

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M., Nurman, S., Yulia, R. 2019. 'Innovation in Utilizing Pineapple Waste for Making Jam by Effect of Addition of Maizena Flour and Palm Sugar Mauliza'Serambi. *Journal of Agricultural Technology*, 1(1), pp. 8–16.
- Akilie, S, M. 2020. Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Agritechnology* 3(1); 35-36.
- Amelia, O., Astuti, S., 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 Politrknik Negeri Lampung ISBN: 978-602- 70530-4-5 hal 149-159.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., Handajani, S. 2022. Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal tata boga*, 11(2):22-23.
- Ardiansyah, G., Hintono, A., Pratama, Y. 2019. Kakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 175-180.
- Astawan, M. 2008. *Manfaat mentimun, tomat dan teh. Gaya Hidup Sehat*. Penebar Swadata. Jakarta.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly dan Sari Jagung dan Rumput Laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNPB Tahun 2012. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Engelen, A. 2017. Analisis Sensori dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal of Technopreneur*. Vol5(1): 8-12.
- Habibah, dan Rakhmi. 2015. Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensorik Selai Mengkudu (*Citrulus Vulgaricus*, Schrad). Jurnal. Teknologi Hasil Pertanian, Vol. III, No 1. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hayati, A, Lidiasar, E, dan Parwiyanti. 2008. Karakteristik Timun Suri. Laporan Penelitian Program PHK A2. Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Hendro, dan Sunarjono. 2007. *Bertanam Buah-Buahan*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Herawaty. H., dan Moulina. A. M. 2015. Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis Sativus* L.). *Agritepa*. 1(2); 90-91.

- Huriah, N, A., & Noor, H. A. 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
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., Holinesti, R. (2019). Using belimbing wuluh (*averhoa blimbi* L.) as a functional food processing product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 47-55.
- Kiswandono, A. A. (2011). Skrining Senyawa Kimia dan Pengaruh Metode Maserasi dan Refluks pada Biji Kelor (*Moringa oleifera*, lamk) Terhadap Rendemen Ekstrak yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Natural*, 1 (2), 126-134.
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., Hadiwijaya, Y., & Mubarak, S. (2019). Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air Dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal Pada Berbagai Jenis Kemasan Dan Masa Simpan. *Jurnal Agro*, 6(1), 49–56.
- Manfaati, R. 2011. Pengaruh Komposisi Media Fermentasi terhadap Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger*. *Jurnal Fluida* 8(1), 23-27.
- Marzuqi, Y. 2012. *Khasiat Daun Pepaya untuk Penderita Kanker*. Penerbit Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- Masyin, Y., Engelen, A., Arisanti, D., Murtaqi, A. 2023. Pengaruh pH dan Total Perbedaan Warna Terhadap Penyimpanan Selai Pepaya California (*Carica Papaya* L). *Journal of Agritech Science*. 7(2); 115-116.
- Merda, L, I., Novitasari, R. 2017. Studi pembuatan Selai Campuran Timun Suri (*Cucumis Lativus*) dan buah naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(6) ; 1-10.
- Nabil, M. (2005). *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolis Protein*. Bogor : Fakultas Perikanan dan Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Pramita, Y. 2003. *Membongkar manfaat makanan berbuka puasa*. TPG Puskesmas. Bandung
- Prasetyo, N., U. Rosidah dan E. Lidiasari. 2008. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Timun Suri (*Cucumi Sativus* L.). Makalah Seminar Mahasiswa. Indralaya : Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Purwanto, EH. 2018. PKM Keripik Krispi Daun Pepaya Muda Di Desa Kedunglo Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo. *Integritas: Jurnal Pengabdian*. 2 (1): 1-11.
- Rosyida, D F., B Syehan., Dedid C H., F T Anggraeni & N Hapsari. 2020. Keripik Salak Vacuum Frying Sebagai Alternatif Pengembangan Produk Inovatif di Daerah Agroklimate Bangkalan Madura. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*. 4 (1): 23-30.

