

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., dan Hidayanti, A. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Cempedak (*Artocarpus champeden Lour*). *Jurnal Infomatek*, 6(3), 127–142.
- Andayani, S. (2013). Pengaruh Jumlah Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Permen Jelly Kedondong. *Seminar Nasional 2013 “Kesiapan SMK dalam Implementasi Kurikulum 2013”*, Jurusan PTBB-FT, UNY. 1 (1) : 266-276.
- Anggita, D., Rejeki, F. S., & Wedowati, E. R. (2019). Proporsi Mangga Podang-Pisang Kepok dan Konsentrasi Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga. *Research and Technology*, 5(2), 178–190.
- Anggriani, R., Harini, N., & Berliana, S. (2020). Perbandingan Mutu *Fruit Leather* Tomat Menggunakan Tepung Agar-Agar Rumput Laut (*Gracilaria sp.*) Hasil Ekstraksi dari Air Kelapa dan Agar-Agar Komersil. *Teknologi Agroindustri*, 04(02), 74–86.
- Arfini, F. (2011). *Optimasi Proses Ekstraksi Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut Merah (Eucheuma Cottonii) serta Aplikasinya sebagai Penstabil pada Sirup Markisa*. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Claudia, G., Putri, M. T., Handoyo, C. C., D. (2019). Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Kedondong (*Spondias dulcis*) dan Pemanfaatannya sebagai *Edible Coating* pada Buah. *Analisis Kimia*, 2(01), 01–10.
- Dipahayu, D., & Permatasari, S. N. (2019). Pengaruh Metode Penggerusan Tablet Vitamin C Terhadap Kadar Bahan Aktif. *Kimia Riset*, 4(2), 94–99.
- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1), 11–16.
- Handayani, F. (2014). Karakteristik Pengeringan *Fruit Leather* Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Menggunakan *Vaccum Dryer*. *Teknologi Pangan dan Agroindustri*. Universitas Mataram. Mataram.
- Hasibuan, S. S. (2017). Pembuatan “*Fruit Leather*” Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*) dengan Penambahan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Teknologi Pertanian*, 4(2), 1–13.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum cainito L.*) dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Agroteknologi*, 14(02), 103–114.
- Jelita, K. (2011). Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP Terhadap Parameter *Repeatability*, Selektivitas, dan *Ruggedness*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Jubahar, J., Astuti, Y., & Suharti, N. (2015). Penetapan Kadar Vitamin C dari Buah Cabe Rawit (*Capsicum frutescens L.*) dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Farmasi Higea*, 7(2), 208–217.
- Juliansyah, M. A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut pada Tingkat Kesukaan *Fruit Leather* Buah Carica (*Vasconcella Pubescens*). [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Junior, B., Pranata, F. S., Purwijantiningsih, L. M. E. (2020). Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*) dan Filtrat Buah Kelengkeng (*Dimocarpus longan*). *Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 146–162.
- Kamaluddin, M. J. N., & Handayani, M. N. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *Edufortech*, 3(1), 24–32.
- Khairiah, Adnan, S., Amelianawati, M., & Listyaningrum, R. S. (2016) Pengaruh Perbandingan Bahan Pengisi dan Lama Pengeringan pada Pengolahan *Fruit Leather* Salak Bangkok. *Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Bandung. Bandung.
- Kurniadi, M., Nurhikmat, A., & Ariani, D. (2019). Rancangan Proses Produksi *Fruit Leather* Berbasis Pisang Skala Usaha Kecil Menengah (UKM) Kapasitas 50 Kg/Hari. *Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), 64–72.
- Lamban, L. S., Kandou, J., & Djarkasi, G. (2017). Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis pada *Fruit Leather*. *Teknologi Pertanian*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Lestari, N., Widjajanti, R., Junaidi, L., & Isyanti, M. (2018). Pengembangan Modifikasi Pengolahan *Fruit Leather* dari *Puree* Buah-buahan Tropis. *Jurnal Agroindustri*, 35(1), 12–19.
- Maharani, F. (2016). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Murbei (*Morus Nigra*). [Skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Marzelly, A. D., Yuwanti, S., & Lindriati, T. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.*) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172–185.
- Nugrahani, H. N., Apriyani, I., Bahri, S. (2021). Analisis Kadar Asam Asetat Hasil Fermentasi Buah Kedondong (*Spondias dulcis* Parkinson) dengan Metode Titrasi Alkalimetri. *Ilmu Kefarmasian*, 14(2), 97–101.
- Nurharisah, S. (2012). *Makalah Apel, Belimbing, Pepaya, dan Kedondong*. <http://sucinurharisah.blogspot.com/2012/12/apelbelimbingpepaya-dan-kedondong.html>. Diakses pada tanggal 28 April.2021.

