

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, O., Astuti, S., & 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.
- Anonim, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. 56 hal.
- Ardiansyah, G. 2014. *Variasi tingkat keasaman dalam ekstraksi pectin kulit buah semangka*. Skripsi fakultas pertanian universitas riua, pakanbaru. Teksonomi tanaman semangka.
- Booth, S.L., Johns, T., dan Kuhnlein, H.V. 1992. Natural Food Sources of Vitamin A and Provitamin A. *Food Nutr. Bull.* 14:6-19.
- Daryono, E. D. 2013. Ekstraksi pektin dari labu siam. *Jurnal Teknik Kimia* 7 (1) : 22 – 25.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Dewi, 2015. *Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Variasi Rasio Daging Dan Kulit Buah*. Skripsi. Universitas Jember. Jember
- Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Kementerian Pertanian RI, Jakarta
- Fahrizal dan Fadhil, 2014. *Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenasyang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao*. Jurnal Teknologi dan IndustriPertanian. Vol.6, No.3
- Fellows, P. J. 2012. *Food Processing Principle and Practice*. Ellies Horwood Limited, New York.
- Gaffar, R., Lahming, Rais, M. 2017. *Pengaruh Konsntrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3: S117-S125
- Hatta, V.H. 2007. Manfaat Kulit Durian Selezat Buahnya. *Penelitian Jurusan Teknik Hasil Hutan Fakultas Kehutanan Unlam*.
- Herianto, Hamzah, dan Yusmarini. 2015. *Studi pemanfaat buah pisang mas (Musa acuminata) dan buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) dalam pembuatan selai*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.

- Irene Natalia. 2011. *Pengaruh konsentrasi gula pasir, asam sitrat dan tingkat pemanasan pada gula invert yang diaplikasikan pada selai rosella (Hibiscus sabdariffa) ditinjau dari sifat fisikokimia dan sensori*. Skripsi. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Javanmard, M., dan Endan, J., 2010, "A Survei of Rheological Properties of Fruit Jams", International Journal of Chemical Engineering and Applications, Vol 1, No 1. 31-37
- Kamal, M. 2015. *Pemanfaatan Pisang Raja (Musa textilia) Menjadi Selai Sebagai Isian Roti Serta Daya Terima dan Kandungan Zat Gizinya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Khasanah, Y. Herawati, E.R, Praharasti,A.S., Kusumaningsrum A. Frediansyah A. 2019. Penggunaan Tepung Terigu pada Pembuatan Bawang Merah Goreng Enrekang: Kajian Tingkat Rendemen dan Nilai Gizinya. Journal of Food and Culinary Vol. 2, No. 1. 33-38
- Lisdiana, F. 1997. *Membuat Selai*. Buku. Kanisius. Yogyakarta
- Mahmud, M. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa pada selai ubi jalar ungu*.Skripsi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Mawarni, S.A. dan Yuwono, S.S. 2018. *Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan fruit (belimbing dan apel)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(2): 33-41.
- Muryanti, 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hibiscus sadariffa L.) Kaya antioksidan dan Vitamin C* .Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Niwanggalih, P., Waluyo, J. dan Asyiah, I. N. 2014. Pengaruh ekstrak kulit semangka (*Citrullus lanatus* (Thunb.)) terhadap jumlah neutrofil pada radang luka gores mencit (*Mus musculus*) jantan Balb/c dan pemanfaatannya sebagai karya ilmiah populer. *Artikel Ilmiah Mahasiswa 1* (1) : 1 – 4
- Novita, M., Satriana, S., Martunis, M., Rohaya, S. dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh pelap kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan.Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol.4. No.3. Hal. 1-8
- Nurhayati, N., Aryanti, N., & Supriyanti, F. M. T. (2012). *Pembuatan selai kulit semangka*. Jurnal Teknologi Pangan, 3(2), 53-63.
- Nusa, M. I., Fuadi, M. dan Sanjaya, S. 2015. Studi pembuatan manisan kering kulit buah semangka (*Citrullus lanatus*). *Agrium* 18 (3) : 243 – 249.

- Octavianus, T., Supriadi, A. dan Hanggita, S. 2014. Analisis korelasi harga terhadap warna dan mutu sensoris kemplang ikan gabus (*Channa striata*) di Pasar Cinde Palembang. *Jurnal Fishtech* 3 (1) : 40 – 48.
- Oseni, O. A. dan Okoye, V. I. 2013. Studies of phytoChemical and antioxidant properties of the fruit of watermelon (*Citrullus lanatus*). *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Sciences* 27 (27) : 508 – 514.
- Pardede, T. R. dan Muftiri, S. 2011. Penetapan kadar kalium, natrium dan magnesium pada semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) daging buah berwarna kuning dan merah secara spektrofotometri serapan atom. *Jurnal Darma Agung* 1 (1) : 1 – 7.
- Pita, A. K. N. 2007. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan konsentrasi karagenan terhadap kualitas jelly kulit semangka (*Citrullus vulgaris* Schard). Skripsi Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. UGM Press, Yogyakarta.
- Raja, 2012. Anjuran Pemupukan pada Tanaman Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.). diakses dari :<http://raja-jempol.com>. Diakses pada tanggal 31 april 2024.
- Rosyida, F., dan L. Sundari 2014. *Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan*. Jurnal. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Ryan. 2013. *Selai Buah Naga Kulit Merah Daging merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Santoso Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra, Vol 23, No 78.
- Sari, M. L. 2004. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Stroberi*. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Singh, R, J. C., Kumar, K. S. dan Nandpuri. 1975. A study on the influence of the structural chemical constituents of the skin of water melon (*Citrullus lanatus* Sch.) fruit on the incidence of its blossom-end-rot and cracking. *The Indian Journal of Horticulture* 32 (1): 98 – 101.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Selai Buah*. Badan Standardisasi Nasional SNI 03746: 2008. Jakarta

- Sundari, D., dan Komari. 2010. *Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya*. Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbangkes, Kemankes RI. Vol.33 (1) No. 1 : 93-101.
- Sutrisna, H.I., 1998. *Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Albedo Semangka*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Syahrumsyah, H., W. Murdianto dan N. Pramantri. 2010. *Pengaruh penambahan karboksil metil selulosa (cmc) dan tingkat kematangan buah nanas (Ananas comosus l. merr.) terhadap mutu selai nanas*. Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Mulawarman.
- Widarto, H. 2007. Uji Aktivitas Minyak Atsiri Kulit Durian (*Durio zibethino Muur*) Sebagai Obat. <http://viwer.eprintis.ums.ac.kt/archive/etd/5148>. 10 Oktober 2012.
- Yeni, I.F. 1995. *Pengaruh Beberapa Tingkat Pencampuran Buah Terhadap Mutu Fruit Leathers*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Widyorini. 2012. *Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengepaan terhadap kualitas papan partikel dari pelepah nipah*. Jurnal Ilmu Kehutanan. 6(1):61-62.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum
- Yuliani H.R. 2011. *Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.