

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. (2005). The Association Official Analytical Chemists. 2005. Official Methods of Analysis. Washington DC: AOAC
- Aisyah (2015). *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka
- AKG (2013) Angka Kecukupan Gizi 2013. Riset Kementerian Kesehatan RI.
- Akhmad Kusumah Wirayuna, Yhulia Praptiningsih S, Sih Yuwanti. (2015). Karakterisasi Fruit Leather Sukun (*Artocapus communis*) dan Sirsak (*Annona Murica Linn*). *Jurnal*. Universitas Jember
- Almatsier S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum
- Andarwulan, N., Kusnandar, F & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L.Puspasari , sedarnawati, dan S. Budiyanto. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisis
- Ariadianti, Windi Atmaka , Siswanto, Aisyah Tri Retno (2015). Formulasi dan Penentuan Umur Simpan Fruit Leather Mangga. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 16 No. 3 [Desember 2015] 179-194*.
- Asben. (2007). Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leather nanas (*Ananas Cosmusus Merr*) dengan Penambahan Rumput Laut. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Astawan. (2007) . *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta. Buku Kompas
- Astuti. (2010). Handayani, Astuti dan Rahmawati, Asri. 2012. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis”. *Jurnal JBAT Unnes Konservasi Vol.1 No.2: 19-24*.
- Astuti (2015). Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara.
- Azeredo, H. M.C., E.S. Brito., G.E.G., Moreira, V.L. Farias, and L.M. Bruno. (2006). Effect Of Drying and Storage Time on the Physico-Chemical

- Historiarsih, R.Z.(2010). Pembuatan Fruit leather Sirsak-Rosella. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN “Veteran”. Surabaya.
- Horne, R., Paham , Driscoll R, et al. (2009). *Patient’s Attitudes to Madicine and Adherence to Maintenance Treatment in Inflammantory Bowel Disease 15*. 837-844
- Hubeis M. (1984) .*Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian*.Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Ikhwal, A, Zulkifli, L, Sentosa, G. 2014. Pengaruh konsentrasi pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran. *Jurnal Pangan Pertanian 2(4):61-70*.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS)*. (2005). *Magifera Foetida*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506473#null. Diakses November 2016.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS)*. (2005). *Psidium Guajava*. http://eol.org/pages/2508593/hierarchy_entries/61397348/overview.Diakses November 2016.
- Luo et al.(2012). Quantification and Purification of Mangifegardjito in from Chinese Mango (*Mangifera indica* L) Cultivars and Its Protective Effect on Human Umbilical Vein Endothelial Cells Unders H₂O₂- Induced Stress. *journal of Molecular Sciences. Vol 13 : 11260-11274*
- Kumalaningsih,S dan Suprayogi (2006). *Teknologi Pangan Membuat Makanan Cepat Saji* . Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Kurniawan, D. (2014).Analisis Pengeringan terhadap Lembaran Buah (Fruit Leather) Pepaya. *Skripsi*. Bogor. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. FakultasTeknologi Pertanian. Institut pertanian Bogor.
- Kusumawati, R.P. (2008). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang(*Caesalpinia sappan* L) terhadap stabilitas warna sari buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L) . *Skripsi*. IPB, Bogor.

