

DAFTAR PUSTAKA

- Afina, I. (2019). Pengaruh jenis penstabil dan konsentrasi gula terhadap karakteristik *Fruit leather* kabocha (*Cucurbita maxima* L). Universitas Pasundan.
- Andriasty, V., Praseptiangga, D., & Utami, R. (2015). Producing of edible film from the Raja Bulu banana's leather (*Musa sapientum* var. *Paradisiaca* baker) with an addition of ginger essential oil (*Zingiber officinal* var. *amarum*) and its application on cherry tomato (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4), 67-76.
- Anisa, H. A. N., Sari, M. W., & Riani, Y. (2020). Variasi penambahan ekstrak kulit pisang sebagai sumber antioksidan pada produksi tahu putih. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 3(2), 93. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v3i2.1585>
- Ares, G., & Jaeger, S. R. (2015). Check-all-that-apply (CATA) questions with consumers in practice: Experimental considerations and impact on outcome. In *Rapid Sensory Profiling Techniques* (pp. 3-16). CRC Press.
- Asben, A., Neswati, & Herianto, S. (2007). Studi pembuatan *Fruit leather* nenas (*Ananas comusus*) dengan substitusi rumput laut (*Eucheuma* sp.). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 11(1), 28-30.
- Astuti, T., Widowati, E., & Atmaka, W. (2015). Kajian karakteristik sensoris, fisik, dan kimia *Fruit leather* pisang tanduk (*Musa corniculata* Lour.) dengan penambahan berbagai konsentrasi gum arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(1), 6-14.
- Azad, A. K. M., Ali, M. A., Akter, M. S., Rahman, M. J., & Ahmed, M. (2014). Isolation and characterization of pectin extracted from lemon pomace during ripening. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 2, 30–35.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2022). *Statistik Hortikultura 2022*. BPS RI/BPS-Statistics Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). *Gula Kristal Putih SNI 3140.3:2010*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Barman, M., Das, A. B., & Badwaik, L. S. (2021). Effect of xanthan gum, guar gum, and pectin on physicochemical, color, textural, sensory, and drying characteristics of kiwi *Fruit leather*. *Journal of Food Processing*, 45(5), e15478.

- Castillo-Israel, K. A. T., Diasanta, S. F., Lizardo, M. D. B., Dizon, R. C. M. E. I., & Mejico, M. I. F. (2015). Extraction and characterization of pectin from Saba banana [Musa 'saba' (Musa acuminata x Musa balbisiana)] peel wastes: A preliminary study. *International Food Research Journal*, 22(1), 202–207.
- Dauqan, R., & Abdullah, A. (2013). *Penstabil makanan gum arab*. Yogyakarta: Kanisius.
- David, W., & Djamaris, A. R. A. (2018). *Metode statistik untuk ilmu dan teknologi pangan*. Universitas Bakrie. Diakses dari <https://repository.bakrie.ac.id/1255/1/Metode%20Statistik%20final.pdf>
- Dewi, R. K. (2010). Stabilizer concentration and sucrose to the velva tomato fruit quality. *Jurnal Teknik Kimia, ITN Malang*.
- Diamante, M., Xue Bai, & Busch, J. (2014). *Fruit leather: Method Of Preparation And Effect Of Different Conditions And Qualities*. Hindawi Publishing Corporation *International Journal of Food Science*, 2014. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/139890>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1979). *Daftar komposisi bahan makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Dranca, F., & Oroian, M. (2018). Extraction, purification and characterization of pectin from alternative sources with potential technological applications. *Food Research International*, 113, 327-350.
- Eltayeb, I. M., Elhassan, I. A., Elrasoul, J. H., & Eldin, E. S. (2017). A comparative study of chemical composition of Acacia seyal stem, stem wood and stem bark dry distillates used by Sudanese women as cosmetic and medicine. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 9, 218–224. <https://doi.org/10.22159/ijpps.2017v9i11.21802>
- Fadhila, T., Kusumaningtyas, N., Subaktillah, Y., & Rakhmadevi., A. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Kimia *Fruit leather* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 9(1).
- Fauziah, E., Widiowati, E., & Atmaka., W. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (1). Diakses pada tanggal 22 Oktober 2023. www.journal.ift.or.id.

- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., & Praseptiangga, D. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris *Fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan karaginan [Study of physicochemical and sensory characteristics of jack *Fruit leather* (*Artocarpus heterophyllus*) with addition of carrageenan]. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Fitri, R. D., Ulfa, M. N., & Rahmadi, I. (2024). Pengaruh jenis hidrokoloid terhadap karakteristik kimia *Fruit leather* campuran buah nanas dan mangga. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(1), 7055-7067.
- Feiner, G. (2006). Additives: phosphates, salts (sodium chloride and potassium chloride, citrate, lactate) and hydrocolloids. In *Meat Products Handbook* (pp. 72-88). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1533/9781845691721.1.72>
- Gardjito, M., & Sari, T. F. K. (2005). Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap sifat-sifat produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2).
- Gitawuri, G., Purwadi, & Rosyidi, D. (2014). Arabic Gum Addition on Red Guava Honey Drink in Terms of pH, Viscosity, TPC, and Organoleptic. Diakses dari <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2014/06/GANES-GITAWURI-JURNAL.pdf>
- Glicksman, M., & Schachat, R. E. (1959). Gum Arabic. In *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press.
- Gulrez, S., Glyn, O. P., & Saphwan, A. (2011). Hydrogels: Method of Preparation, Characterization and Application. In *Progress in Molecular and Environmental Bioengineering*. Glyndwr University.
- Gunaratne, M. T., Fuentes, S., Toricco, D. D., Viejo, G. C., & Dunshea, R. F. (2019). Physiological response to basic tastes for sensory evaluation of chocolate using biometric techniques. *Foods*, 8(243), 1-16.
- Hanum, F., Tarigan, M. A., & Kaban, I. M. D. (2012). Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(1). <https://doi.org/10.32734/jtk.v1i1.1406>
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37, 17-25. doi: 10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25

- Hidayat, R., Haryadi, Y., & Yuliani, S. (2010). Mempelajari pembuatan tepung pisang raja bulu kaya β -karoten dan karakterisasi mutunya (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Historiarsih, Z. R. (2010). Pembuatan *Fruit leather* Sirsak dan Rosella. Skripsi. Universitas Riau. Surabaya.
- Hulme, A.C. (1981). *The Biochemistry of Fruits and Their Product*. Academic Press London and New York.
- Hutagalung, D. P. (2013). Kandungan gizi dan fenolik pada kulit pisang. Skripsi tidak diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Ismarani. (2012). Potensi senyawa tannin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*.
- Kamaluddin, M., & Handayani, M. (2018). Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik *Fruit leather* pepaya. *Edufortech*, 3(1), 24–32.
- Kencana, D., Widia, W., & Antara, N. S. (2012). Praktek baik budi daya bambu rebung tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz). Team UNUD-USAID-TPC Project. Denpasar: Universitas Udayana.
- Kendall, P., & Allen, L. (2002). *Quick Facts of Draying*. Colorado State University. Colorado.
- Khamsucharit, P., Laohaphatanalert, K., Gavinlertvatana, P., Sriroth, K., & Sangseethong, K. (2018). Characterization of pectin extracted from banana peels of different varieties. *Food Science and Biotechnology*, 27(3), 623-629. <https://doi.org/10.1007/s10068-017-0302-0>
- Kristiani, Y. (2016). Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). Program Studi Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Kwartiningsih, E., & Mulyati, L. N. S. (2005). Pembuatan *Fruit leather* dari Nenas. *Ekuilibrum*, 4, 8-12.
- Lubis, M. S. P., Nainggolan, R. J., & Yusraini, E. (2014). Pengaruh Perbandingan Nenas dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit leather* (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Manab, A. (2007). Kajian penggunaan sukrosa terhadap pencoklatan non-enzimatis dodol susu. *Jurnal Ternak Tropika*, 6(2), 58-63.

