

## DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, N. R., Hetty, Y. S., dan Mashudi. 2024. Pengembangan Serbuk Daun Stevia pada Selai Nanas Tanpa Pemamis Gula Pasir. *Journal of Food and Culinary* Vol. 7 No.2, PP. 60-71.
- Asmal, A., Riska, Y.N., dan Tonsisius, Y., 2017. Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Rawit (*CapsicumFructuscens* L.) Secara Iodimetri. *Jurnal Farmasi Sandi Kara* Vol. Iv No. 7, Iv(7), Pp:99.
- Badan POM. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Selai Buah*. Badan POM. Jakarta
- Badan Pusat Statistik, 2014. *Statistik Konsumsi Selai 2014*. Badan Pusat Statistik. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Produksi Buah-Buahan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah*. Badan Pusat Statistik. Jawa Tengah.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (01-2891-1992)*. BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *SNI 06-6989.13-2004. Air dan air limbah*. BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori (01-2346- 2006)*. BSN. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Syarat Mutu Selai Buah (3746-2008)*. BSN. Jakarta.
- Buntaran, W., Astirin, O.P., dan Mahajoeno, E., 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Bioteknologi* (8): 1-9.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hernani, dan Raharjo, M. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya.

- Hossain, Md F, Shaheen A., and Mustafa A., 2015. Nutritional Value and Medical Benefits of Pineapple. *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 2015; 4(1): 84-88.
- Mays, Z., Rianto, L., Efendi, R., Zalfiatri, Y., 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai jagung Manis (Zea Mays.L). In JOM Faperta UR (Vol. 4).
- Meikapasa, N W P dan I Gusti N O S. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT) Stabilitas Likopen Dan Vitamin C Saus Tomat Pada Berbagai Kombinasi Suhu dan Waktu Pemasakan. Fakultas Pertanian UNMAS Mataram. *GaneÇ Swara* Vol. 10 No.1 Maret 2016.
- Nurani, Vivi dan Merkuriya Karantina. 2019. Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Buah Bit (Beta vulgaris L.) *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 20 No. 1
- Nur, R. Penambahan Gula Pasir Dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol 8 No. 2, Hal 259-266
- Prissilia, P., Purwijatiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2014). Kualitas Selai Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff) Rendah Kalori dengan Variasi Rebaudiosida A. *Jurnal Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1-15.
- Rahmah, N., 2022. Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Volume 8 Nomor 2 Agustus 2022: 259-266
- Risti, F., Kapti, R.K., Linda, K., Karakteristik Selai Fungsional Yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah, Jambu Biji Merah, Nanas Madu Dengan Variasi Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi dan Indutri Pangan* 2 (1) :46-52.
- Rizal, F. 2022. Ini Alasan Lidah Gatal Setelah Makan Nanas. Halodoc. Diakses pada 16 Mei 2025, dari [https://www.halodoc.com/artikel/ini-alasan-lidah-gatal-setelah-makan-nanas?srsltid=AfmBOooTVdVO5bFDY4a4oGAAY94TjdrqqukWH2LEVqxmN9seqd63\\_\\_lB](https://www.halodoc.com/artikel/ini-alasan-lidah-gatal-setelah-makan-nanas?srsltid=AfmBOooTVdVO5bFDY4a4oGAAY94TjdrqqukWH2LEVqxmN9seqd63__lB)
- Saribanon, T., Fitriana, I., Sampurno, A.(2017). Substitusi gula pasir dengan tepung daun stevia (*stevia rebaudiana* bert) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai

albedo semangka (*Citrullus vulgaris* schard)

- Saputro, T.A., I Dewa G.M.P., dan Ni L.A.Y., Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal ITEPA* Vol. 7 No. 1, Hal 52-60.
- Teklu, C., Adamu, Z., Belay, Z., Yohanes, T. 2022. Pengaruh Gula, Pektin, dan Suhu Pengolahan terhadap Kualitas Selai Nanas. *Jurnal of Fruit Science* 2022 : 22 : 2, 711-724
- Utomo, R.C., Elly Y.S, dan Sri H., 2020. Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Timun Krai (*Curcumis* sp). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 15 (1) , Universitas Semarang
- Wiliam, W, B., Cuvelier, M, E dan Berset, C. 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. Laboratoire de Chimie des Substances Naturelles, Ddpartement Science de l'Aliment, ENSIA 1, avenue des Olympiades, 91305 Massy (France)