

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, F. dan Pato, U. 2017. "Pemanfaatan buah nipah (*Nypa fruticans*) sebagai bahan baku pembuatan selai". *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(1): 1-11.
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2019. "Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu termodifikasi (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) terhadap karakteristik *waffle*". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 160-170.
- Andrews, L. S. Godshall, M. A., dan Moore, S. 2002. "*Sucrose degradation under model processing conditions*". *Journal of Food Science*, 67(5): 1621-1624.
- Arimi, J. M., Duggan, E., O'Sullivan, M., Lyng, J. G., O'Riordan, E. D. 2010. "*Effect of water activity on the crispiness of a biscuit (crackerbread): mechanical and acoustic evaluation*". *Food Research International*, 1650-1655.
- Arsyad, M. 2018. "Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera* L.)". *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2): 35-45.
- Asasia, P. A. A. dan Yuwono, S. S. 2018. "Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai mawar". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1): 64-74.
- Asif, H. M., Akram, M., Saeed, T., Khan, M. I., Akhtar, N., Rehman, R. U., Shah, S. M. A., Ahmed, K., dan Shaheen, G. 2011. "*Carbohydrates*". *International Research Journal of Biochemistry and Bioinformatics*, 1(1): 1-5.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3746:2008. "Selai Buah". BSN. Jakarta.
- Ciriminna, R., Meneguzzo, F., Delisi, R., dan Pagliaro, M. 2017. "*Citric acid: emerging applications of key biotechnology industrial product*". *Chemistry Central Journal*, 11(1): 1-9.
- Clarissa, Claudia, G., Putri, M. T., Handoyo, C. C., Firdayanti, S. A., Milka, dan Kiyat, W. E. 2019. "Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Kedondong (*Spondias dulcis*) dan Pemanfaatannya sebagai *Edible Coating* pada Buah". *Journal Chemistry Analysis*, 2(1): 1-10.

- Fahrizal dan Fadhil, R. 2014. "Kajian fisiko kimia dan daya terima organoleptik selai nenas yang menggunakan pektin dari limbah kulit kakao". *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3): 65-68.
- Fasya, A. G., Amalia, S., Imamudin, M., Nugraha, R. P., Ni'mah, N., dan Yuliani, D. 2018. "Optimasi produksi gelatin halal dari tulang ayam broiler (*Gallus domesticus*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCL)". *Indonesian Journal of Halal*, 1(2): 102-108.
- Fibrianto, K., Anggara, M., dan Wulandari, E. S. 2020. "The effect of sucrose and citric acid concentration of Candi banana peels jam on physico-chemical and sensory characteristics". *International Conference on Green Agro-Industry and Bioeconomy*, 475: 1-8.
- Gaffar, R., Lahming, Rais, M. 2017. "Pengaruh konsentrasi gula terhadap mutu selai kulit jeruk bali (*Citrus maxima*)". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 117-125.
- Gawkowska, D., Cybulska, J., dan Zdunek, A. 2018. "Structure-related gelling of pectins and linking with other natural compounds: a review". *Polymers*, 10(7): 1-25.
- Habibah, R., Atmaka, W., dan Anam, C. 2015. "Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad)". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1): 21-29.
- Huriah, Alam, N., dan Noor, A. H. 2019. "Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik selai pada berbagai rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* Britt and Rose)-Gula Pasir". *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1): 16-25.
- Javanmard, M., Chin, N. L., Mirhosseini, S. H., dan Endan, J. 2012. "Characteristics of gelling agent substituted fruit jam: studies on the textural, optical, physicochemical and sensory properties". *International Journal of Food Science and Technology*, 47(9): 1-11.
- Kubra, K. T., Ali, S., Walait, M., dan Sundus, H. 2018. "Potential applications of pectinases in food, agricultural, and environmental sectors". *Journal of Pharmaceutical, Chemical, and Biological Sciences*, 6(2): 23-34.
- Lara-Espinoza, C., Millan, E. C., Quintana, R. B., Franco, Y. L., dan Chu, A. R. 2018. "Pectin and pectin-based composite materials: beyond food texture". *Molecules*, 23(4): 1-35.