- Rosyida, F. dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus Flabellifer*). *Boga*. 3(1):297-307.
- Santoso. A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 Th. XXIII Maret.
- Sari, Kitty Purnama. 2021. Gambaran Kandungan Pemanis Buatan Siklamat Pada Selai Yang Diperjual Belikan Di Pasar Tradisional Systematic Review. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Sartikasari, R. 2015. Identifikasi dan Penanggulangan Serangga Hama pada Tanaman Timun Suri (*Cucumis lativus*) di Desa Putak Kecamatan Gelumbang Kabupaten Muara Enim dan Sumbangsihnya pada Materi Keanekaragaman Hewan Kelas X di SMA/MA. *Jurnal Biologi FKIP UIN Raden Fatah Palembang*. 7(3):156-165.
- Shetty BV, Arjuman A, Jorapur A, Samanth R, Yadav SK, Valliammai N, Tharian AD, Sudha K, Rao GM. 2008. Effect of extract of Benincasa hispida on oxidative stress in rats with indomethacin induced gastric ulcers. *Indian Journal of Physiology and Pharmacology*. 52:178–182.
- Simbolon S. 2019. Substitusi Buah Pepaya Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L). Skripsi. Universitas Semarang, Semarang.
- Sitanggang, D., Rusmarilin, H., Lubis, L. M. (2015) ‘Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Pepaya dan Belimbing dengan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Pepaya’, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(4), pp. 482–488.
- Syafutri. I.M., Lidiasari.E., & Indawan.H. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*cucumis melo* L.) Dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Gizi Dan Pangan*. 5(2);78-86.
- Sudarmadji. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sugiyarto, A., & Fajri, I. (2021). Pembuatan Carica Fruit Leather dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(1), 1-17.
- Sujiprihati & Suketi, 2009. *Budi Daya Pepaya Unggul*. Penebar Swadaya. Bogor
- Syaifuddin, U., Ridho, R., & Harsanti, R.S. 2019. Pengaruh konsentrasi kulit buah naga merah dan gula terhadap karakteristik selai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 1(1), 27-39
- Utomo, D., Wahyuni, R., Novia, C., Pertanian, F., Pasuruan, U. Y., Pertanian, F., Pasuruan, U. Y., Tinggi, S., Nurul, T., & Probolinggo, J. (2017). Diversifikasi produk olahan apel manalagi kualitas akhir menjadi selai

dan dodol diversified products processed of apple manalagi afkir quality become selai and dodol. *Jurnal Pertanian*, 4(8), 210–218.

- Vifta. L.R., Khotimah. K. S., Luhurningtyas. P. F. 2018. Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Biji Timun Suri (*Cucumis melo* L.) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* secara In Vitro. *Indonesia Journal of pharmacy and natural product*. 1(1); 11-17.
- Wahyuningsih. D., juhaini., sary. N. H., Nurafiatullah., Rosnida., Suryani., Oktaviana. M., Ningsih. A. T., Awaliya. Y., Azmin.N., Muh.Nasir. 2022. Inventarisasi Tumbuhan Obat Tradisional Di Wilayah Bendungan Mila Kabupaten Dompu. *JUSTER*, 2(1) 1-10.
- Wardani.A.L., Wijaya.S.P.G.I., Bimantoro.F. 2022. Klasifikasi jenis Dan Tingkat Kematangan Buah Pepaya Berdasarkan Fitur Warna, Tekstur Dan Bentuk Menggunakan *Support Vector Machine*. *Jurnal Teknologi Informasi, Komputer dan Aplikasinya*. 1(4); 75-87.
- Waysima, Adawiyah, & Dede, R. 2010. Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Weiser, H. H., GJ. Mountne, dan W. A. Gould. 1978. Food Microbiology and Tcnology (Second Ed). *Conecticut: Tha AVI Publishing Company, Inc.*
- Widyorini, R, T. A. Prayitno, A. P. Yudha, B. A. Setiawan, dan B. H. Wicaksono. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengepaan Terhadap Kualitas Papan Partikel dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 6 (1) : 61-62.
- Wimarni, A. S., Yumono, S. S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit(Belimbing Dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6 (2) :33-41.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiraatmaja, I. W., I. N. G. Astawa, N. Deviantri. 2007. Memperpanjang Kesegaran Bunga Potong Krisan (*Dendranthema grandiflora* Tzvelev) dengan larutan Perendam Sukrosa dan Asam Sitrat. *Agritop* 26 (3): 129-135.
- Wulandari, I. A. (2017). Pengaruh proporsi jumlah sari buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) terhadap sifat organoleptik selai lembaran. *Jurnal Tata Boga*, 6(3).
- Yuliani, H.R. 2011. *Karakterisas Selai Tempurung Kelapa Muda*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi

Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia ISSN 1693 – 4393, hal DO 1-6.

- Yunita. Seila (2016). Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrizhus*). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2018). Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 36–41.