

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H., Sukandar, E.Y., Ibrahim, S. & Adnyana, I.K. 2010. Senyawa Asam 2-Metilester 1-H-Pirol-4-Karboksilat dalam Ekstrak Etil Asetat Buah Salak Varietas Bongkok sebagai Antioksidan dan Antihyperuricemia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 1-8.
- Agromedia. 2010. *Budi Daya Salak*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Akbar, M.A. 2012. Optimasi Ekstraksi *Spent Bleaching Eart* dalam *Recovery* Minyak Sawit. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia, Depok.
- Akesowan, A., 2015. Optimization of Textural Properties of Konjac Gels Formed with K-Carrageenan or Xanthan and Xylitol as Ingredients in Jelly Drink Processing. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6): 1735-1743.
- Akhilender. 2010. *Dasar-Dasar Biokimia I*. Erlangga, Jakarta.
- Alam, A. A. 2011. Kualitas Karaginan Rumput Laut Jenis *Eucheuma spinosum* di Perairan Desa Punaga Kabupaten Takalar. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Amanto, Bambang Sigit., Ishartani, Dwi. & Nurulaini, Asiyatu. 2016. Kinetika Degradasi L-Asam Askorbat pada Proses Pasteurisasi Pure Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Varietas Getas Merah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 62-70.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi. 2016. Penambahan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Kimia dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1): 59-68.
- Anihouvi, V.B., Saalia, F., Dawson, S.E., Ayernor, G.S. & Hounhouigan, J.D. 2011. Response Surface Methodology for Optimizing the Fermentation Conditions During the Processing of Cassava Fish (*Pseudotolithus Sp*) Into Lanhoun. *International Journal of Engineering Science and Technology*, 3(9): 7085–7095.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis (18th ed)*. AOAC International, Washington.
- Ardianto, Febri. 2017. Karakteristik Permen Jelly Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis flavicarpa*) dengan Variasi Perbandingan Pulpy Buah dan Air serta Konsentrasi Karagenan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

- Aryantini, Ni Luh P.E. 2017. Optimasi Jaringan Akses *Fiber to the Home* dengan Metode *Multiresponse Surface* dan *Desirability Function* di PT.TKM. Tesis. Fakultas Bisnis dan Manajemen Teknologi, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Astuti. 2015. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Aviany, T.P. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Azizah, N.H., Purnomo, E.H. & Widjayanti, E. 2013. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2018. BPS-Statistik Indonesia, Jakarta.
- _____. 2020. *Produksi Buah-buahan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah, 2018 dan 2019*. BPS-Statistik Pertanian Hortikultura SPH-TBF, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Gula Pasir SNI 01-3140-1992 . Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- _____. 1992. Buah salak SNI 01-3167-1992 . Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- _____. 1995. CMC SNI 06-3637-1995. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- _____. 1996. Manisan Kering SNI 1718-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2018. Karaginan Murni SNI 8391-1-2017. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Blackweel, Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing*, 2nd (ed). New York.
- Delden, Van Kari. 2011. *Fruit Leather*. University of Alaska Fairbanks. (On-line), <http://uaf.edu/ces> diakses 20 Oktober 2020.
- Departemen Pertanian. 2010. Multifungsi Glukomannan dari Umbi Iles-iles. Departemen Pertanian. Jakarta.

- Dhaneswari, P., Sula, C. G., Ulima, Z., & Andriana, P. 2015. Pemanfaatan Pektin Yang Diisolasi Dari Kulit dan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) dalam Uji in Vivo Penurunan Kadar Kolesterol dan Glukosa Darah pada Tikus Jantan Galur Wistar. *Jurnal Khazanah*, 7(2): 39-60.
- Diamante, Lemuel M., Bai, Xue. & Busch, Janette. 2014. Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities. *International Journal of Food Science Review*, Lincoln University, New Zealand.
- Dinas Tanaman Pangan & Hortikultura. 2011. Apresiasi Teknologi Pascapanen Buah-Buahan. Pekanbaru, Riau.
- Distantina, S., Lestary, R.A. Jazlina, L.N. 2018. Kecepatan Pelepasan Urea dari *Controlled Release Fertilizer* (CRF): Pengaruh Rasio *Carboxymethyl cellulose* (CMC)–Karagenan. *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, Yogyakarta, 12 April 2018.
- Ega, L., Lapolalan, C.G.C & Meiyasa, F. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (2): 1-11.
- Encyclopedia Britannica. 2013. Sucrase. (On-line) <https://www.britannica.com/science/sucrase> diakses 27 Oktober 2020.
- Engelen, A. 2015. Optimasi Proses dan Formula pada Karakteristik Kelengketan Mi Sagu. *Jurnal Technopreneur*, 3(1): 40-47.
- Estiasih, Teti. Widya Rukmini R. P., & Endrika Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambagan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fauziah, E., Widowati, E. & Atmaka, W., 2016. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagen. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (1): 11-16.
- Fauziyah, Femilia. 2021. Optimasi Proporsi Buah Salak dan Tepung Mocaf pada Pembuatan Pie Buah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Ferdiansyah, M.K., Marseno, D.W. & Pranoto, Y., 2016. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit Sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 136-139.
- Firdaus, S. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu *Velva* Pepaya California (*Carica papaya L.*). *Disertasi*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram.