- Manurung, F., Hamzah, F., & Efendi, R. (2020). Pemanfaatan bubur kulit pisang kepok dalam pembuatan *Fruit leather* jambu biji merah. *SAGU Journal of Agricultural Science and Technology*, 19(2). <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- Mariod, A. A. (2018). Gum Arabic dietary fiber. In A. A. Mariod (Ed.), *Gum Arabic* (pp. 237-243). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812002-6.00020-8>
- Maryam, N. A. (2023). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *Fruit leather* buah Parijoto (*Meidinilla speciosa*) (Skripsi). Universitas Semarang, Fakultas Teknologi Pertanian, Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian.
- Meyners, M., Castura, J. C., & Carr, B. T. (2013). Existing and new approaches for the analysis of CATA data. *Food Quality and Preference*, 30, 309-319.
- Muchtadi, T. R. (1989). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., & Fajrin, L. L. (2015). Pemanfaatan nanas (*Ananas comosus* L.) subgrade sebagai *Fruit leather* nanas guna mendukung pengembangan agroindustri di Kediri: Kajian penambahan karaginan dan sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 112-122.
- Mutmainah, A., Nofiyah, R., Febri Melania, D. I., & Setiawati, Y. N. (2020). Fortifikasi Pisang Raja (*Musa Sapientum*) untuk Makanan Tambahan Balita: Supplementary Feeding To Stunting (SFS) Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, Vol. 3, hal: 809-817.
- Nainggolan, R., T. (2014). Pengaruh perbandingan nenas dengan brokoli dan konsentrasi gum arab terhadap mutu *Fruit leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(1), 83-94.
- Nastiti, A. (2018). Optimasi penambahan gelling agent kombinasi karagenan dan tepung porang (*Amorphophillus muerelli blume*) serta $\text{Ca}(\text{OH})_2$ pada pembuatan minuman jelly.
- Ni'mah, A. M., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2013, Februari). Karakteristik kimia dan sensoris *Fruit leather* beberapa varietas pisang (*Musa spp.*) dengan variasi penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).

- Noreen, A., Nazli, Z. i. H., Akram, J., Rasul, I., Mansha, A., Yaqoob, N., Iqbal, R., Tabasum, S., Zuber, M., & Zia, K. M. (2017). Pectins functionalized biomaterials; a new viable approach for biomedical applications: A review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 101, 254-272. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.03.029>
- Nurlaely, E. (2002). Pemanfaatan jambu mete untuk pembuatan *Fruit leather*: Kajian dari proporsi buah pencampur (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Olivia, E. (2018). Evaluasi karakteristik fisik dan sensori *Fruit leather* berbasis buah dan kulit pisang (*Musa paradisiaca*) (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2017). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik vegetable leather cabai hijau (*Capsicum annum* var. *annuum*) dengan penambahan berbagai konsentrasi pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1).
- Puspaningrum, L., Yuwono, S. S., & Martati, E. (2018). Karakteristik fisikokimia *Fruit leather* apel manalagi (*Malus sylvestris* mill) dengan substitusi pisang candi (*Musa paradisiaca*) dan penambahan konsentrasi gum arab. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 173-182.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Effect of arabic gum addition on physicochemical and sensory properties of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) *Fruit leather*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX(1).
- Prasetyowati, D. A., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *Fruit leather* nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 139-148.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Prahastuti, S. (2011). Konsumsi fruktosa berlebihan dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 173-189.
- Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan dan aplikasinya di bidang farmasetik. *Majalah Farmasetika*, 4(5), 146-154.

- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustrawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya peningkatan nilai gizi pangan melalui optimalisasi potensi tepung kulit pisang raja, pisang kepok, dan pisang ambon. *Jurnal Gizi Pangan*, 3(1), 49-63.
- Putra, I. N. K. (2016). Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian N-metabisulfit (Efforts to improve the color of palm sugar powder with addition of N-metabisulphite). <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/2/8>
- Raj, A. A. S., Rubila, S., Jayabalan, R., & Ranganathan, T. V. (2012). A review on pectin: Chemistry due to general properties of pectin and its pharmaceutical uses. *Scientific Reports*, 1(12). <http://dx.doi.org/10.4172/scientificreports.550>
- Rini, P. S., Nainggolan, R. J., & Ridwansayah. (2016). Pengaruh perbandingan bubur buah sirsak (*Annona muricata* L.) dengan bubur buah bit (*Beta vulgaris*) dan konsentrasi gum arab terhadap mutu *Fruit leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(1), 12-20.
- Ristianingsih, Y., Lestari, I., & Wulanandari, W. (2021). Pektin: Biosorben. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta.
- Rosida, Enny, K. B., & Reny, Z. H. (2016). Pengembangan produk *Fruit leather* dari buah sirsak dan bunga rosella. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 16-24.
- Roy, M. K., Juneja, L. R., Isobe, S., & Tsushida, T. (2009). Steam processed broccoli (*Brassica oleracea*) has higher antioxidant activity in chemical and cellular assay systems. *Food Chemistry*, 114, 263-269.
- Safitri, A. A. (2012). Studi pembuatan *Fruit leather* mangga-rosella (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Saputra, S. A., Yulian, M., & Nisahi, K. (2021). Karakteristik dan kualitas mutu karaginan rumput laut di Indonesia. *Lantanida Journal*, 9(1), 1-92.
- Saraswati. (2015). Eksperimen Pembuatan Abon Kulit Pisang Dari Jenis Kulit Yang Berbeda Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Abon Kulit Pisang. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Sari, R. S., & Rajayu, Y. (2018). Teknologi pengolahan buah dan sayur *Fruit leather*. Food Processing Laboratory Report, Modul 3, No. 5. Universitas Pasundan. Bandung.
- Setiaboma, W., Mareta, D. T., & Fitriani, V. (2019). Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisik *Fruit leather* Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata* sp) Pada Berbagai Suhu

