

DAFTAR PUSTAKA

- Abid, M., Yaich, H., Hidouri, H., Attia, H., dan Ayadi, M. A. 2018. Effect of substituted gelling agents from pomegranate peel on colour, textural and sensory properties of pomegranate jam. *Food chemistry*, 239: 1047-1054.
- Anggreana, R., Fitriana, I., dan Larasati, D. 2019. Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera* L. var Alphonso Lavallo). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2): 16-29.
- Anwar, D. 2019. Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir Dengan Katalis matriks Polistirena Terikat Silang (crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3): 1-6.
- Amilusolichah. 2018. Kajian Kualitas Selai Lembaran Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Agar, ATC, Karagenan). Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis, 18th Ed. Associated of Official Analytical International. Washington.
- Arindya, A., Nainggolan, R.J., dan Lubis, L.M. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai kelapa muda lembaran selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(1): 72-77.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*: 35-45.
- Astelia, J. 2018. The Effect of Gelatin Addition of Physicochemical and Sensory Characteristics of Mango (*Magnifera Indica* L.) Jam Leather. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. Selai Buah SNI 01-3746-2008. BSN, Jakarta.
- Baker, R. A., Berry, N., Hui, Y. H., dan Barrett, D. M. 2005. Fruit preserves and jams. *Processing fruits: science and technology*, 2: 112-125.
- Barbieri, S. F., de Oliveira Petkowicz, C. L., de Godoy, R. C. B., de Azeredo, H. C. M., Franco, C. R. C., dan Silveira, J. L. M. 2018. Pulp and jam of gabioba (*Campomanesia xanthocarpa* Berg): Characterization and rheological properties. *Food chemistry*, 263: 292-299.
- Basu, A., dan Penugonda, K. 2009. Pomegranate juice: a heart-healthy fruit juice. *Nutrition reviews*, 67(1): 49-56.

- Bourne, M. 2005. Science and Technology of Jams and Jellies. International Union of Food Science and Technology, Toronto.
- Compo VL, Kawano DF, da Silva Jr DB, Carvaospho I. 2009. Carrageenans: biological properties, chemical modifications and structural analysis. A review. *Carbohydrate Polymers*. 77(2): 167-180.
- Dewi, N.W.V.S. 2018. Pengaruh konsentrasi karagenan dan sukrosa terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptic selai jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Skripsi*. Universitas Mataram, Mataram.
- Dewi, A.C. 2017. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi ekstrak pektin dari albedo kulit jeruk bali (*Citrus grandis*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Diharmi, A., Dedi, F., Nuri, A., dan Endang, S.H. 2011. Karakteristik karagenan hasil isolasi euclidean spinosum (alga merah) dari perairan semenep madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 16(1): 117-124.
- Diniyah, N., Wijanarko, S. B. dan Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 53-62.
- Ekafitri, R., R. Kumalasari, dan D. Desnilasari. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid terhadap Mutu Minuman Jeli Mix Pepaya (*Carica papaya*) dan Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(3): 115-124.
- Fardhyanti, D. S., dan Julianur, S. S. 2016. Karakterisasi edible film berbahan dasar ekstrak karagenan dari rumput laut (*Euclidean cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2): 68-73.
- Faricatus, S, P., dan Bahar, A. 2018. Pengaruh Proporsi Sari Belimbing: Sari Tomat dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Jeli Lembaran. *Jurnal Tata Boga*: 7(2): 1-12.
- Fardhyanti, D. S., & Julianur, S. S. 2016. Karakterisasi edible film berbahan dasar ekstrak karagenan dari rumput laut (*Euclidean cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2): 68-73.
- Ferdiansyah, R., Yohana, A.C., dan Abdassah, M. 2017. Karakteristik kappa karagenan dari *Euclidean cottonii* asal perairan kepulauan natuna dan aplikasinya sebagai matriks tablet apung. *JSTFI*. 6(1): 65-70.
- Gaffar, R., Lahming., dan Rais, M. 2017. Pengaruh konsentrasi gula terhadap mutu selai kulit jeruk bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 117-125.

