

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Handito, D., & Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan Sari Buah Belimbing Wuluh Dan Sari Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Selai (Vol. 8, Issue 2).
- Akhyar, O., & Pardede, A. (N.D.). Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Menjadi Produk Olahan Nata Kulit Semangka (Nata De Cilla).
- Alsuhendra And Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Unj Press.
- Asikin, N., Ali, A., Harun, N., Pertanian, J. T., Pertanian, F., Riau, U., & Bina Widya, P. J. (2017). Universitas Riau 2. Dosen Fakultas Pertanian. In Universitas Riau Jom Faperta (Vol. 4).
- Budiayu. Y. (2002). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Selai Campuran Tempe Dan Pisang Raja Bulu (*Musa Paradisiacal L*) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor .
- Darmawan, E. W., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (N.D.). Kualitas Selai Lembaran Durian (*Durio Zibethinus Murr.*) Dengan Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian Quality Of Fruit Leather Durian (*Durio Sibethinus Murr.*) Combined With Pulp And Albedo Durian.
- Desrosier. N . W. (2008). Teknologi Pengawetan Makanan (M.Muljajarjo, Ed.). Ui-Press.
- Fahrizal, F., & 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). <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V6i3.2314>
- Fatonnah, W. (2002). Optimasi Produk Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Ipb .
- Handayani, Z., Prasetyo, J. Y., & Harismah, K. (N.D.). Uji Organoleptik Dan Kadar Glukosa Yoghurt Kulit Semangka Dengan Substitusi Pemanis Sukrosadan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*).
- Herbie, T. (2015). *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat (By Adhe)*. Octopus Publishing House .
- Lawless, H. T. And H. H. (1999). *Sensory Evaluation Of Food (Principle And Practices)*.

- Lembanga, E. P. (2012). Variasi Waktu Dan Suhu Ekstraksi Albedo Semangka (*Citrullus Vulgaris* Schard) Terhadap Kualitas Permen Jelly [Skripsi]. Atma Jaya Yogyakarta.
- Lisnawati N, P. T. (2020). Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L). Cv Jakad Media Publishing.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan . Unsrat Press.
- Masilungan, G. D. , & A. W. L. (2012). Fruits Of Bilimbi (*Averrhoa Bilimbi* L.) As A New Natural Source Of Ethylene For Ripening Of “Saba” Banana (*Musa Balbisiana* Bbb). Philipp Agric Scientist.
- Muchtadi, T. R. (1997). Teknologi Proses Pengolahan Pangan . Ipb.
- Muryanti. (2011). Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus Sabdarita* L) Kaya Antioksidan Dan Vitamin C [Tugas Akhir]. Universitas Sebelas Maret.
- Nafi, A., Hendra, C., Maqdziz, P., Maryanto, M., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, T., Jember, U., Kalimantan, J., Tegal, K., & Jember, B. (2018). Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) Dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim Characterization Of Jack Bean Butter (*Canavalia Ensiformis* L.) With Variation Of Full Cream Milk Addition. In *Canavalia Ensiformis* L.)... Jurnal Agroteknologi (Vol. 12, Issue 02).
- Nurkhasanah. (2013). Uji Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh Dengan Penambahan Buah Kersen Dan Bunga Rosela (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Parikesit, M. (2011). Khasiat Dan Pemanfaatan Balimbing Wuluh. Stomata .
- Pudjirahayu.A. (2018). Pengawetan Mutu Pangan . Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Qudratunnada, Z., Haryati, S., Fitriana, I., Fakultas, S. P., Pertanian, T., & Semarang, U. (N.D.). Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Albedo Semangka Concentration Of Karagenan On The Physicochemical And Organoleptic Properties Of Watermelon Albedo Jelly Candy.
- Rahmah, N., & Aulia, A. (2022). Penambahan Gula Pasir Dengan Konsentrasi Berbeda Pada Pembuatan Selai Nanas Addition Of Sugar With Different Concentrations In Making Pineapple Jam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259. <https://doi.org/10.26858/jtp.v8i2.35593>

- Ropiani. (2006). Karakterisasi Fisik Dan Ph Selai Buah Pepaya Bangkok .Skripsi .  
Prodi Fisika Fmipa Ipb .
- Rosyida, F., & Sulandari, L. (N.D.). Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus Flabellifer).
- Setiaries Johan, V., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2017). Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka Dan Terong Belanda. In Oktober (Vol. 4, Issue 2).
- Sitorus, M. S. A., Partha, I. B. B., & Setya, E. A. (2022). Selai Albedo Kulit Semangka Dengan Penambahan Umbi Bit. *Biofoodtech: Journal Of Bioenergy And Food Technology*, 1(1), 48–57. <https://doi.org/10.55180/Biofoodtech.V1i1.223>
- Soetanto E. (1998). Manisan Kering Buah-Buahan 3. Kanisius .
- Standar Nasional Indonesia Badan Standardisasi Nasional. (N.D.).
- Suryani, A., Hambali, Dan Rivai, M. (2004). Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya.
- Sutrisna, H. (1998). Ekstraksi Dan Karakteristik Pektin Albedo Semangka. Skripsi, Prodi Teknologi Pengolahan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Ugm, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.