

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Amilusolichah. 2018. Kajian kualitas selai lembaran buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan jenis dan konsentrasi gelling agent (Agar, ATC, Karagenan) [skripsi]. Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Arif. A.B., Wahyu. D., Enrico S., Suyanti., dan Setyadjit. 2014. Optimization of ripening technology in cempedak fruit (*Artocarpus champeden*). *Informatika Pertanian* 23(1): 35-46.
- Armisen, R. dan Fernando, G. 2022. Production, properties, and uses of agar. Food and Agriculture Organization of The United Nations Ch-1.
- Aryanti, N., Aininu, N., dan Fathia M.W. 2016. Ekstraksi dan karakterisasi klorofil dari daun suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai pewarna pangan alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 129-135.
- Bamroongruga, N., dan Yaacob, O. 1990. Production of economic fruits in southern Thailand and northern Malaysia. Faculty of Agriculture, Prince of Songkhla University. Thailand.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3748:2008 tentang Selai Buah. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beaulieu, J. C., dan Lea, J. M. 2006. Characterization and semiquantitative analysis of volatiles in seedless watermelon varieties using solid-phase microextraction. *J Agri Food Cem* 54: 7789-7793.
- Buttara, M., Intarapichet, K., Keith, R. C. 2014. Characterization of potent odorants in Thai chempedak fruit (*Artocarpus integer Merr.*) an exotic fruit of Southeast Asia. *Food research International* 66 (1): 388-395.
- Chakrabarty, N., Mehrin, M. M., Nawsheen, I., Ahmed, R. H., Sorifa, A., Abu, A. S., dan Manobendro, S. 2020. Assessment of the Potential of Watermelon Rind Powder for the Value Addition of Noodles. *Journal of Biosystems Engineering* 45: 223-231.
- Darmawan, L.M. 2013. Kualitas selai lembaran durian (*Durio ziberthinus murr.*) dengan kombinasi daging buah dan albedo durian [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Diamante. L. M., Xue B., dan Janette B. 2014. Method of preparation and effect of different conditions on qualities. *International Journal of Food Science* 1(1): 1-12
- Estiari, Parnanto, N.H.R., Sari, A.M. 2016. Pengaruh perbandingan campuran labu siam (*Secheum edule*) dan brokoli (*Barassica oleracea var italica*) terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik mix fruit and vegetable leather. *Jurnal Teknosains Pangan* 5(4) : 1-9.

- Fitriani, F. 2019. Optimasi formula serbuk albedo semangka menggunakan response surface methodology dengan metode pengeringan busa [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Ghazali, H. M., Pui, L. P., Karim, R., Yusof, Y. A., and Wong, C. W. 2018. Physicochemical and sensory properties of selected ‘cempedak’ (*Artocarpus integer* L.) fruit varieties. *International food research journal*. 25(2): 861-869.
- Haryu, A. S. P., Nur, H. R. P., dan Asri, N. 2016. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris fruit and vegetable leather berbasis albedo semangka (*Citrullus vulgaris* schard.) dan labu siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3): 1–8.
- Hasim., Didah N.F., dan Ditha M. 2019. Jelly product with rice bran and red yeast rice as alternative food of cholesterol binder. *Jurnal Mutu Pangan* 6(2) 85-90.
- Herawati, D., 2020. Karakteristik kimia dan sensori fruit leather kolang kaling (*Arenga pinnata* Merr.) dan ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 37(1): 17-25.
- Hidayah, N., Mega, K., Ery, F.P. 2020. Pengambilan pektin dari kulit bagian dalam (albedo) semangka dengan proses ekstraksi. *Journal of Chemical Engineering* 1(2): 57-62.
- Hukom, A., Laga, C.C.K., Welly, Naumi. Y., Riyan, K., Nova, E.K., Maria A.M.D., Zidane M.M.B., Minati, F., Maju, S., Niko, S., Upik L.G., Reza M.F., Zhafron A.K., Kamelia, Maulina A. 2021. Pengembangan usaha mikro melalui pemanfaatan buah semangka di Desa Henda Kecamatan Jabiren Raya, Kabupaten Pulang Pisau Kalimantan Tengah. *Jurnal Pengabdian Kampus* 8(2): 58-62.
- Imelda, D.Q., Ika, N.B., dan Tati, H. 2022. Pelatihan pembuatan produk lempok cempedak. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat* 1(1): 31-35.
- Junior, B., Fransiscus, S. P., Purwijantiningih, L. M. E. 2020. Kualitas selai lembaran kombinasi pektin albedo semangka (*Citrullus vulgaris* schard) dan filtrat buah kelengkeng (*Dimocarpus longan*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 4(2): 146-162.
- Kartika, M. I. 2016. Pengaruh konsentrasi pektin dan gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran tomat (*Lycopersicum Esculentum* L) [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, University of Muhammadiyah Malang. Malang.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H. dan Widyanto, R. M. 2018. Pengawasan Mutu Makanan. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Lean, M. 2013. Ilmu Pangan & Gizi Kesehatan edisi ke-7. Yogyakarta. Pustaka Belajar.
- Leong, C. M. (2016) Extraction and characterization of crude pectin from jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) and cempedak (*Artocarpus integer Spreng.*) fruit rind. Masters thesis, Universiti Putra Malaysia.

- Lim, T. K. 2012. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*. Springer, New York.
- Lopes, M. M. de A., Kellina, O. de S., dan Ebenezer, de O. S. 2018. Cempedak—*Artocarpus champeden*. *Exotic Fruit Guide*. Federal University of Ceara´. Brazil.
- Maulana, A. 2016. Analisis parameter mutu dan kadar flavonoid pada produk teh hitam celup [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Mahmud, M. 2013. Peran pektin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu. Skripsi Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Megawati, Vonny, S. J., dan Yusmarini. 2017. Pembuatan selai lembaran dari albedo semangka dan terong belanda. *Jom FAPERTA* 4(2): 1-12.
- Melisa, M.T., Aslamiah., dan Wicaksono, D.R. 2014. Pengambilan pektin dari albedo semangka dengan proses ekstraksi asam. *Jurnal Konversi* 3(1): 1-9.
- Nurani, F.P. (2020). Penambahan pektin, gula, dan asam sitrat dalam pembuatan selai dan marmalade buah-buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2(1): 27-32.
- Octavia, O. 2019. Pengaruh konsentrasi pelarut dan lama ekstraksi terhadap karakteristik konsentrat flavor alami buah cempedak (*Artocarpus integer* (Thunb.) Merr.) [Tugas Akhir]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Parmiutari, N. M. N., Eko, B., dan Rucitra, W. 2020. Pengaruh proporsi dami nangka terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik selai lembaran nanas. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* 6(2) : 685-696.
- Petkowicz, C. L. O., Vriesmann, L. C., Williams, P. A. 2017. Pectin from food waste extraction, characterization and properties of watermelon rind pectin. *Food Hidrocoloid* 65 : 57-67.
- 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) : 71-82.
- Prasetyo, B. bagas A., Franciscus, S. P., & Yuliana, R. S. 2020. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi ekstrak albedo semangka (*Citrullus lanatus*.) dan daging buah melon merah (*Cucumis melo L.*) kultivar sakata. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* 4(1) : 83-98.
- Prasetyowati, Karina, P. S., & Healty, P. 2009. Ekstraksi pektin dari kulit mangga. *Jurnal Teknik Kimia* 16(4): 42-49.
- Puspitasari, Y. 2014. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi albedo semangka (*Citrullus vulgaris schard.*) dan buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) lembaran dan pendugaan umur simpannya [Skripsi]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ridhani, M. A., Irene, P. V., Nazihah, N. A., Riana, F., Shofi, A., dan Nur, A. 2021. potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal* 8(3): 61-68.

- Rimando, A. M., dan Penelope, M. P. 2005. Determination of citrulline in watermelon rind. *Journal of Chromatography A* 1078(1): 196-200.
- Rosida, D. A., dan Tiurma, W. S. P. 2021. Pengaruh kombinasi kulit semangka (*Citrullus lanatus*) dan jambu biji merah (*Psidium guajava*) terhadap kualitas selai lembaran. *Stigma* 14(2): 71-81.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida* (1st ed.). Kanisius, Yogyakarta.
- Septiani, I. N., Basito., dan Esti, W. 2013. Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6(1): 27-35.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4): 122-127.
- Simamora D. dan Evy R. 2017. Penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jom Fakultas Pertanian* 4(2): 1-14.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 2003. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Ed ke-2. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sumeru, A. (2006). *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. Penerbit Andi Yogyakarta, Yogyakarta.
- Wati, L. R., Ika, D. K., dan Wilda, M. S. 2021. Karakteristik fisik dan penerimaan sensoris selai lembaran dengan penambahan jeruk kalamansi (*Citrofortunella microcarpa.*). *Jurnal Agroindustri* 11(2) : 82-91.
- Widyastuti, S. 2008. Pengolahan pasca panen alga merah strain lokal Lombok menjadi agar menggunakan beberapa metode ekstraksi. *Jurnal Lembaga Penelitian Unram* 2(14): 63–72.
- Winarno, F. G. 1997. Teknologi produksi dan kualitas Mi. IPB-Press. Bogor
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.