- Glicksman, M. 2019. Food Hydrocolloids. CRC Press, Boca Raton.
- Hasyim, H. dan Rahim, A, 2015. Karakteristik fisik dan organoleptik permen jelly dari sari buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-agar. *E.J Agrotekbis*, 3(4): 463- 474.
- Harijono. 2001. Pengaruh karaginan dan total padatan terlarut sari buah apel muda terhadap aspek kualitas permen jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 110-116.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu.
- Hernawati, S. 2015. Ekstrak Buah Delima sebagai Alternatif Terapi Recurrent Aphthous Stomatitis (RAS). *Stomatognatic-Jurnal Kedokteran Gigi*, 12(1): 20-25.
- Herman, T.F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus (*Cyphomandra betacea Sendt*) dan Rumput Laut Dalam Pembuatan Selai Lembaran. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Herudiyanto, M. 2007. Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan. Jatinangor: Fakultas Teknologi Industri Pertanian UNPAD.
- Holland, D., Hatib, K., dan Bar-Ya'akov, I. 2009. "Pomegranate: botany, horticulture, breeding," in Horticultural Reviews, ed J. Janick. New Jersey, NJ: *John Wiley & Sons, Inc*: 127–191.
- Hutchings, J.B. 1999. Food Color and Appearance. Springer, Heidelberg.
- Ibrahim, A.M. 2012. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 530-541.
- Imeson, A. 2011. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. John Wiley & Sons, Boca Raton.
- Ismail, N.S.H., Ramli, N., Hani, N.M., dan Meon, Z. 2012. Extraction and Characterization of Pektin' From Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrrhizus*) Using Various Extraction Conditions. *Sains Malaysiana*, 41(1): 41- 45.
- Iswara, D. 2017. Pengaruh Proporsi Apel Anna dan Bunga Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna-Rosella. *Thesis*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Jurenka, J. S. 2008. Therapeutic applications of pomegranate (*Punica granatum L.*): a review. *Altern. Med. Rev*, 13: 128–144.

- Keutgen, A.J. dan E. Pawelzik. 2007. Quality and nutrition value of strawberry fruit under longterm salt stress. *Journal Food Chemistry*, 107 (2008): 1413-1420.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan. eBookpangan.com
- Lawless, H.T., Heymann, H., 2010. Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer, New York.
- Levin, G. M. 2006. Pomegranate Roads: A Soviet Botanist's Exile from Eden. Edited by B. L. Baer. Forestville, CA: *Floreat Press*: 15–183.
- Maligan, J.M., Nilasari, O.W., dan Susanto, W.H. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap karakteristik lempok labu kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3):15-26.
- Marcella, K. 2020. Effect of concentration of hydrocolloids and heating temperature on physicochemical and sensory characteristics of sheeted apple jam= Efek konsentrasi hidrokoloid dan suhu pemanasan terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori dari selai apel lembaran (*Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan*).
- Maskan, M. 2006. Production of pomegranate (*Punica granatum L.*) juice concentrate by various heating methods: colour degradation and kinetics. *Journal of Food Engineering*, 72(3): 218-224.
- Mawarni, S.A. dan S.S. Yuwono. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan. *Journal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 33-41.
- Melgarejo, P., Legua, P., Martínez-Font, R., Martínez, J. J., dan Hernández, F. 2006. Pomegranate jam preservation. In I International Symposium on Pomegranate and Minor Mediterranean Fruits 818: 382-388.
- Mousavi, Z. E., Mousavi, S. M., Razavi, S. H., Emam-Djomeh, Z., dan Kiani, H. 2011. Fermentation of pomegranate juice by probiotic lactic acid bacteria. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27(1): 123-128.
- Nishinari, K. dan E. Doi. 2012. Food Hydrocolloids: Structures, Properties and Functions. Springer Science & Busiess Media, Tsukuba.
- Nasional, P. S. (2007). Penulisan Standar Nasional Indonesia. *Jakarta: BSN*.
- Noviani, Nina. 2017. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Gula Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Campolay. *Skripsi*. Universitas Pasudan, Bandung.

