

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. G., U. Rianse, R. M. Iswandi, S.A. A. Taridala, W. Widayati, I. S. Rianse, L. R. Baka dan W. K. Baka. 2014. *Potency of natural sweetener: Brown sugar. Advances in Environmental Biology*. 12(1):374-386
- Aidah S.N. 2020. *Ensiklopedia Wortel Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang bisnisnya*. Kbm Indonesia: Yogyakarta.
- Ardian, E. 2019. Pengaruh Pemberian Air Gula Merah Terhadap Daya Tahan Kardiovaskuler Pada Atlet Bola Volly SMA NEGERI 26 BONE. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Makassar.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comosus Merr*) dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Asmuri, 2008, Pengamatan Kisaran Suhu Gelatinisasi dan Pembentukan Pasta Atau Gel Pati Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas dan Sukun, *Jurnal Fakultas Pertanian*, Universitas Lampung, Bandar Lampung
- [BPS] Badan Statistik Indonesia. 2020. *Produksi Tanaman Sayuran 2020*, Jakarta
- Barh D, Mazumdar BC. 2008. Comparative nutritive value of palm saps before and after their partial fermentation and effective use of wild date (*Phoenix sylvestris Roxb*). *Sap In Treatment Of Anemia. Research Journal Of Medicine And Medical Sciences*; 3(2):173-176
- Berlian, N. dan Hartuti. 2003. *Wortel dan Lobak*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Cabi. 2019. [Internet]. Tersedia pada <https://www.cabi.org/isc/datasheet/18018#tosummaryOfInvasiveness>. [30 Mei 2021].
- Choong CC, Anzian A, Che Wan Spawi CWNS, Meor Hussun AS. 2016. Characterization of sugar from *arenga pinnata* and *saccharum officinarum* sugars. *International food research journal* 23(4) : 1642-1652

- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan, and C. R. Canada. 1984. *Engineering Economy. Seventh Edition*. MacMillan Publishing Company. New York.
- Delong, Deanna. 2006. *How To Dry Foods*. New York : Penguin Group
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB, Bandung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (RI). 2001. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta
- Desrosier, N.W. 1988. *The Technology Fruit and Vegetable Product Cetakan I Penerjemah Mulyoharjo*. Teknologi Pengawetan Pangan. UI :Jakarta
- Direktorat Jenderal Perkebunan.1996. *Sorgum Manis Komoditi Harapan di Kawasan Provinsi Jawa Timur Indonesia*. Risalah Simposium Prospek Tanaman untuk Pengembangan Agroindustri Edisi Khusus Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian ; 17-18 Januari 1995 hlm : 6-12
- Elzebroek, T., Wind, K., 2008. *Guide to cultivated plants.*, In: *Guide to cultivated plants*. CABI. vii-xi + 516 pp.
- Fauziah, E. Widowati, E. 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
- Fitriyani, J., Djangi., Muhammad & Alimin. 2014. *Pengaruh Penambahan Daun Manggis Hutan (Garcinia Hombroniana Pierre) Terhadap Umur Simpan Nira Aren (Arenga Pinnata Merr)*. *Jurnal Chemichal*. 15 (1): 82 -93.
- Gardjito dan Sari.2005. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita maxima) Terhadap Sifat-Sifat Produknya*, *Jurnal, Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Gontard N, Guilbert S. 1994. *Bio-packaging: technology and properties of edible film and/or biodegradable material of agriculture origin*. In Mathlouthi (ed). *Food Packaging and Preservation*, Glasgow, UK: Blackie Academic and Profesional
- Hadiwijaya, H. Lukma, dan Aisman .2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Padang.