- Nurkaya, H., Khotimah, K., & Nurmarini, E. (2020). Karakteristik Organoleptik dan Sifat Kimia *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin sebagai Gelling Agent. *Buletin LOUPE*, 16(02), 17–25.
- Nuzulqi, E. R., Nurminabari, I. S., & Widiantara, T. (2013). Mempelajari Perbandingan Sukrosa dengan Glukosa dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Stroberi (*Fragarian chiloensis L. var. earlibrite*). *Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Panigoro, Y., Antuli, Z., & Limonung, M. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Hasil Formulasi Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L. var. arum manis*) dan Pisang Goroho (*Musa acuminata sp.*). Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Vegetable Leather* Cabai Hijau (*Capsicum annum var. annum*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin. *Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 21–31.
- Pulungan, M. Z. N., Luketsi, W. P., & Miftahul, D. U. (2020). Pembuatan *Fruit Leather* Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) *Subgrade* dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 04(02), 182–196.
- Puspitasari, F. A., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2018). Karakteristik *Fruit Leather* dengan Variasi Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) – Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Suhu Pengeringan. *Teknologi dan Industri Pangan*, 4(1), 7–14.
- Rakhmawati, R., dan Yuniarta (2015). Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1682–1693.
- Rembang, S. (2018). Kebun Kedondong Tumpangsari. https://www.academia.edu/36777728/Kebun_Kedondong_Tumpangsari. Diakses pada tanggal 10 Maret 2022.
- Risti, A. P., & Herawati, N. (2017). Pembuatan *Fruit Leather* dari Campuran Buah Sirsak (*Annoma muricata L.*) dan Buah Melon (*Cucumis melo L.*). *Pertanian*, 4(2), 1–15.
- Romdonah, F. S., Kusumo, E., & Supartono. (2017). Identifikasi Batasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Indonesian Journal of Chemical Science Vol. 6 No. 1 : 1–4*.
- Rosalina, Y., Susanti, L., & Sulasmi, T. (2013). Studi Pengolahan *Fruit Leather* Mangga Varietas Bengkulu (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 124–132.
- 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 Pertanian*, 3(1), 54–59.

- Sinurat, E., & Murniyati. (2014). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan*, 9(2), 133–142.
- Susanti, R. F., Witono, J. R., & Cakasana, P. (2016). Studi Pengolahan Pepaya Menjadi *Fruit Leather* dan Manisan Pepaya Bernutrisi Tinggi. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Tahir, M. M., Tawali, A. B., & Andriana, F. D. (2017). Pemanfaatan Pisang Kepok (*Musaparadisiaca formatypica*) dan Terung Belanda (*Solanum betaceum cav.*) pada Pembuatan *Fruit Leather*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Tondang, H. M., Ekawati, I G. A. & Wiadnyani, A. A. I. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal ITEPA*, 7(2), 33–42
- Ulya, M. S., & Hastuti, S. (2015). Optimasi Pengolahan *Mango Leather*. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TIP*. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Trunojoyo Madura. Bangkalan.
- Widarta, I W. R., Suter, I K., Yusa, Ni M., & Arisandhi P. (2015). Penentuan Praktikum Analisis Pangan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Widodo, A., Damayanti, A. T., & Jamaluddin (2018). Vitamin C Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*) Asal Sungai Palu dan Danau Poso. *Gizi Dan Kesehatan*, 2(1), 8–12.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., & N. S. (2018). Pengaruh Proses *Blansing* dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik *Leder* Buah (*Fruit Leather*) Terong Belanda (*Chyphomandra betaceae Sendt.*). *Pangan Dan Gizi*, 8(2), 105–118.
- Winarti, S., Sarofah, U., & Wulandari, V. V. (2020). Karakteristik *Fruit Leather* dari Buah Bidara (*Ziziphus Mauritiana*) dan Kulit Buah Naga Merah serta Rumput Laut Sebagai Bahan Pengikat. *Agrointek*, 14(1), 99–111.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Universitas Andalas.
- Yunita, M., & R. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Konversi*, 4(2), 17–28.
- Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2018). Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam.*) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica L.*). *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Open*, 10(01), 36–41.
- Zulkipli, F. M. P. (2016). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Murbei (*Morus nigra*). [Skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.