- Kurniasari, L., Hartati, I. dan Ratnani, R.D. (2008). Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extraction (MAE). *Jurnal momentum*, Vol. 4, No. 2, Oktober 2008 : 47 – 52
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. (2004). Analisis Pangan. Diktat Kuliah
- Lock k., Pomerleau J & Crausel L. (2004). Comparative Quantification Of Health Risk. Chapter 9 Low Fruit Vegetable Comsumtion.
- Lubis (2014). Studi Perbandingan Nenas dan Kangkung dengan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Fruit Leather. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- M.ering (2014) . Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polytrimus*) dan Mangga (*Mangifera Indila linn*) dalam pembuatan fruit leather .Universitas Sam Ratulangi. Aceh.
- M.Ricky, R, Noviar. H, dan Faizah H. (2015). Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica Linn*)dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Maret 2015 Vol. 14 No. 1 : 23-31. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru
- Merkuria, K, Linda, K, Agung S. Wardana. (2012). Kajian Karakteristik Fruit Leather dengan Varietas Jenis Pisang (*Musa Paradiaca*) dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi*. Surakarta
- Michell, Gemma L, et al. (2012). Parental Influences on Children’s Eating Behaviour and Characteristics of Successful Parent-Focussed Interventions. *Apetite* 60 (85-94).
- Muchtadi, T. R. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU, IPB-Bogor. Ganti 2010.
- Mulyawanti, I., K.T. Dewandari dan Yulianingsih. (2008). Pengaruh waktu pembekuan dan penyimpanan terhadap karakteristik irisan buah Mangga Arumanis beku. *Jurnal Pascapanen*, 5(1) : 51-58.

- Naufalin, Rifda, Tri Yanto, dan Anna Sulistyningrum. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet alami Terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No.3 165-174*. Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Ns. Palupi , F.R. Zakaria dan E. Prangdimurti. (2007). *Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Nilai Gizi Pangan. Topik 8. Modul e-learning ENBP*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta – IPB. Bogor.
- Nuraini.(2013). *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. PS Ilmu dan Teknologi Pangan : Purwokerto.
- Nurila Ciptaning Sidi , Esti Widowati, Asri Nursi (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) dan Wortel (Daucus Carota). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (4) 2014*
- Nurlaely, E. (2002) . Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan Leather. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Pardede dan Erika. (2013). Tinjauan Komposisi Kimia Buah dan Sayur: Peranan Sebagai Nutrisi dan Kaitannya dengan Teknologi Pengawetan dan Pengolahan. *skripsi*. Universitas Hkbp Nommensen
- Permenkes. (2014). Peraturan Menteri Kesehatan 2014. Departemen Kesehatan RI.
- Pracaya. (2005) . *Bertanam Mangga*. Penebar Swadaya: Depok.
- Prasetyo, Eko Guruh. (2013). Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah Pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polurhizus*) Ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp.*). *Skripsi*. Universitas Jember: Jember.
- [Puslitbang] Pusat Penelitian dan Pengembangan. (2004). *Puslitbang Tanaman Pangan, Vol. 3 No.2*.
- Puspasari, K., F. Rusli, S.Mileiva (2005). Formulasi Campuran Flower Leather Bunga Mawar dengan Ekstra Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayu Manis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan. *Jurnal PKPM 2-5-1. Bogor*

- Raab C. & Oehler N. (2000). Making Dried Fruit Leather. Extension Foods and Nutrition Specialist. Oregon State University, Oregon.
- Raharjo. (2001) . *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Ramadhan.(2012). Pengaruh Penambahan karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan sensori Fruit Leather Nanas. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. USU
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., Santoso, I. (2012). Pembuatan Tepung Lidah Buaya (Aloe vera L.) dengan Metode Foam-Mat-Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian 13(2):125-137*
- Riskesdas (2003). Data Riset Kesehatan dasar. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, 2013.
- Sandy Agus Rahmanto , Nur Her Riyadi Parnanto , Asri Nursiwi. (2014). Pendugaan Umur Fruit Leather Nangka. *Jurnal Fakultas Teknologi Pangan. UNS*
- Ridwan. (2008). *Fermentasi Kefir dari Susu Kacang-Kacangan*. Fakultas Biologi. Universitas Nasional.
- Saputera, E. (2004). Aktivitas Insektisida Ekstrak Kulit Batang Empat Famili Tumbuhan terhadap Ulat Krop Kubis *Crociodolomia pavonana* (F.). *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia, Vol. 10, No. 1, Juli 2004, Hal. 13- 22.*
- Safitri, A. A. (2012). Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga Rosella. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- SKMI. (2014). Survei Konsumsi Makanan Individu 2014. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan: Jakarta.
- Salamah, Ana dan Yuni Retnowati (2006). Pemanfaatan *Gracilia* sp. dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Hasil Perikanan Indonesia Vol. 9 No.11.*
- Satuhu, Suyanti dan Ahmad Supriyadi.(2000). *Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyaningsih , Dwi. (2010). *Analisis Evaluasi Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor.
- SNI 01-2891-1992. Standar Nasional Indonesia. BSN

