

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhaibani, A.M.A. dan Al-- Kuraieef, A.N. A. Effect of low- calorie pumpkin jams fortifed with soybean on diabetic rats: study of chemical and sensory properties. *Journal of Food Qualities* 15:1-7.
- Abbas,V.A.A.2018. Kualitas minuman serbuk instan buah apel Manalagi (*Malus sylvestris*) yang mengandung flavanoid dengan variasi maltodekstrin [Skripsi].Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Alizadeh, M., Lalabadi, M.A., dan Kheirouri, S.2014. “Impact of using stevia on physiochemical, sensory, rheology, and glycemix index of soft ice cream”. *Food and Nutrition Science* 5(4):390-396.
- Amelia, O., Astuti, S., dan Zulferiyenni. 2016. Pengaruh penambahan pektin dan sukrosa terhadap sifat fisik kimia dan sensori selai jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Prosiding Seminar Nasional*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Anggraini, D., Sukrama, I. D. M., dan Pertiwi, N.K.F.R. 2018. Jus apel Manalagi (*Malus Sylvestris Mill*) menghambat pertumbuhan *Streptococcus mutans* in vitro. *Bali Dental Journal* 2 (1):59-64.
- Arindya, A., Nainggolan, R.J., dan Lubis, L.M.2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai kelapa muda lembaran selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Ilmu Pangan*.4(1):72-77.
- AOAC.2005. “Official Method of Analysis”. The Association of Official Analytical Chemist, Inc, Arlington.
- AOAC.2007. “Official Method of Analysis”. The Association of Official Analytical Chemist, Inc, Arlington.
- Abou-Arab, A.E., Abou-Arab, A.A., dan Abu-Salem, M.F. 2010. Physico-chemical assessment of natural sweeteners steviosides produced from *Stevia rebaudiana* bertonii plant. *African Journal Of Food Science* 4(5):269-281.
- Arsyad, M.2018. Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera L.*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1 (2): 35-45.
- Badan Standarisasi Nasional.2008. SNI 3746:2008. Jakarta: BSN.

- Banas, A., Korus, A., dan Korus, J. 2018. Texture, color, and sensory features of low-sugar gooseberry jams enriched with plants ingredients with prohealth properties. *Journal of Food Quality* 1:1-12.
- Basu, S., Shivhare, U.S., Singh, T.V., dan Beniwal, V.S. 2011. Rheological, textural, and spectral characteristics of sorbitol substituted mango jam. *Journal of Food Engineering* 105:503-512.
- Chairi P, A, Rusmarilin, H., dan Ridwansyah .2014. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (1):65-75.
- Ciputra, A., Setiadi, D.R.I.M., Rachmawanto, E.H., dan Susanto, A.2018. Klasifikasi tingkat kematangan buah apel Manalagi dengan algoritma naïve bayes dan ekstraksi fitur citra digital. *Jurnal Simetris* 9 (1):465-472.
- Dipowaseso, D.A., Nurwantoro, dan 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.
- Ellis, A.L., Mills, T.B., Norton, I.T., dan Norton-Welch, A.B. 2018. The effect on agar fluid gels and the stabilisation of their foams. *Journal Food Hydrocolloids* 87:371-381.
- Essen, L.D. 2019. Kajian dan karakterisasi fisikokimia dan sensori selai lembaran dolah dari buah apel, nanas atau stroberi. [Skripsi]. Tangerang: Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan
- Eveline, dan Hindarto, A.C.2020. Pemanfaatan pisang tanduk (*Musa x paradisiaca L.*) dan sirsak (*Annona muricata L.*) dalam pembuatan selai lembaran sumber serat. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* 6 (2): 757-765.
- Ferdiansyah, R., Yohana C., A., Abdassah, M. 2017. Karakterisasi kappa karagenan dari *Eucheima cottonii* asal perairan kepulauan Natuna dan aplikasinya sebagai matriks tablet apung. *Indonesia Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 6 (1): 14-26.
- Hapsari, M.D.Y., dan Estiasih, T. 2015. Variasi proses dan grade apel (*Malus syvestris mill*) pada pengolahan minuman sari buah apel: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3):939-949.
- Harismah, K., Azizah, S., Sarisdiyanti, M., Fauziyah, R.N. 2014. Potensi stevia sebagai pemanis non kalori pada yogurt. *Prosiding Seminar Nasional & International Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*

Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Hedyana, V., Harini, N., dan Wachid, M. 2021. Pengaruh penambahan serbuk daun stevia dan pektin daun cincau terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai buah naga merah. *Food Technology & Halal Science Journal* 4(1):66- 81.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pangan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37 (1): 17-25.
- Hotchkiss, S., Brooks, M., Campbell, R., Philp, K., dan Trius, A. 2016. The use of carrageenan in Food. Chpt.10 in carrageenans: sources and extraction methods, molecular structure, bioactive properties and health effects.pp. 229-243. Nova Science Publisher, New York.
- Hutchings, J.B.1999. Food color and appearance.Springer, Heidelberg.
- Ikhwal P, A., Lubis, Z., dan Ginting, S. 2014. Pengaruh konsentrasi pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (4):61-70.
- Ismail, G.H., Yusuf, N., dan Mile, L. 2019. Sheet jam formulation from a mix of seaweed and pineapple fruit. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 7 (1): 17-21.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C.F.2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu bubuk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomeaa batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5 (1): 1-8.
- Kankeu, E.F., Mampho, C., Pandey, S., dan Ramontja, J. 2016. Synthesis and characterization of superabsorbent hydrogels based on natural polymers:kappa carrageenan. Conference:International Conference on Advances in Science, Engineering,Technology, and Natural Resources (ICASETNR-16) at: Parys, South Africa.
- Kartika, M.I.2016.Pengaruh konsentrasi pektin dan gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran tomat (*Lycopersicum esculentum L*).[Skripsi].Malang:Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Khan, A.A., Ali, S.W., Rehman, K., Manzoor, S., Ayub, S.R., dan Ilyas, M. 2016. Influence of sugar concentration on physiochemical properties and sensory attributes of sapodilla jam. *PrePrints Open Access Journal*.

- Kristianto, D. 2019. Karakterisasi beberapa varietas buah apel (*Malus sylvestris, Mill*) di KP Telekung, Balitjestro Jawa Timur. Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti, Malang 17-19 Juli 2019.
- Martyn, D., Darch, M., Roberts, A., Lee , H.Y., Tian , T.Y., Kaburagi, N., dan Belmar, P. 2018. Low- / no – calorie sweeteners: a review of global intakes. *Journal Nutrients* 10 (3): 1-39.
- Mawarni, S.A., dan Yuwono, S.S. 2018. Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai lembaran *mix fruit* (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (2):33-41.
- Muchlisun, A., Y.Praptiningsih S., M.Choiron. 2015. Karakteristik apel Manalagi celup yang dibuat dengan *blanching* dan suhu pengeringan. *Berkala Pertanian*:1-5,
- Nafiah, H., Winarni, dan Susatyo, E.B. 2012. Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan nugget ikan cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science* 1(1):27-31.
- Natan, F., Emmawati, A, dan Marwati.2019. Pengaruh formulasi bubuk kolang-kaling, sari buah naga super merah dan agar - agar terhadap sifat fisiko-kimia dan sensoris selai lembaran. *Journal of Tropical AgriFood* 1 (1):9-18.
- Neil, C.E., Nicklas , T.A., dan Fulgoni III , V.L.2015. Consumption of apple is associated with a better diet quality and reduced risk of obesity in children: national health and nutrition examination survey (NHANES) 2003-2010. *Nutrition Journal* 14 (48): 1-9.
- Nishinari, K., Watase, M., Kohyama, K., Nishinari K., Oakenfull, D., Koide, S., Ogino, K., Williams, P.A., dan Phillips, G.O.1992. The effect of sucrose on the thermo- reversible gel - sol transition in agarose and gelatin. *Polymer Journal* 24 (9): 871-877.
- Nuraini, D. Peran hidrokoloid dalam industri pangan. 2001. *Jurnal Warta IHP* 18(1): 37-47.
- Nurlaelyah, E., Sirait, S.D., dan Nuraini, D. 2000. Pengaruh penambahan hidrokoloid terhadap mutu selai nanas rendah kalori. *Jurnal Warta IHP/J/of Agro – Based Industry* 17 (1-2):42-49.
- Oktalis, E.D., Ismawati, R., Nur A , C.A., Bahar , A. 2020. Proporsi sari daun kelor, sari buah apel, dan suhu pengeringan terhadap kesukaan organoleptik selai lembaran. *e- Jurnal Tata Boga* 9 (2): 708-716.

- Pelayo, R.D., Guerrero, L.G., dan Mendez, D.H. Chlorophyll and carotenoid pigments in the peel and flesh of commercial apple fruit varieties. 2014. *Food Research International* 65(272).
- Putri, G.S.N., Setiani, B.E., dan Hintono., A.2017. Karakteristik selai wortel (*Daucus carota L.*) dengan penambahan pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (4): 156-160.
- Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. *Media Litbang Kesehatan* 21 (4): 145-156.
- Renard, D., Velde, F.de., dan Visschers, R.W. 2006. The gap between food gel structure, texture, and perception. *Journal Food Hydrocolloids* 20(4):423-431.
- Rizka, S. K., Purnamadewi, Y.L., dan Hasanah, N. 2018. Produksi roti dalam pola konsumsi pangan dan keberadaan label halal dalam keputusan konsumsi masyarakat (kasus: kota Bogor). *Jurnal Al-Muzara'ah* 6 (1): 15-27.
- Sa'adah, L.I.N, dan Estiasih, T. 2015. Karakterisasi minuman sari apel produksi skala mikro dan kecil di kota Batu: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): 374-380.
- Safitri, E., Sudarno, dan Kusdarwati, R. 2017. Pengaruh penambahan karagenan terhadap kandungan serat kasar dan peningkatan nilai *gel strength* pada produk kamaboko dari komposit ikan belanak (*Mugil cephalus*) dan ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Journal of Marine and Coastal Science* 6 (2): 101-114.
- Saharudin, A.M.B., Nazri, N.B.M., Hawi, M.H.B., dan Mar, S.O. 2020. Acceptance of stevia as a sugar substitute and its determinants among health educated individuals and its determinants. *Current Research in Nutrition and Food Science* 8 (1):226-237.
- Santoso, B., Herpandi, Pitayati, P.A., dan Pambayun, R. 2013. Pemanfaatan karagenan dan *gum arabic* sebagai *edible film* berbasis hidrokoloid. *Jurnal AGRITECH* 33(2):140-145.
- Saputro, T.A., Permana, I.D.G.M., dan Yusasrini, N.L.A. 2018. Pengaruh perbandingan nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan sawi hijau (*Brassica juncea L.*) terhadap karakteristik selai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7 (1): 52-60.
- Saribanon, T. 2018. Substitusi gula pasir dengan tepung daun stevia (*stevia rebaudiana bert*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai albedo semangka. Skripsi. Semarang:Fakultas Teknologi Pertanian,