- Novitarini, R. 2015. Kajian pH dan Rasio Bahan Baku dengan Cairan Pengekstrak pada Proses Ekstraksi Pektin dari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1): 26-31.
- Patmaningrum, Regina Tutik. 2013. Pembuatan Jelly dari Buah – buahan. Pelatihan Penerapan Teknologi tepat Guna. Universitas Negeri Jogjakarta, Sleman (Online), (http://pembuatan_jelly_dan_bauh_buahan.p df.co.id, diakses 8 Juni 2021)
- Patil, S.H., P.D. Shere, A.R. Sawate, dan B.S. Mete. 2017. Effect of hydrocolloids on textural and sensory quality of date-mango leather. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 6(5): 399-402.
- Pokatong, W.D.R. dan L.D. Essen. 2019. Karakterisasi Fisiokimia dan Sensori Selai Lembaran Diolah dari Buah Apel dan Stroberi. Prosiding *Seminar Nasional Sains, Rekayasa & Teknologi (SNSRT UPH)*: B08-1.
- Pratiwi, U., Harun, N., dan E. Rossi. 2016. Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan selai lembaran labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jom Faperta*, 3(2): 1-8.
- Putri, I. R., Basito dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakterisasi Fisik Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3): 112-120.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*psidium guajava l.*) lembaran dan pendugaan umur simpannya. *Skripsi*, IPB, Bogor.
- Ramadhan, W. dan Trilaksani, T. 2017. Formulasi hidrokoloid-agar, sukrosa dan acidulant pada pengembangan produk selai lembaran. *JPHPI*, 20(1): 95-108.
- Ridwansyah., Chairi, A., dan Rusmarilin, H. 2014. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1): 65-75.
- Samber, L. N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 2013. Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. *In Prosiding Seminar Biologi*, 10(3): 1-4.
- Saha, D. dan S. Bhattacharya. 2010. Hydrocolloids as thickening and gelling agents in food: a critical review. *Journal of Food Science and Technology*, 47(6): 587-597.
- Septiani, I. N., Basito dan E. Widowati. 2013. The Influence of Agar and Carrageenan Concentration on Physical, Chemical, and Sensory

Characteristics of Red Guava Jam Slice. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(1): 27-35.

Shinwari, K. J., dan Rao, P. S. 2018. Stability of bioactive compounds in fruit jam and jelly during processing and storage: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 75: 181-193.

Sidi, N. C., Widowati, E., dan 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): 1-6.

Simamora, D. dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2): 1-14.

Sinaga, G. T. S. M, T. I. P. Suseno dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Konsentrasi Agar Batang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Rome Beauty. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 17(1):58-65.

Souripet, A. 2015. Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian Pertanian*, 4(1): 25-32.

Subagyo, P. dan Achmad, Z. 2010. Pemungutan pektin dari kulit dan ampas apel secara ekstraksi. *Eksergi*, 10(2): 47-51.

Sukarman, S., Dewi, A. A., dan Nur, B. P. U. 2017. Evaluasi kualitas warna ikan klowm *Amphiprion percula* Lacepede 1802 tangkapan alam dan hasil budidaya. *Jurnal Riset Akuakultur*, 12(3): 231-239.
doi: <http://dx.doi.org/10.15578/jra.12.3.2017.231-239>

Sunyoto, R. K., T. I. P. Suseno, dan A. R. Utomo. 2017. Effects of Agar Bar Concentration on Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Black Mulberry (*Morus nigra L.*) Jam Sheet. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 16(1): 1-7.

Standar Industri Indonesia (SII). No. 173 tahun 1978. Kriteria Mutu Selai Buah.

Szczesniak AS. 2002. Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13(4): 215-225.

Tasnim, F., M. A. Hossain, M. K. Hossain, D. Lopa, dan K. M. F. Haque. 2010. Quality Assessment of Industrially Processed Fruit Juices Available in Dhaka City, Bangladesh. *Malaysian Journal of Nutrition*, 16(3): 431-438.

- Triwardhani, O. 2014. Pengaruh Konsentrasi Hidroksiopropil Metilselulosa (HPMC) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Anggur Lembaran. *Skripsi*, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Varzakas, T. 2016. “Advances in Food Additives” in Handbook of Food Processing. CRC Press, Boca Raton.
- Wulandari, I. A. dan N. Astuti. 2011. Pengaruh Proporsi Jumlah Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L*) dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran. *Skripsi*. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Yenrina R., N. Hamzah dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, Padang (Online), (<http://jurnal.pdii.lipi.go.id>, diakses 20 Juni 2021).