- Sitompul, S. dan Martini. (2005). *Penetapan Serat Kasar Dalam Pakan Ternak Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, S. T. (1985) . *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara : Jakarta
- Sri Winarti (2008). Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* LINN) untuk Pembuatan Fruit Leather. *e-Journal. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gajah Mada. Vol 28, No 1* (2008) .
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2008) *Syarat Mutu Selai Buah*. SNI 01-3746-2008.
- Sudarmadji, S., Bamzbang H., dan Suhardi. (2010). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian* . Lyberty : Yogyakarta
- Suprapti, M. L.(2005). *Teknologi Pengolahan Pangan Awetan kering dan Dodol Waluh*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta .
- Susanti dan dan Marhaeniyanto, (2007). Kencernaan retensi nitrogen dan hubungannya dengan Produksi susu pada sapi Peranakan Friesian Holstein (PFH) yang diberi Pakan Pollard dan bekatul. *Jurnal Protein*
- Suyatma, N.E.(2012). *Teknologi Pengemasan Pangan Lanjut*. Mayor Ilmu Pangan. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Tien. R. Muchtadi, Sugiyono, Fitriyono A., (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Penerbit : Alfabet
- Tinker, L.F., P.A. Davis, & B.O. Schneeman,. (1994). Prune fiber or pectin compared with cellulose lowers plasma and liver lipids in rats with diet-induced hyperlipidemia. *Journal of Nutrition, 124.31–40*.
- [USDA] United States of Departemen Agricultural. (2001). Nutrient Dtabase for Standart Reference. RI
- Ventura A. K., and Birch, L.L. (2008). Does Parenting Affect Children Eating and Weight Status . *International Journal of Behaviour Nutrition and Physical Activity* ,5 (15).

- [WHO] World Health Organization (2003). *Health Information Management*. AHA: Chicago.
- Vita N Lawalata, L Ega, Sophia G Sipahelut, Gilian Tetelepta. (2012). Mutu Organoleptik Fruit Leather Gandaria (*Bouea macrophylla*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Pattimura . Ambon*
- Wauthoz, N. Balde, A. Balde, E. S. Damme, M. Van. Duez, Pierre. Ethnopharmacology Of *Mangifera Indica* L. Bark and Pharmacological Studies of Its Main C-Glucosylxanthone Mangiferin. *Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*. 2007;1(2) :112- 119.
- Wibisono E. (2010). Imobilisasi Crude Enzim Papain yang Diisolasi dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Menggunakan Kappa Karagenan Dan Kitosan Serta Pengujian Aktivitas dan Stabilitasnya. *Skripsi*. Departemen Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Widiastuti & Kristiani (2001). *Hubungan Pola Makan dengan Status Gizi Anak Umur 3-5 Tahun*.
- Windiyastari, C. (2009). Pengembangan Belimbing Wuluh (AVERHOA BILIMBI) Sebagai Manisan Kering dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur (CA (OH)₂) dan Lama Waktu pengeringan. *Jurnal Industri Vol 1 No 3 Hal 195-203*
- Winarni I, dan U. Rahayu.(2008). Pengaruh Formulasi Media Tanam Dengan Bahan Dasar Serbur Gergaji Terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Otreatus*). *Skripsi*. Pusat Studi Indonesia Lembaga Penelitian Universitas Terbuka, Bogor. 64 hal
- Winarti, Sri. (2008) . Pemanfaatan buah mengkudu (*morinda citrifolia*) dan kelopak bunga rosela (*hibiscus sabdariffa* Linn) untuk pembuatan fruit leather. *Jurnal Agritech*. 28(1):22-27.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.