

DAFTAR PUSTAKA

- Abou, Esmat. 2010. Physico-Chemical Assesment of Natural Sweeteners Steviosides Produce feom Stevia rebaudiana bertonii Plant. *Afr J of Food Sci.* 4 (5): 269-281.
- Agarwal, V., Kochhar, A., and Sachdeva, R. 2010. Sensory and nutritional evaluation of sweet milk products prepared using stevia powder for diabetics. *Studies on Ethno-Medicine*, 4 (1): 9-13.
- Agustina, Winda Widia dan Handayani, Mustika N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *FORTECH (1) I*.
- Aji, Amri, Syamsul Bahri, dan Tantalina. 2017. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia UNIMAL Volume 6 Nomor 1*. Pp 37.
- Alam, F., A. Siddiqui, Z. Lutfi dan A. Hasnain. 2009. Effects of Different Hydrocolloids On Gelatinization Behaviour of Hard Wheat Flour. *Trakis Journal of Sciences, Vol.7. No.1, pp 1-6. 2009*
- Ann, K.C., Thomas, P.T.S., Andrianus, R.U. 2012. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Beet*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Anova, Inda Three, Kamsina. 2013. Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai Buah. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 3 No.2.

- Anton S. D., C. K. Martin., H. Han. 2010. Effects of Stevia, aspartame and sucrose on food intake, satiety and postprandial glucose and insulin levels. *Appetite* 55(1):37-43
- Aryani. 2013. Kajian Pengolahan Permen Rumput Laut (*Glacilaria* Sp.) dengan Konsentrasi Gula yang Berbeda terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen. *Fish Scientiae* Vol. 3 No. 5.
- Association of Analytical Communities (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemists Inc Mayland. Washington D.C. 49 Pp.
- Astuti, W., Nainggolan, F., Rona, J dan Mimi, N. 2016 pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil. Universitas Sumatra Utara. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1):12-13.
- Ayuningtyas, Dewi., dkk. 2015. Pengaruh Aplikasi Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Pewarna dan Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) sebagai Substitusi Pemanis terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Basah Labu Siam (*Sechium edule* Sw.). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 4 No 1.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). 2016. Database Ketahanan Pangan DIY 2016. [Online]. Tersedia <https://bkpp.jogjaprovo.go.id>. Diakses [16 Januari 2020].
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Badan Pusat Statistik Tanaman Sayuran*.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Badan Pusat Statistik Tanaman Sayuran*.

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3748-2008: Syarat Mutu Selai Buah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buchori. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Reaktor*, 11(2): 57-60. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. UNDIP.
- Buckle, K.A., dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek kesehatan Bahan Tambah Pangan*. Penerbit Bunga Aksara. Jakarta
- Chandra, Andy. 2014. Studi Awal Proses Ekstraksi Daun Stevia Rebaudiana dengan Variabel Perbandingan F:S dan Waktu Ekstraksi. *Prosiding. Fakultas Teknologi Industri: Universitas Islam Indonesia*.
- Daryono, Elvianto Dwi. 2012. Ekstraksi Pektin dari Labu Siam. *Jurnal Teknik Kimia Vol.7, No.1*. Institut Teknologi Nasional. Malang.
- Dewi, Eko N., Titi Surti, dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan Vol 12 No 1*. Pp 22-23.
- Distantina, Sperisa., Devinta Rachmawati Anggraeni, Lidya Eka Fitri. 2008. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-agar dari Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. *Jurnal Rekayasa Proses Vol. 2 (1)*.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fajarwati, Nur Hajriyani, dkk. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris

- Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Ekstrak Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol X Nomor 1.
- Felicio, G. D., M. L. Gomes., E. A. C. Lima., R. L. Jales., M. C. Fario and M. B. Filho. 2009. Assessment of a fruit extract (*Sechium edule*) on the labeling of blood elements with technetium^{99m}. *African Journal of Biotechnology*, volume 3 : 484-488.
- Fennema, O., Karen, M., dan Lund, D., 1996. Principles of Food Science. *The AVI Publishing*. Connecticut.
- Fieser. 1957. Introduction To Organic Chemistry. Tokyo: Maruzen Company ltd.
- Food and Drug Administration (FDA). 2007. *Approximate pH of Foods and Food Products*. USA: Center For Food Safety and Applied Nutrition.
- G.H. Joseph dan Payung Layuk. 2012. Pengolahan Gula Semut dari Aren. *B. Palma* Vol. 13 No. 1:60-65. Balai pengkajian Teknologi Pertanian, Sulawesi Utara.
- Ganz, A.J., 1997. *Cellulosa Hydrocolloid*. Avi Publishing Co. Inc. Westport, connection, 175.
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application*. New York: Academic Press.
- Gultom, Adi Hizkia, Netti Herawati, dan Evy Rossi. 2018. Penambahan Kelopak Bunga Rosella dalam Penambahan Selai Jambu Biji Merah. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. Volume 5 Nomor 2. Pp1.

