

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Feri, K., Dian, H. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anshori, AM, Wiraguna AAGP, dan Pangkahila W. 2017. *Pemberian Oral Ekstrak Kulit Buah Lemon (Citrus Limon) Menghambat Peningkatan Ekspresi MMP -1 (Matrix Metaloproteinase-1) dan Penurunan Jumlah Kolagen pada Tikus Putih Galur Wistar Jantan (Rattus Norvegicus) yang Dipajan Sinar UV-B, e-Biomedik (eBm)*. Tersedia pada : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/view/150> [27 Agustus 2020 19:23].
- Antara, N., Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana, Denpasar.
- AOAC, 1970. *Official methods of analysis 11th edition*. Association of official analytical chemist Inc., Washington,D.C.
- Badan Litbang Pertanian. (2013). *Jajar Legowo*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Buckle, K.,Edwards, Fleet dan Wootton M. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891 tentang Cara uji makanan dan minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346- 2006. Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008. Tentang Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dahrul, S., Anggita W.R. 2008. *Kajian Formulasi Cookies Ubi jalar (I Pomoe Balatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. Departemen Ilmu dan Teknilogi Pangan. IPB. Bogor
- Dewi, E. N. 2010. *Kualitas Selai yang Diolah dari Rumpun Laut, Gracilaria Verrucosa, Eucheuma Cottonii, serta Campuran Keduanya*. Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.).
- Dipowaseso, D.,A. Nurwantoro. Hintono, A. 2018. *karakteristik fisik dan daya oles selai kolang- kaling yang dibuat melalui substitusi pektin dengan modified cassava flour (mocaf) sebagai bahan pengental*. Jurnal Teknologi Pangan 2(1) : 1-7.
- Dondy, A., Setyabudi., Setyadjit. 2007. *Studi Penghilang Rasa Pahit Jus Jeruk Melalui Pra-Pengolahan. Prosiding Seminar Nasional Jeruk 2007* : Hal 439-446. Yogyakarta, 13-14 Juni 2007 : Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.

- Fachruddin, L. 2000. *Teknologi Tepat Guna: Membuat Aneka Selai*. Jakarta : Penebar Swadya.
- Fahrizal, Rahmat Fadhil. 2014. Kajian Praktek Industri. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. 06 No 03. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- [FDA] Food And Drug Administration. 2007. Approximate pH of Foods and Food Products. Center For Food Safety and Applied Nutrition, USA.
- Gustiar, H. 2009. Sifat fisiko-kimia dan indeks glikemik produk *cookies* berbahan baku pati garut (*Maranta arundinacea* L.) termodifikasi [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harnanik, S. 2013. Perbaikan Mutu Pengolahan Nenas Dengan Teknologi Olah Minimal Dan Peluang Aplikasinya Di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32: 67-75.
- Herman, T.F. 2009. pengaruh tingkat pencampuran terung pyrus (*Cyphomandra betacea* sendt) dan rumput laut dalam pembuatan selai lembaran. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Irfandi. 2005. Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comocus*).
- Karina, A. 2008. pemanfaatan jahe (*Zingiber officinalis*) dan teh hijau (*Camellia sinensis*) dalam pembuatan selai rendah kalori dan sumber antioksidan [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Merve, K., Antonio, G. S., Marie-Jeanne, C., Susanne, O. S. & Marie-Christine, R., 2014. Characterization of Citrus Pectin Samples Extracted Under Different Conditions: Influence of Acid Type and pH of Extraction. *Annals of Botany*, 114, pp. 1319-1326. DOI: <https://doi.org/10.1093/aob/mcu150>
- Narang, N. dan Wannee. 2016. Anticancer Activity of Key Lime, *Citrus aurantifolia*. A multifaceted peer reviewed journal in the field of Pharmacognosy and Natural Products.
- Negri, L. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Bentul (*Colocasia asculenta* L. Schoott). *Karya Tulis Ilmiah*. Akademi Analis Farmasi dan Makanan. Malang
- Nuraini, D. 2014. Aneka daun berkhasiat untuk obat. Yogyakarta: Gava Media.
- Noerhartati, E., T. Rahayuningsih, dan N.V. Feriyani. 2014. Pembuatan Selai Salak (*Salacca Edulis* Reinw) : Kajian dari Penambahan Natrium Benzoat dan Gula yang Tepat terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan. Tersedia pada : <http://eprints.upnjatim.ac.id>. [20 Agustus 2020 21:35].
- Pracaya .1982. Bertanam Nanas, Edisi Revisi. Penebar Swadaya Jakarta

- Pelamonia, D. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Selai Pisang Tongka Langit (*Usa fehi*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Putry, N. 2014. Pengaruh Fermentasi dan Penambahan Gula dalam Proses Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (*Avveroa bilimbi*. L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Rahma, G., Lahming., Ruis, M. 2017. pengaruh konsentrasi gula terhadap mutu kualitas selai kulit jeruk bali (*citrus maxima*).Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol 3: S117- S125.
- Redaksi Totabuan. 2020. 4 Manfaat Mengejutkan Buah Nanas. Tersedia pada : <https://totabuan.news/kesehatan/ini-4-manfaat-mengejutkan-buah-nanas/> [17 Agustus 2020 12:12]
- Regiandira.2015. karya tulis ilmiah tisu berbahan dasar kulit jeruk. Tersedia pada : [http:// www. Slideshare.net/regiandira_739/bab-ii-karya-tulis-ilmiah-tisu-bahan-dasar-kulit-jeruk](http://www.Slideshare.net/regiandira_739/bab-ii-karya-tulis-ilmiah-tisu-bahan-dasar-kulit-jeruk) [16 Agustus 2020 21:42]
- Samangun, J. 2005. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Manisan Pala Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Pattimura, Ambon.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya. P.s. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sidauruk, M. 2010. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.).
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. Magistra, No 74 : 39-48.
- Suryani, A., Hambali, E., Rivai M. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penebar Swadya.
- Szczykutowicz, M.K., Szopa, A., dan Ekiert, H., 2020. *Citrus limon (Lemon) Phenomenon—A Review of the Chemistry, Pharmacological Properties, Applications in the Modern Pharmaceutical, Food, and Cosmetics Industries, and Biotechnological Studies. Plants* 2020, 119(9): 1-24
- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. Fakultas Pertanian, Ilmu Dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuliastiani, R., Murtiningsih, Munifa, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. Teknologi Pangan FTI-UPN, Jawa Timur.
- Yunita, S. 2013. Pengaruh Jumlah Pektin Dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.