- Pengeringan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 54.
<http://doi.org/10.26877/jiphp.v3i1.3486>
- Sidi, C., Widowati, E., & Nuraiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris *Fruit leather* nanas (*Ananas comosus* L.Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4, 122-127.
- Sinurat, E., & Murniati. (2014). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jelly. *Jurnal JPB Perikanan*, 9(2), 133-142.
- Soares, S., Brandão, E., Guerreiro, C., Soares, S., Mateus, N., & de Freitas, V. (2020). Tannins in food: Insights into the molecular perception of astringency and bitter taste. *Molecules*, 25(11), 2590. <https://doi.org/10.3390/molecules25112590>
- Soekarto, S. T. (1985). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Latifah, S., & Hermawan, D. E. (2011). Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe Dan Metode Pengeringan. *Jurnal Prodi Teknologi Pangan, FTI UPN "Veteran" Jawa Timur*, 74-80.
- Sundari, D., & Komari. (2010). Formulasi selai pisang raja bulu dengan tempe dan daya simpannya. *Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbangkes, Kemankes RI*, 33(1), 93-101.
- Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). Karakteristik dan struktur mikro gel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(1), 19-28.
- Susanti, L. (2006). Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. Skripsi, Universitas Negeri Semarang.
- Suseno, T. I. P., Nita, F., & Netty, K. (2008). Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. Program Studi Teknologi Pangan, UWMS, Surabaya.
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1).
- Taub, T. A., & Singh, R. P. (1998). *Food storage stability*. CRC Press.
- Stover, R. H., & Simmons, N. W. (1987). *Bananas* (3rd ed.). Longmans Group UK Ltd.

- Torres, S., Baigorí, M. D., Swathy, S. L., Pandey, A., & Castro, G. R. (2009). Enzymatic synthesis of banana flavour (isoamyl acetate) by *Bacillus licheniformis* S-86 esterase. *Food Research International*, 42(4), 454-460.
- Torres, S., Pandey, A., & Castro, G. R. (2010). Banana flavor: Insights into isoamyl acetate production. In A. E. Cohen (Ed.), *Bananas: Nutrition, diseases and trade issues* (pp. 225-244). Nova Publishers. https://www.researchgate.net/publication/232768660_Banana_flavor_Insights_into_isoamyl_acetate_production
- Utama, R. S., Fajri, P. Y., Agustina, A., & Rahayu, C. (2021). Pengaruh penambahan hidrokoloid terhadap sifat fisik dan sensori es krim santan kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3831-3841.
- Widyorini, R., Tibertius, A. P., Ari, P. Y., Bakhtiar, A. S., & Budi, W. II. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengempaan Terhadap Kualitas Papan Partikel Dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmiah Kelapa Sawit*, 6(11), 61-70.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winifati, Y. E., & Mubarak, A. Z. (2020). Pengaruh konsentrasi karagenan dan tepung terigu terhadap karakteristik fisik *Fruit leather* apel anna (*Malus domestica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 86-94. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.02.4>
- Worch, T., Lê, S., Punter, P., & Pagès, J. (2013). Ideal Profile Method (IPM): The ins and outs. *Food Quality and Preference*, 28(1), 45-59.
- Zainab, F. M., & Rahman, A. (2021). Optimasi Pembuatan Tomato leather (*Lycopersicum Esculentum*, Mill). *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif*, 06(2), 62-68. <http://journal.uim.ac.id/index.php/agrosains>
- Zunggaval, R. R. (2017). Pengaruh varietas pisang terhadap kualitas tepung pisang dan bolu kukus. Thesis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.