- Hendrawan Y. *et al.* 2019. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Daging Wortel: Air Terhadap Sifat Fisikokimia Vegetable Leather Wortel (*Daucus Carota L.*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 7 : 161- 171
- Heryani Hesti.2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi perkembangan produk*.Lambung Mangkurat University Press.Banjarmasin
- Historiasih, R. Z. 2010. Pembuatan *Fruit leather* Sirsak-Rosella[Skripsi]. Surabaya: Program Studi Ilmu dan. Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran
- Imanda R.F.2007. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Produk Sirup Gula Invert dari Gula Palma. )[Skripsi]. Bogor :Fakultas Teknologi pertanian , Institut Pertanian Bogor.
- Kemenkes. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://www.panganku.org>. 27 September 2019.
- Kuncara, R. T. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu[skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang
- Kurniawan A. Saputraa, Julius S. Pontoha, Lidya I. Momuata. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. *JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE* 4 (1) 69-74.Jurusan Kimia, FMIPA, Unsrat, Manado
- Kwartiningsih, E. dan L. N. S, Mulyati. 2005.Pembuatan *Fruit leather* dari nenas. *Jurnal UNS Ekuilibrium*. Vol 4. Hal 8-12.
- Lubis, I.R. 2019. *Panduan Praktis Budi Daya dan Manfaat Wortel*. Bhuana Ilmu Populer. Jakarta
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Elex Media Komputindo. Jakarta
- Marzelly , A.D. Yuwanti ,S. Lindriati, T. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca S.*) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 11 No. 02 :172-185

- Mochtar, M dan T. Ananta. 1998. Beberapa Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Pasca Panen Tebu sebagai Bahan Baku Gula. Di dalam Prosiding Seminar Penelitian Pascapanen Pertanian, Buku II, Bogor
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan*, 12: 61-7.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(1).
- Mustaufik. 2018. Peningkatan Mutu Produksi dan Pemasaran Gula Semut Beriodium di Koperasi Serba Usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas. *Performance*. 19(1):68-84.
- Mustaufik. Fadhillah, N. Mela, E. 2020. Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *AGRITECH* Vol. 22 No.1.
- Narulita Rr. 2008. Peningkatan Mutu Gula Tebu melalui Penerapan Teknologi Pemasakan Sistem Uap (Studi Kasus di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah)[Skripsi]. Bogor :Fakultas Teknologi pertanian , Institut Pertanian Bogor.
- Ngatimin, S.N. Nawisah. Satriani. Rahma. Yadi Ahmad. Turung Rachmat 2019. Perlindungan Tanaman Sayuran Dataran Tinggi. Leutika Prio. Yogyakarta
- Permatasari, P. D., Parnanto, N.H.R., Ishartani, Dwi. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Vegetable Leather* Cabai Hijau (*Capsicum annum var. annum*) dengan Penambahan berbagai Konsentrasi Pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol X : 1
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung [Skripsi]. Universitas Lampung.
- Praseptiangga, D. Theresia, P.A. Parnanto, N.H.R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. IX No. 1

- Pontoh, Julius. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren dengan Metode Enzimatik. *Chem. Prog.* Vol. 6, No.1: 26-33
- Putri, K.Netti, H.dan Faizah, H. 2017. Pemanfaatan Daging Buah Kuini dalam Pembuatan Produk *Fruit Leather* dengan Penambahan Daging Buah Naga Merah. Mahasiswa *FAPERTA* 4 (2) : 1-14.
- Rahman, P., Pato, U.,dan Harun,N. 2016. Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan *fruit leather*. *Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau Pekanbaru, 3 (2): 1-15.
- Rosalina ,Y . Susanti, L. Sulasmi, T. 2013. Studi Pengolahan *Fruit Leather* Mangga Varietas Bengkulu (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Agroindustri*, Vol. 3 No. 2: 124 – 132
- Rumokoi MMM.1990. Manfaat Tanaman Aren (*Aringa Pinnata Merr*). *Buletin Balitka* No. 10 :21-28. Manado : Balai Penelitian Kelapa
- Salunkhe DK. 1976. *Storage, processing, and nutritional quality of fruits and vegetables*. GRC Press. Cleveland: Ohio.
- Santoso, HB. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius : Yogyakarta.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. 35(75 ) ISSN 0215-951.
- Sari.2008. Pengaruh Substitusi Pepaya (*Carica papaya lour var Bangkok*) dan Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik *Fruit Leather Mix Manga Kweni (Mangifera odorata griffit var cikampek)*[skripsi].Fakultas teknik, Universitas Pasundan.
- Sardjono, E.A. Basrah, dan O. Sukardi. 1985. *Penelitian dan Pengembangan Diversifikasi Produk dan Pengepakan Gula Merah Cetak*.Bogor.
- Sekar, S., et al.2014. Pengaruh Imbangan Mangga Kweni (*Mangifera odorata Griff*) dengan Wortel (*Daucus carota L.*) serta Penambahan Gliserol terhadap beberapa Karakteristik *Fruit Leather*. *Jurnal Teknotan UNPAD*
- Seljansen et al. 2013. Quality of Carrots as Affected by Pre and Postharvest Factor and Processing. *Science Dood Agriculture* .93 : 2611-2626.

