

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, D.N., Nurwantoro, Antonius, H. 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.
- Anna, U.M., dan Hapsari, T.P. 2018. Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk dan Sukrosa terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 9 (2): 132-139.
- 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.
- Association of Analytical Communities (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). *Association of Official Analytic Chemist Inc Mayland*. Washington D.C. 49 Pp.
- Astawan, M. 2009. *Antioksidan Tingkatan Pamor Bengkuang*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3748-2008 : Syarat Mutu Selai Buah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2013. Kecamatan Karangsambung dalam Angka 2013. Diakses tanggal 15 Januari 2020.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dan Sari Jagung dan Rumput Laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBPN Tahun 2012*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi). 2017. <https://balitkabi.go.id/infotek>. *Keragaman dan Potensi Plasma Nutrfah Bengkuang (Pachyrhizus erosus L. Urban)*. Diakses 15 Januari 2020 13.00 WIB.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Buckle. K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2013. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Jakarta: UI-Press Hal. 260.

- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chooi, O. H. 2008. *Vegetables for Health and Healing*. Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd, Kuala Lumpur.
- Dede, Z.A., Ina, S.N., dan Presti, L.W.B.A. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dewi, Surti dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa Eucheuma cottoni*) Serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan (J. Ish. Sci.)*. XII (1): 20-27 Universitas Diponegoro.
- Dewi, N.S., Parnanto, N.H.R., Ridwan A. 2012. Karakteristik sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara asetilasi dengan variasi konsentrasi asam asetat selama perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. V (2). Agustus 2014. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Ekaputri, Fitriyanti, Ela Turmala, dan Hasnelly. 2017. Pengaruh Perbandingan Kulit Dan Sari Lemon Dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus Limon Burm F.*) Secara Organoleptik. *Jurnal Fakultas Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Fachruddin, L. 2002. *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Penerbit ebookgoogle. [Diakses pada 20 Januari 2020].
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. (Skripsi)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor.
- Fitria, V. 2013. *Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok. (Skripsi)*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah.

- Gavinda, S.N.P., Bhakti, E.S., dan Antonius, H. 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus Carota L.*) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (4).
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids. Vol 1. Crs Press Inc Boca Raton Flrida.*
- Hafiz, R. 2006. Pengaruh Pemberian Minyak Jinten Hitam Terhadap Mofologi Spermatozoa Mencit Diabetes Mellitus Yang Di Induksi Aloksan. *Artikel Karya Tulis Ilmiah: 1-25.*
- Hambali. 2004. Kajian Pengaruh Penambahan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) terhadap Mutu Sabun Transparan. *Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 14 (2), 74 – 79.*
- Hariyanti, M. N. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dan Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Harris, P. 1990. *Food Gels.* Elsevier Science. New York. 401-427 pp.
- Harmayanti, E. 2011. Potensi serat bengkuang (sebagai *prebiotic* pada *Bifidobacterium lognum* dan *Lactobacillus A.* *Seminar nasional PATPI.*
- Herminingsih, Anik. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan.* Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Hidayah N., 2013. Pembuatan Jem Nenas. *Journal of Food Engineering* 100, 357- 365.
- Hilman, A. 2012. *Karakteristik Polisakaradi Larut Air (PLA) Umbi Bengkuang (Pachyrhizus erosus L.) Dari Berbagai Metode Ekstraksi.* [Skripsi]. Medan: Jurusan Teknologi Hasil Petanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Indriyati, Lucia Indrarti, dan Elsy Rahimi. 2006. Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa *Vol. 8, No. 1, Oktober 2006, Jurnal Sains Materi Indonesia ISSN : 1411-1098 hal :40 – 44.*
- Ishak, E. 2012. *Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan.* Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Juwita, A.P.K., Yamlen, P.V.Y., Edy, H.J. 2014. Formulasi *Cream* Ekstrak Etanol Daun Lamun (*Syringodium isoetifolium*. Program studi Farmasi FMIPA UNSRAT Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi: Paracon.*

