

## DAFTAR PUSTAKA

- Amirrudin, C. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucu caroto L) dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Universitas Hasanudding, Makassar.
- American standard testing and material. 1995. D 3039. Standart Test Methods for Tensile Properties of Plastic. American Society of Testing and Materials, United State of America
- Anggadiredja, J. T., Achmad Z., Heri P., dan Sri.I. 2010. Rumput Laut. Penebar Swadaya, Jakarta
- Anggraeni, D.A. 2014. Proporsi Tepung Porang dan Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3) : 214-223
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C
- Ardiansyah, G., Antonius, H., dan Yoga, P. 2019. Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucu caroto L*) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophylls*) sebagai Bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 175-180
- Asben, alfi. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comosus* Merr) dengan Penambahan Rumput Laut. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang
- Ayalew , G. M., dan Emire, S. A. 2019. Formulation and Characterization of *Fruit Leather* Based on Arinuna Muricata L. Fruit and Awena Satifa Flour. *Journal of Food Processing and Preservation* 10(1) : 18
- Aviany, T. P. 2019. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Badan Pusat Statistik. 2013. Produksi Tanaman Buah-buahan Menurut Jenis dan Kabupaten/Kota Provinsi Riau
- Bartholomew, D. P., Paull, R., E., dan Rohrbact, K. G. 2003. The Pienapple: Botany, Production and Uses. Cabi Publishing. United Kingdom
- Bystricka, J., Kavalcova, P. Musilova, J. Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. (2015). Carrot (*Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.*) as Source of Antioxidants. *Acta Agriculturae Slovenica*, 105 – 2.
- Cahyono. 2002. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani (wortel). Penerbit Kanisus, Yogyakarta
- Chandra, Perwira., Ika. F., Elly. Y. S. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pada Pembuatan *Fruit Leather* Selaput Biji Carica. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.

- Dalimartha, S. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia* Jilid 2: Nenas. Trubus agriwidya, Jakarta
- Dewanto, J. 2009. Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles. UNS, Surakarta
- Deman, J. M. 1997. Kimia Pangan. Edisi ke-2. Diterjemahkan oleh: Kosasih Poedmawinata. ITB. Bandung
- Diamante, L., M., Bai, X., dan Busch, J. 2014. *Fruit leather* : Method of Preparation and Effect of Diferent Condition on Qualities. *Journal of Food Science* 1(1) : 1-12
- Direktorat Jendral Tanaman Pangan. 2013. Porang/ Iles-iles (*Amorphophallus onchophyllus*). Direktorat Jendral Tanaman Pangan : Jakarta.
- Dwivedi, B. K. 1978. In Low Calorie and Special Dietary Food (ed). CRC Press, Weat Palm Beach, fla, hal. 1
- Dwivedi, B. K. 1991. Sorbitol. Di dalam Alternative Sweeteners. 2<sup>nd</sup> Edition. Blakie Academic Profesional, London
- Dwiyana, D. R. 2011. Perbandingan Konsentrasi Hidrokoloid dan Konsentrasi Asam Sitrat Dalam Minuman Jeli Susu Sesuai Mutu dan Kualitas. [skripsi]. Fakultas MIPA Universitas Pakuan. Bogor
- Faridah, A., Widjanarko, S.B., A. Sutrisno, dan B. Susilo. (2012). Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*. 13(2): 158–166
- Faridah, A. 2013. Uji Organoleptik Mi Basah Substitusi Mocaf (*Modified cassava flour*) Pengaruh Tepung Porang dan Air. Di Dalam Prosiding Seminar Nasional Peranan Teknologi Pangan dan Gizi Dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan Kehalalan Produk Pangan Lokal. Pp. 21-31
- Fajri, A., Herawati, N., Yusmarini. 2017. Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Sirup dari Bonggol Nanas. *Jom Faperta* 4(2) : 1-12
- Gliksman, M. 1983. Food hydrocolloid. CRC press inc Boca reton, Florida
- Herbstreith, K dan G. Fox. 2009. Jams, Jellies, dan Marmalades. [internet]. Tersedia di [www.herbstreithfox.de/fileadmin/tmpl/broschueren/konfituere\\_english.pdf](http://www.herbstreithfox.de/fileadmin/tmpl/broschueren/konfituere_english.pdf). [ 25 Februari 2022]
- Historiasih, R. Z. 2010. Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. Fakultas Teknologi Industri, UPN. Surabaya
- Indriani, H. dan Sumiarsih, E. 1991. Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut. Penebar swadaya, Jakarta
- Irfandi. 2005. Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas. [skripsi]. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Kalab, M. 2002. Electro Microscopy. *Journal of Food Structure* 3(2) : 197-198
- Karki, M. 2011. Evaluation of *Fruit Leather* Made from New Zealand [thesis]. Lincoln University, New Zealand
- Koswara. S. 2013. Modul Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 2. Pengolahan Umbi Porang. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology Center. IPB
- Kumalaningsih, Sri dan Suprayogi, (2005), *Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kwartiningsih, E., dan Mulyati, L., N. S. 2003. Pembuatan *Fruit Leather* dari Nanas. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Lawal. 2013. Medicinal, Pharmacological, and Phytochemical Potentials of *Annona Comosus* Lin. *Journal of puree and applied science* 6(1) : 101-104
- Legowo, Anang. M dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang
- Lisdina, W. S. 1997. Budidaya Nanas Pengolahan dan Pemasaran. PT. Pustaka Utama. Bogor
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R Ngadiarti, A. Apriyantono, Hartati, Bernardus, dan Tinexly. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Mahirdini, S. Dan Afifah, D. N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Porang (*Amorphophyllus oncopphyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia* 5(11): 42-49
- Mawarni, R. T., Widjanarto, S. B. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap penurunan oksalat tepung porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2) : 571 – 166
- Misgiyarti. 2012. Teknologi Sederhana Pengolahan Umbi Iles-Iles untuk Masyarakat Sekitar Hutan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 34(3) : 11-13
- Muhammad, I. 2005. Daya Hambat Mineral Ekstrak Bonggol Nanas Terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif dalam Plak Gigi. *Jurnal PDGI* 1(1) : 193-197
- Murtinah, S. 1997. Pembuatan Keripik dan Isolasi Glukommanan dari Umbi Iles-Iles. Balai Penelitian Kimia. Semarang
- Nastiti, Aisyah. S. 2018. Optimasi Penambahan *Gelling Agent* Kombinasi Karagenan dan Tepung Porang serta  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  Pada Pembuatan Miuman Jelly. [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan *Fruit Leather* Kajian dari Proporsi Buah Pencampur.[skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang

- Novary, E. W. 1997. Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar. Penebar swadya, Jakarta
- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D.A, Widodo, R. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik HEURISTIC* 1(14): 1-16
- Prihatman, K. 2002. *Nanas (Ananas comosus)*. Budidaya Pertanian. Jakarta
- Raab, C dan N. Oehler. 2000. Making Dried *Fruit leather*. Oregon State University
- Rahmawati, S. H., Dessy, S.U., Novita, H., dan Lola, A. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal* 2(2): 70-78
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas*, L). [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin, Makasar
- Ramdani, Baiq Kurnia., Eko Basuki dan Satrijo. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pisang-Naga Merah. [artikel ilmiah]. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., I. M. J. 2015. *Tepung Porang: Pengenalan, Pengolahan, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75Th. XXIII, ISSN 0215-9511
- Santoso, H. B. 2010. Teknologi Tepat Guna Manisan Nanas. Kanisius, Yogyakarta.
- Sari, N. R. 2002. Analisis Keragaman Morfologi dan Anatomi Pisang Tanduk di Kabupaten Enrekang [skripsi]. UIN Alauddin, Makasar
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Shills. 2006. Modern Nutrition, 10 edition. North Carolina (USA),
- Sidi, N. C., Estiwidowati, Asri Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nanas dan Wortel. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4) : 122-127
- Soekarno, Soewarno. T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Strauss, J., Thimas, D. 1995. Human Resautrees : Empirical Modeling of Hause Hold and Family Decisions. Hand Book of Development Economics.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta, Lyberty

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta, Lyberty
- Sugiarso, A dan Nisa, F. C. 2015. Pembuatan Jelly Murbei (*Morus alba*, L) Dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Murelli Blume*) Sebagai Penstutitisi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 443-452
- Sulihandari, H. 2013. *Herbal, Sayur dan Buah Ajaib*. Trans Idea Publishing , Yogyakarta
- Sunarjono, H. 2008. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Penebar swadaya, Jakarta
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung Ditingkat Petani. Didalam Seminar Nasional Tekneologi Peternakan dan Veteriner.
- Taufik, E., Fukuda. 2012. Structural Characterization of Neutral and Acid Oligosaccharids in The Milks of Strepsirrhine Primates : Greater Galago, Aye-Aye, Cosqurels Sifaka and Mongouse Lemur. *Journal Glycokonjugate* 29(3) : 134-199
- Trianto, S., Lestyorini, S.Y., & Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*) Menggunakan Pelarut Air. *Ekulibrium*, Vol. 13. No. 2. ISSN : 1412-9124. 51 – 54.
- United States Departement of Agricultural (USDA). 2010. Pineapple, raw. [internet]. Tersedia di <http://ndb.nal.usda.gov/ndb> [14 Januari 2022]
- United States Departement of Agricultural (USDA). 2010. Carrot, Raw. [internet]. Tersedia di <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/food/show/carrot> [ 14 Januari 2022]
- Widjanarko, S. B., A. Faridah. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25(1): 1-8
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta