangan dan Potensi Pala (*Myristica fragransi*). Badan Litbang Kesehatan Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Jurnal Kefarmasian Indo*. Vol. 1.2.2009 Hal: 64-70.
- Amagliani, L., Jonathan, O., Alan, L. K., dan James, A. O. 2016. Chemistry Structure, Functionality and Applications Of Rice Strarch. *Journal Cereal Science*.
- Andarwulan, N., Rahmawati., dan Lioe, H. N. 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 2(2): 80-87.
- Atmaka, W., Anandito, R. B. K., dan Amborowati, T. 2012. Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol : Karakteristik Sensori Dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. Universitas Sebelas Maret Surakarta. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. V No. 2.
- Agustiar, A. A. 2017. Uji Quantitiy Descriptive Analysis. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Azizah., Herawati. N. F., dan Dian. 2015. Reduksi Rasa Pahit, Sepat dan Asam Manisan Pala Melalui Perendaman Daging Buah Dengan Air Laut. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI Syarat Mutu Dodol. Departemen Perindustrian.. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. Dodol. Pusat Standarisasi Industri. SNI 01-4296-1996.
- Buckle, K. A. 1983. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Christian. 19880. *Reduced Water Activity*. Academic Press. New York.
- Chuah, T. G., Nisah, H. H., dan Nazimah, S. 2007. Effects Of Temperature On Viscosity Of Dodol (Concoction). *Journal Of Fooof Engineering*. Vol 80, Hal 423-430
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fauziah, I. 2014. Pengaruh Kadar Serat Pada Olahan Dodol Dengan Penambahan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Fakultas Biologi. Universitas Medan Area. Medan.
- Fitriana, D. 2015. Formulasi Dodol Bisbul (*Diospyros blancoi*). Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Gao, X., Xianfeng, D., Peirong, C., and Xiuhong, Z. 2017. Morphologies and Gelatinizazition Behaviours of High-Amylose Maizestarches During Heat Treatment. *Carbohydrate Polymers*. Vol. 157 Hal: 637-642.
- Gusti, S. S., dan Nugraha, E. S. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. Fakultas Teknologi Pertanian. Instiut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hajrah, W. O. 2009. Mempelajari Profil Sensori Jeruk Kepok Batu 55 (*Citrus reticulata* Blanco), Keprok Blinyuu (*Citrus reticulata* Blanco), Manis Punten (*Citrus sinensis* Osbeck) Serta Manis Valencia (*Citrus sinensis* Osbeck)

- Dengan Analisis Sensori Deskriptif. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ilma, N. 2012. Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Fakultas Pertanian. Univeritas Hasanuddin. Masakassar.
- Ketaren. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kelmaskosu, D., Rachel, B., dan Febby, J. P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pepaya. AGRITEKNO. Jurnal Teknologi Pertanian Volume 4, No. 1, ISSN : 2302 9218.
- Komala, O., Reni, R., Muhtabadihardja. 2018. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol dan Ekstrak Air Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Terhadap Bakteri *Streptococcus pneumoniae*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan. Bogor.
- Lawles, H. T., dan Heymann, H. 1998. Sensory Evaluation of Food Principle and Practices. Kluwer Academic. New York..
- Leighton, C. S., Schonfeldt, H. C. Kruger, R. 2008. Quantitative Descriptive Sensory Analisis Of Five Different Cultivars Of Sweet Potato to Determine Sensory and Textural Profiles.
- Lukito, M. S., Giyarto., dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 1.
- Maryani, H., dan Kristiiana, L. 2005. Khasiat Dan Manfaat Rosella. PT. AdroMedia Pustaka. Jakarta.
- Meilgaard, M. G. V., Civille., and Carr, B. T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. Florida : CRC Press.
- Novidahlia, N., Mardiah., dan Mashudi. 2012. Minuman Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Berkarbonasi Ready To Drink Sebagai Minuman Fungsional Yang Kaya Antioksidan. Jurnal Pertanian ISSN 2087-4936 Volume 3, Noor 2, Oktober 2014.
- Niko, N. S. 2003. Pemanfaatan Buah Pala (*Myristica fragrans*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurdjannah, N. 2007. Teknologi Pengolahan Pala. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Pertiwi, S. R., Nurhalimah, S., dan A, Aminullah. 2020. Optimization on proses of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. Bazilian Journal Of Food Technology., Camoinas, volume 23, e2019056, 2020.
- Puspitasari, A. 2012. Penambahan Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Kualitas Dodol Garut. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rumahrupte, B., dan Corneles R. 2010. PENGARUH Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pala. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Vol. 13 No. 1 Hal : 11-19.
- Setyaningsih D., Apriyantono, A., Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. (ID) : IPB Press. Bogor.
- Siliker, J. R., Elliot, A., Parker, B. F., Brian, J. C. D., Clark. 1980. Microbial Ecology of Foods. Academia Press. New York

- Siwindratama, E. 2011. Pembuatan Dodol Rosella Kaya Antioksidan Dan Vitamin C. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sudarmadji. 1982. Bahan-bahan Pemanis. Agritech. Yogyakarta.
- Sumarna, R., Andi. Pemanfaatan Ampas Kurma (*Phoenix dactylifera* L) Untuk Pembuatan Dodol. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Supiani. 2018. Analisis Organoleptik Dodol Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) Dengan Substitusi Tepung Wikau maombo. PANGAN. Vol. 27 No. 3 : 225 – 234. Vol. 13 No. 11-19.
- Syamsir, E., dan Prita, D. 2010. Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. Vol. 8 No. 2 Hal : 65-76.
- Tarwndah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 2 Hal: 66-73.
- Ulum, A. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap Kualitas Dodol Garut Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No. 1.
- Wambier, H. C., Snickles, R. A., Labuza, T.P. 1976. Effect Of Glycerol on Non-enzymatic browning in a solid intermediate moisture model food system. J. Of Food Science 41: 528-531.
- Wicaksana. 2018. Pengaruh Jumlah Tepung Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Dodol Mangga Harum Manis. Jurnal Lingkungan dan Pembangunan. Vol. 2 No. 2 : Hal. 48-59.
- Winarno. 2009. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., Sudaryati., dan Usma, D. S. 2015. Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa* L). Jurnal rekapangan Vol. 9 No. 2.
- Wuri, Y. W. 2009. Pengolahan Limbah Panen Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Dengan Produksi Dodol. INNOFARM : Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 8, No 1, (28 – 40).