Universitas Semarang.

- Selviana, S. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan dan gula pasir terhadap karakteristik minuman jelly *black mulberry (Morus nigra L.)* [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Septiani, I.N., Basito, dan Widowati, E. 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.
- Shrestha, L., Kulig, B., Moscetti, R., Massantini, R., E, Pawelzik., Hensel, O., dan Sturm, B. 2020. Optimisation of physical and chemical treatment to control browning development and enzymatic activity on fresh-cut apple slices. *Jurnal Foods* 9(67):1-21.
- Simamora, D., dan Rossi, E. 2017. Penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa* 4 (2):1-14.
- Sinaga, G.T.S.M., Suseno, T.I.P., dan Setijawati, E. 2018. Pengaruh konsentrasi agar batang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel *Rome beauty*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 17 (1):58-65.
- Sitorus, R.E.V. 2017. Studi pembuatan selai dari buah pepaya (*carica papaya l.*) dan sediaan asam gelugur (*Garcinia antroviridis griff ex t. anders*). [Skripsi]. Tangerang: Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan
- Statistik Tanaman Buah- buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. 2018. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Sunyoto, R.K., Suseno, T.I.P., dan Utomo, A.R. 2017. Pengaruh konsentrasi agar batang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai murbei hitam (*Morus nigra L.*) lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1):1-7.
- Suresh V., Fetricia, J.P., Saranya, V., Sarithra, S., dan Tamiselvan, K. 2018. Uses of stevia (*Stevia rebaudiana*). *Journal of Medical Plants Studies* 6 (2): 247-248
- Susilawati, MD. 2019. Konsumsi dan dampak kesehatan minuman bergula di Indonesia berdasarkan data SKMI. *Jurnal Vokasi Kesehatan* 5 (2): 83-88

- Sutwal, R., Dhankhar, J., Kindu, P., dan Mehla, R. 2019. Development of low-calorie jam by replacement of sugar with natural sweetener stevia. *International Journal of Current Research and Review* 11 (4):9-16.
- Taruh, F., Purbopuspito, J., dan Kineapon, H. 2018. Uji organoleptik penambahan berbagai formula gula dan air jeruk dalam pembuatan selai apel *Granny smith (Malus Domestica, L.)*. *Jurnal Creativity Informasi Teknologi HasilPertanian dan Bisnis* 1 (1):2018.
- Triwardhani, O. 2014. Pengaruh konsentrasi hidroksipropil metilselulosa (HPMC) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai anggur lembaran. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Untung. 2006. Apel: jenis dan budidayanya. Penebar Swadaya.
- Utomo, B.S.B., Darmawan, M., Hakim, A.R., dan Ardi, D.T. 2014. Sifat fisikokimia dan sensori permen jeli yang terbuat dari k- karaginan dan konjak dengan rasio yang berbeda. *Squalen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology* 9 (1): 25-34.
- Wenno, M.R., J. L. Thenu, dan C.G.C. Lopulalan. 2012. Karakteristik kappa karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada berbagai umur panen. *JPB Perikanan* 7 (1): 61-67.
- White, J.R. 2018. Sugar. *Journal Clinical Diabetes* 36 (1):74-76.
- Wulandari, A.K., dan Astuti, N. 2017. Pengaruh jumlah proporsi sari buah pepaya (*Carica papaya L*) dan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) terhadap serat organoleptik lembaran. *e-journal Boga* 5 (3):69-76.
- Xiao, H.W, Pan, Z., Deng, L.Z., El-Mashad, H.M., Yang, X.H., Mujumdar, A.S., Gao, Z.J., dan Zhang, Q. 2017. Recent developments and trends in thermal blanching – a comprehensive review. *Information Processing in Angriculture* 4(2):101- 127.
- Zamzani, L. 2018. Relative importance of atributes of locally grown apple that affects consumer's choice in Malang, Indonesia. Indonesia Citrus and Subtropical Fruits Research Institute:133-143.
- Zaitoun, M., Ghanem, M., dan Harphoush, S. Sugars: type and their functional properties in food and human health. *International Journal of Public Health Research* 6(4):93-99.