- Mahdi, Z. E., Sharoba, A. M., El-Desouky, A. E., dan Bahlol, H. E. 2019. "Chemical, sensory, and microbiological assessment of some local and imported jam in the Egyptian market". *Annals of Agriculture Science*, 57(2): 405-418.
- Malahayati, N., Syaiful, F., dan Sujatmiko, H. 2020. "Atribut fisik, kimia, dan sensoris minuman jeli susu kerbau". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 19-28.
- Masuelli, M. 2020. *Pectins: Extraction, Purification, Characterization and Applications*. IntechOpen: United Kingdom.
- Mas'ula, A. U. dan Palupi, H. T. 2018. "Pengaruh penambahan pektin kulit jeruk dan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai jahe (*Zingiber officinale*)". *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2): 132-139.
- Moura, F. A., Macagnan, F. T., Santos, L. R., Bizzani, M., Petkowicz, C. L. O., dan Silva, L. P. 2017. "Characterization and physicochemical properties of pectins extracted from agroindustrial by-products". *Journal Food Science Technology*, 54(10): 3111-3117.
- Mujib, A., Rohmayanti, T., dan Aminullah. 2021. "Kajian kandungan vitamin C, sifat fisikokimia, dan sensori selai mangga alpukat". *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2): 138-144.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., dan Maligan, J. M. 2017. "Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 15-26.
- 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.
- Nurdiani, R., Yufidasari, H. S., dan Sherani, J. S. 2019. "Karakteristik edible film dari gelatin kulit ikan kakap merah (*Lutjanus argentimaculatus*) dengan penambahan pektin". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 174-186.
- Perawati, Hasanuddin, dan Tutuarima, T. 2018. "Studi pembuatan marmalade jeruk kalamansi (*Citrus macrocarpa*) dengan variasi suhu dan lama pemanasan". *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1): 41-46.

- 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.
- Rababah, T. M., Al-Mahasneh, M. A., Kilani, I., Yang, W., Alhamad, M. N., Ereifej, K., dan Al-u'datt, M. 2011. "Effect of jam processing and storage on total phenolics, antioxidant activity, and anthocyanins of different fruits". *Journal of the Science of Food Agriculture*, 91(1): 1096-1102.
- Rana, M. S., Yeasmin, F., Khan, M. J., dan Riad, M. H. 2021. "Evaluation of quality characteristics and storage stability of mixed fruit jam". *Food Research*, 5(1): 225-231.
- Razak, R. A., Karim, R., Sulaiman, R., dan Hussain, N. 2018. "Effects of different types and concentration of hydrocolloids on mango filling". *International Food Research Journal*, 25(3): 1109-1119.
- Razavi, S. M. A. 2019. *Emerging Natural Hydrocolloids: Rheology and Functions*. John Wiley and Sons: Chichester.
- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, M. K., Nurdyansyah, F., dan Ujianti, R. M. D. 2019. "Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica Papaya* L.)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4): 42-52.
- Renate, D. 2018. "Fortification of citric acid to enhance sensory properties of papaya jam during storage". *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 1(2): 57-60.
- Saha, D. dan Bhattacharya, S. 2010. "Hydrocolloids as thickening and gelling agents in food: a critical review". *Journal Food Science Technology*, 47(6): 587-597.
- Saputro, P. S. dan Estiasih, T. 2015. "Pengaruh polisakarida larut air (PLA) dan serat pangan umbi-umbian terhadap glukosa darah: kajian pustaka". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 756-762.
- 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.
- Siregar, N. S. 2014. "Karbohidrat". *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2): 38-44.

- Touati, N., Tarazona-Diaz, M. P., Aguayo, E., dan Louaileche, H. 2014. “*Effect of storage time and temperature on the physicochemical and sensory characteristics of commercial apricot jam*”. *Food Chemistry*, 145: 23-27.
- Yowandita, R. 2018. “Pembuatan *jelly drink* nanas (*Ananas comosus* L) kajian tingkat kematangan buah nanas dan konsentrasi penambahan karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 63-73.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, I., dan Mahmud, M. 2013. “Peran pektin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu”. *Jurnal Teknologi Pangan*: 114-120.
- Yusufoglu, B., Yaman, M., dan Karakus, E. 2020. “*Determination of the most potent precursors of advanced glycation end products in some high-sugar containing traditional foods using high-performance liquid chromatography*”. *Journal of Food Processing and Preservation*, 1-6.