- Septiana, A. T. dan H. Dwiyantri. 2014. Aktivitas antioksidan minuman fungsional dari irisan buah kering mahkota dewa. *AGRITECH*. 29(1):16-21
- Shin, J.E., L. Salim, dan P. Cornillon. 2002. The Effect of Centrifugation on Agar/Sucrose Gels. *Food Hydrocolloids*. Vol. 16 issue 2. 89-94
- Sintia ,A. 2011. *Gula Pair versus Gula Aren*. Radar Bandung : Bandung
- Soewito, M. 1991. *Bercocok Tanam Wortel*. Jakarta: Titik Terang.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier Academic Press, California, USA
- Suparmo dan Sudarmanto, S. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. PAU .Yogyakarta : UGM
- Susi. 2013. Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak Terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (*Palm Sugar*) Produksi Agroindustri Kecil. *ZIRAA 'AH*, Vol. 36 Nomor 1:1-11
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Tan, D. 1980. *Nilai Gizi Gula Merah*. *Harian Kompas (Dalam Laporan Nuramsi)*. *Proses Pembuatan Gula Kelapa dengan Alat Penguapan bertekanan Rendah*.BDPI.Semarang
- Tanjung R.A.2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis, Jacq.*)[skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Tim Lembaga Kawasan Sains dan Teknologi.2020. *501 INOVASI IPB DALAM 1226 INOVASI INDONESIA - Seri Pangan -*. PT Penerbit IPB Press: Bogor
- UMS, 2013. *Pengujian Organoleptik*. *Program Studi Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Semarang : Semarang
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference.2019. Basic Report ... , Snack, Fruit Leather, Pieces[Internet].Tersedia pada <https://mcb.nal.usda.gov/> [30 Januari 2021].
- Widysastuti, C. 1999. *Diktat Kuliah Teknologi Gula*.Surabaya : UPN Veteran Jawa Timur

- Wijayakusuma Prof. H.M. 2004. *Hembing, Penyembuhan Dengan Wortel Antikanker, Antioksidan, Rabun Senja, Pandangan Buram, Kejang Jantung, Kolesterol, Hipertensi, Kencing Manis, Radang Lambung, Batu Ginjal, Alergi Kulit, Jerawat, Menghaluskan Wajah, Kegemukan (Obesitas)*. Verlag nicht ermittelbar
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia : Jakarta.
- Winarno, F.G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia : Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan, Enzim dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, : Jakarta
- Yeganehzad, S., M.M. Tehrani dan F.Shahidi. 2007. Studying Microbial, Physiochemical And Sensory Properties Of Directly Concentrated Probiotic Yoghurt. *African Journal of Agricultural Research*. 2(8): 366-369.
- Yudha, N. P. Bakti Endang.Haryati Sri. Kadar gula dan CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada *fruit leather* labu siam (*Sechium edule*) [skripsi]. Universitas semarang
- Yuwanti. 2013. *Karakteristik Fruit Leather Sukun Sirsak*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Zuliana, C. Widyastuti, E. Susanto, W.H. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 : p.109-119
- Zulius, A. 2017. Rancang bangun monitoring pH air menggunakan soil moisture sensor di SMKN 1 tebing tinggi kabupaten empat lawang. *JUSIKOM*.1