- Hanum, Farida., Irza Menka Devilianny Kaban, Martha Angelina Tarigan. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia* Vol. 1 No. 2.
- Hapsatias, Larasati. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Kadar Gula Total dan Mutu Organoleptik Selai wortel Pepaya. *Thesis*. Universitas Brawijaya.
- Harismah, K. Azizah, S., Sarisdiyanti, M., Fauziah, R. N., 2014, Potensi Stevia Sebagai Pemanis Non Kalori pada Yoghurt, *Jurnal*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harismah, Kun., Mutiara Sarisdiyanti., Shofi Azizah. 2014. Pembuatan Sirup Rosela Rendah Kalori dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni). *Jurnal Online*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harto, Yogi, Rosalina, Yessy, Susanti. Laili. 2015. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa terhadap Mutu Selai Sawo (*Acharas Zapota L.*). *Skripsi*. Universitas Bengkulu.
- Herianto, Ade., Faizah Hamzah., Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hyloreceus polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai. *Jom FAPERTA* Vol. 2. No. 2.
- Hilmy, H. 2019. Karakteristik Proksimat, Antioksidan dan Sensoris Mochi Substitusi Ketan Hitam (*Oryza sativa* Linn. Var *glutinosa*) dengan Penambahan Pemanis dari Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

- Indrawati, Sriwulan., Lahming, Andi Sukainah. 2018. Analisis Sifat Fisikokimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam dan Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol.4: S113-S123.
- Isdianti, Fifi. 2007. Penjernihan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) dengan Ultrafiltrasi Aliran Silang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ismoyowati, Dyah dan Jumeri. 1999. Kajian Konsumsi Gula Pasir di Yogyakarta (Tinjauan Aspek Mutu dan Kesukaan Konsumen Rumah Tangga). *Agritech* Vol. 19 No. 3 halaman 109-112.
- Kamal, Netty. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* Vol. 1 (78-84).
- Kurniawan, Yogi, Vonny Setiaries Johan dan Faizah Hamzah. 2018. Pemanfaatan Labu Siam dan Kelopak Rosella dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. Volume 5 Nomor 2. Pp 1-5.
- Latifah, Ayu Three Wiji., Nur Hidayati, Aan Sofyan, Ahmad M. Fuadi, Kun Harismah. 2015. Preparation of Modified Agar by Using Sweet Potato And Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) As Non Calorie Sweetener. *University Research Colloquium*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lingawati, Adrianus Rulianto Utomo, Indah Kuswardani. 2020. Pengaruh Penggunaan CMC (carboxymethyl cellulose) sebagai Gelling Agent terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia acidissima*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 19 (2), 109-113.

- Manggarani, Sukma Novella., Bayu Kanetro., Agus Setyoko. 2019. *Pengaruh Penambahan dan Kematangan Tomat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Selai Labu Siam*. Universitas Mercu Buana.
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jeli*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Meilina, H. & Sailah, I. (2015) Produksi pektin dari kulit jeruk lemon. *Prosiding Simposium Nasional Polimer*, 117-126.
- Mishra. 2010. Stevia rebaudiana A natural Zero-Calorie Sweeteners. *Current Science*. 88 (5): 801-804.
- Modgil, M., R., dan R. Kumar. 2004. Carbohydrate and Mineral Content of Chayote (*Sechium edule*) and Bottle Gourd (*Lagenaria Siceraria*). *Hum Ecol*. 15(2): 157-159.
- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muryanti. 2011. Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Kaya Antioksidan dan Vitamin C. *Tugas Akhir*. Universitas Sebelas Maret.
- Mutia, A. Khairun, Rafika Yunus. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech 2016*, 4(2) 80 – 84.
- Noerhartati, E. 2009. Pembuatan Selai Salak. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma*. Surabaya.
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.4 p.1263-1271, September 2015.

- Nurmalasari, Puspa. 2019. Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam. Var. Cilembu sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma.
- Pasaribu, Liston Preddy. 2013. Pengaruh Perbandingan Lidah Buaya dengan Jagung Manis dan Konsentrasi CMC terhadap Mutu Selai Campuran. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Perina, Irene, dkk. 2017. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik Vol. 6 No. 1 (1-10)*.
- Prasetyo, Eko Guruh. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditambah Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp.). *Skripsi*. Universitas Jember.
- Prasetyo, Jugo Yuli., Zanu Handayani, Kun Harismah. 2017. Pembuatan Yoghurt Kulit Semangka dengan Pemanis Stevia dan Uji Sifat Kimia-Fisika. *University Research Colloquium Universitas Muhammadiyah Magelang (URECOL)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, Gavinda Shaila Nidya., Bhakti Etza Setiani., Antonius Hintono. 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambaha Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (4)*.
- Raini, Mariana dan Ani Isnawati. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan (4)*.
- Ramadhani, Prima Dewi., Bhakti Etza Setiani, Heni Rizqiati. 2017. *Jurnal Teknologi Pangan 1 (1)*.