- Kaban. 2012. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Raja (Musa sapientum)*. Jurusan Teknik Kimia. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Karuniawan, A. 2004. *Cultivation Status and Genetic Diversity of Yam Bean (Pachyrizus erosus (L) Urban) in Indonesia*. Cuvillier Verlaag Gottingen. Germany.
- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya. 2012. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. Jawa Timur: Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional Veteran.
- Liu, Y., J. Shi and T.A.G. Langrish. 2006. Water- Based Extraction Of Pectin From Flavedo and Albedo Of Orange Peels. *Jurnal Chemical English*. 120:203-209.
- Lubis, F. 2012. *Kandungan Bengkuang*. <http://www.scribd.com/doc/79394824/Kandungan-bengkuang> (Diakses 15 Januari 2020).
- Lusia, N. 2012. *Kimia Pangan*. <http://www.scribd.com/doc/79394824/Kimia-pangan> (Diakses 21 November 2020).
- Mandagi. M.S., Purwandari U., Hidayati D. 2015. Analisis Pengaruh Suhu, Waktu, Pektin dan Gula terhadap Warna dan Tekstur Leather Guava (*Psidium Guajava L*) Menggunakan Metode RSM (Response Surface Methodology). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 1 – 15.
- Manfaati, R. 2011. Pengaruh Komposisi Media Fermentasi terhadap Produksi Asam Sitrat. *Jurnal Fluida*. 7(1): 23-27.
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jeli*. Jakarta: Penerbit Grasindo.
- Muchtadi. T.R. 1997. *Petunjuk Laboratorium: Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-Institut Pertanian Bogor..
- Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muchtadi, D. 2013. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: Depdikbud Dirjen Dikti PAU Pangan dan Gizi IPB
- Murni, T., Herawati, N., Rahmayuni. 2014. Evaluasi Mutu Kukis yang Disubstitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Berbasis Minyak

Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe, dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Online Mahasiswa*, 1 (1).

Muryanti. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hisbiscus sabdarifa L) kaya Antioksidan dan Vitamin C*. Tugas Akhir. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Nainggolan, Olwin dan Adimunca, Cornelis. 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

Normasari, R.Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Okta, A., Sussi, A., dan Zulferiyenni. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. Lampung: Politeknik Negeri Lampung.

Perina I, Satiruiani, Soetaredjo FE, Hindarso H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Jurnal Widya Teknik* 6(1): 1-10

Rauf, R dan Dwi. 2013. *Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt Yang Dibuat Dari Tepung Kedelai Rendah Lemak*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rimbawan dan R. Nurbayani. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili (*Dioscorea esculenta*). Institut Pertanian Bogor. Fakultas Ekologi Manusia. Departemen Gizi Masyarakat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2): 145-150.

Robertfroid. Introducing Inulin-type Fructan. *British Journal of Nutrition*. 2005; 93(1): S13-S25

Ropiani. 2006. *Karakteristik Fisik dan pH Selai Pepaya Bangkok*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Rosyida, F., dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwilayam. *E-Jurnal Boga*. 03(1): 297-307.

- Santunu, B, and U.S.Shivhare. 2010. Rheological, Textural, Micro structural and Sensory Properties of Mango Jam. *Journal of Food Engineering* 110, 340-351.
- Satria, Berry dan Ahda, Yusuf. 2008. *Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi*. Semarang: Universitas Diponegoro, Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Kimia.
- Sayuti, K. Rina Yenrina. 2005. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Setyaningsih. 2004. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Steenis, Van, C.G.G. J. 2005. *Flora*. Jakarta: PT. Pradnya Pamita.
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Susilawati dan M.K. Saputra. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musaparadisiaca Linn) Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. (Skripsi)*. Lampung: Universitas Lampung.
- Susilo, D.U.M dan Imelda, F. 2007. *Pembuatan cake kacang tunggak (Vigna unguiculata) dengan pencampuran tepung gandum*. Pontianak: Politeknik Negeri Pontianak.
- Syarif, W., dan Waryono. 2014. *Pelatihan kewirausahaan pengolahan bengkuang sebagai upaya peningkatan keterampilan dan ekonomi keluarga*. Prosiding Konsensi Nasional Asosiasi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (APTEKINDO) ke 7. FPTK Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.
- Syukur, M., S. Sujiprihati, dan R. Yuniarti. 2015. *Teknik Pemuliaan Tanaman*. Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Trisnowati, Nurlaila. 2012. *Pembuatan Selai Apel (Malus sylvestris mill). Tugas Akhir D -3*, Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Wahyuni, Rekna. 2012. *Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) dalam Pembuatan Jenang dengan Penambahan Daging Buah yang Berbeda*. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 4(1): 71 – 92*.
- Widjaya, HAW. 2003. *Otonomi Desa*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

- Widyorini, R., T. A. Prayitno, A. P. Yudha, B. A. Setiawan, dan B. H. Wicaksono. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengepasan Terhadap Kualitas Papan Partikel dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 6 (1) : 61-62
- Wijaya, Hanny. 2009. *Bahan Tambahan Pangan; Pewarna*. Bogor: IPB Press.
- Wiraatmaja, I. W., I. N. G. Astawa, dan N. N. Deviantri. 2007. Memperpanjang Kesegaran Bunga Potong Krisan (*Dendranthema grandiflora* tzuleu.) dengan Larutan Perendaman Sukrosa dan Asam Sitrat. *Agritrop*. 26(3): 129-135.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2001. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winda dan Mustika, 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal FORTECH 1(1)*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Yuliani. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta, 22 Februari 2011*. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, Munifa, M. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Jawa Timur: Teknologi Pangan FTI-UPN.

Yusmarini., Usman, P., Vonny, S.J. 2004. *Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pine. Sagu*, 3(1), 20 – 27.

