

## DAFTAR PUSTAKA

- Aldi, A., Ali, A., & Harun, N. (2018). Variasi konsentrasi pektin terhadap kualitas selai labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5(1), 1-11.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International (18 Edition, Second revision). In Association of Official Analysis Chemists International.
- Ariska, 2019. Uji Kualitatif Kandungan Pektin pada Buah.
- Baedhowie, S. P. 1983. Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 Tentang Syarat Mutu Selai Buah
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan, M. Wootton, 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Damayanti E. D. & Indrawati V. (2016). Pengaruh Subtitusi Tepung Jali (*Coix LacrymaJobi* L.), dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *e-journal Boga* 5(1):11-16.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2017). Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Bathara. Jakarta.
- Dewi, R. K. 2010. Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Sukrosa Terhadap Kualitas Velva Buah Tomat. *Jurnal Teknik Kimia* 4 (2): 330-334.
- Gardjito, M. 2006. Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.
- Hassan, Z. H. (2014). *Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal*. PANGAN, 23(1), 93– 107.
- Herbstreith, Fox. 2005. The Specialist for Pectin. Novenburg: Confectinery Production.

- Hendrasty, H.K. 2003. *Pembuatan Tepung Labu Kuning dan Pengolahannya*. Kanisius: Yogyakarta.
- Hidayat. N & Ken. I. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hidayah, R., 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning. <http://www.borneotribune.com> [26 mei 2010].
- Huriah, Nur Alam & Abd. Hamid Noor. 2016. *Karaktersitik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britt and Rose)-Gula Pasar*. Jurnal Pengolahan Pangan, 4(1), 16-25. Makanan dan Pertanian. Palu.
- Jumari A. Dewi. R dan Risqi K. 2003. Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (Sukrosa) pada Pembuatan Gula Tebu. *Ekuilibrium*, 2(1):40-45.
- Maidayana, M., Zaidiyah, Z., & Nilda, C. 2019. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Mutu Kimia Permen Jelly Buah Srikaya (*Annona Squamosa L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2), 257-265. Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Manik, S. 2017. *Pemanfaatan Buah Tanjung (Mimusops Eelengi L) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Okta Amelia, Sussi Astuti., dan Zulferiyenni. 2016. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.)*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pradhani Dhaneswari, Crisdany Gusti Sula, Putri Andriana. 2015. Pemanfaatan Pektin yang Diisolasi Dari Kulit dan Buah Salak (*Salacca Eduis Reinw*) Dalam Uji *In Vivo* Penurunan Kadar Kolesterol dan Glukosa Darah Pada Tikus Jantan Galur Wistar.
- Rahmawati, L., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh variasi blanching dan lama perendaman asam asetat ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2) : 107-115.
- Ramadhan, W. dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Sleai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Volume 20 (1). Hal 95-108.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penelitian Organoleptik ( untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.

- Santoso, E., B. Basito. Rahadian, dan Dimas. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3 Juli 2013: 16- 24.
- Siregar, G.A.M. 2017. Penentuan Kadar Total Sukrosa Pada Sirup Rasa Raspberry Dengan Metode Luff Shoorl. D-3 Kimia. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudarmadji, S., B. Haryona dan Suhardi, 1989. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2(1):35-37.
- Winarno, G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. M Brio Press, Bogor.
- Yenrina, Rina, dkk. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Ananas Commusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Curcubita Moschata*). Universitas Andalas. Sumatera Barat.