- Ratnani, R.D., R. Anggraeni. 2005. Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia rebaudiana Bertoni. *Momentum* Vol.1 No.2.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: penebit Andi. Pp 1-44, 1.84
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2003. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Pp 54-60.
- Rosyida, Fathia., Lilis Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-journal Boga* Vol 03 No.01. Universitas Negeri Surabaya.
- Rukmana, R. 2003. *Budi Daya Stevia Bahan Pembuatan Pemanis Alami*. Kanisius.Yogyakarta.
- Saade, R. L. 1996. Chayote *Sechium edule* (Jacq.) Sw. *International Plant Genetic Resources Institute*, 8-46.
- Safitri, Izatul Nur., Raih Wisesa Alfiani, Kun Harismah. 2018. Optimasi Pemanfaatan Pemanis Stevia terhadap Kualitas Sirup Kayu Manis (*Cinnamomun Burmanii*). *University Research Colloquium Universitas Muhammadiyah Purwoerto (URECOL)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, Mega Wulan dan Lilis Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam (*Sechium edule*). *E-journal Boga (3) No 1*. Universitas Negeri Surabaya.
- Savita, M, Sheela, K, Sunanda, S, Shankar, A & Ramakrishna. 2004. Health Implication of Stevia rebaudiana. *J. Hum. Ecol*, 15(3): 191-194.

- Septiani, Ika Nur., dkk. 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.
- Shofiati, Atik., M.A.M. Andriani, Choirul Anam. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No. 2. Universitas Sebelas Maret.
- Siagian, Indri Desy Natalia., Valentinus Priyo Bintoro, Nurwantoro. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan* 4 (1).
- Simanjutak, Renita Debora. 2015. Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (*Citrus Sinensis* L.) dan Nilai Gizinya. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Pp.16-17.
- Sintasari, Rinelda Ayu., Joni Kusnadi, Dian Widya Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 3. Universitas Brawijaya Malang.
- Sitio, Dapot Parulian. 2016. Pengaruh Perbandingan Labu Siam dengan Nenas dan Penambahan Gula terhadap Mutu Selai Oles. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Sobari, Enceng. 2018. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Pp 13-15, 66, dan 82-83.

- Standar Industri Indonesia. 1978. *Selai Buah: SII-0173-78*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori: *SNI 01-2346-2006*.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sulihono, Andreas., Benyamin Tarihoran, Tuti Emilia Agustina. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur dan Jenis Pelarut terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali. *Jurnal Teknik Kimia* Vol. 18 No. 4.
- Suryani, Isti, dkk. 2010. Penambahan agar-agar dan Pengaruhnya terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe pada Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* (7) 2.
- Syamsuhidayat, S. S dan Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia jilid I*. Jakarta: Balitbangkes Depkes RI.
- Tezar, R., Aminah S., Bain A. 2008. Optimasi Pemanfaatan Stevia sebagai Pemanis Alami pada Sari Buah Belimbing Manis. *Agriplus* 3 (18): 179-186.
- Unites States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release, Basic Report: 11149, Chayote, Fruit, Raw*. United States: Nutrient Data Laboratory.

- Utomo, Denny., Rekna Wahyuni., Cahyuni Novia. 2014. Diversifikasi Produk Olahan Apel Manalagi Kualitas Afkir Menjadi Selai dan Dodol. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian* 8 (2).
- Widodo, Naimatun M, Indratiningsih. Produksi Low Calorie Sweet BioYoghurtdengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebaudiana) sebagai Pengganti Gula. *Agritech*. 2015; 35(4):464-473.
- Wiranata, Y. Sukma. 2013. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir di Indonesia Tahun 1980-2010. *Economics Development Analysis Journal* 2 (1) (2013).
- Yulistiani, R,Murtiningsih, Munifa M. 2010. Peran Pektin dan Sukrosa pada Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan FTI*. UPN. Jawa Timur.
- Yunita, Seila. 2013. Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah. *Skripsi*. Universitas Negeri Surabaya.
- Yuwono, S. S. dan Tri, S. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Malang: *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Zairisman, Widia, W. A dan Mustika, N. M. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hyloreceus polyrhizus*.) *Fortech*. 1(1).