- Fitantri. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fitria, N. 2015. Optimumisasi Parameter Regresi *Response Surface Methodology* dalam Laba Usaha Pedagang Buah dan Aplikasinya Menggunakan Matlab. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Fitriana, I., Putri, S.K. & Sari, A.R. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Semangka Kuning (*Citrullus lanatus*) dengan Variasi Konsentrasi CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1): 1-9.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2016. *Fruit leather*. Washington DC.
- Food and Agriculture Organization. 2012. Directory Listing For Additive: Carrageenan. (On-line), <http://www.fao.org/ag/agn/jecfadditives/specs/Monograph1/Additive-117> diakses 15 Juni 2021.
- Gardjito & Sari. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2): 81-85.
- Ghozali, I. 2012. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Haryoto & Priyanto, Edi. 2018. *Potensi Buah Salak: Sebagai Suplemen Obat dan Pangan*. Muhammadiyah University Press. Jakarta.
- Haston, Astata. 2011. (On-line), <https://id.toluna.com/opinions/2685204/Buah-salak-apa-atau-salak-dari-kota-mana-yang-paling-enak> diakses 20 Oktober 2020.
- Herawati, Heny. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17-25.
- Herlina., Belgis, Maria & Wirantika, Lufi. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu. *Jurnal Agroteknologi*. 14(2): 103-114.
- Hidayati, N., 2013. Sifat Fisik dan Kimia Buah Salak Pondoh di Kabupaten Sleman. *Jurnal Pertanian Agros*, 15(1): 166-173.
- Historiasih, R. Z. 2010. Pembuatan *Fruit leather* Sirsak-Roselle. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri, UPN Veteran, Surabaya.
- Ilhamdy, A.F., Jumsurizal, J., Shabilla, W.K. & Pratama, G. 2019. Physico-Chemical Properties of Semi Refined Carrageenan (SRC) *Kappaphycus alvarezii* from Karimun, Riau Islands, Indonesia. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9(1): 125-136.

- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. Blackwell Publishing Ltd, Inggris.
- Javanmard, M., Chin, N.L., Mirhosseini, S.H. & Endan, J. 2012. Characteristics of Gelling Agent Substituted Fruit Jam: Studies on the Textural, Optical, Physicochemical and Sensory Properties. *International Journal of Food Science & Technology*, 47(9): 1808-1818.
- Kamal, N., 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxylmethyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17): 78-84.
- Kamaluddin, M.J.N., & Handayani, M.N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Fruit leather* Pepaya. *Edufortech*, 3(1): 24-32.
- Kaya, O.W.A., Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M.S. 2015. The Effect of Gelling Agent Concentration on the Characteristic of Gel Produced From the Mixture of Semirefined Carrageenan and Glukomannan. *International Journal of Science: Basic and Applied Research*, 20(1): 313-324.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2018. *Export News Indonesia: Indonesian Tropical Fruit*. Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional, Kementerian Perdagangan Indonesia, Jakarta.
- Khairiah. 2017. Pemanfaatan Salak Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) Sebagai Diversifikasi Pengolahan Pangan untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Lokal. *Paspalum*, 5(2): 45-50.
- Khairunnisa, Anis., Windi, Atmaka., & Esti, Widowati. 2015. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (CMC dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit Leather* Semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1): 1-9.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N.H., & Atmaka, W. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak sebagai *Gelling Agent* terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1): 1-11.
- Lestari, Nami., Widjajanti, Rochmi., Junaidi, Lukman & Isyanti, Mirna. 2018. Pengembangan Modifikasi Pengolahan *Fruit Leather* dari Pure Buah-buahan Tropis. *Warta IHP*, 35(1): 12-19.
- Mulyani, T., Djajati, S., & Rahayu, L. D. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarin. *Jurnal Rekapangan*, 9(2): 1-8.

- Murdinah. 2010. Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Penelitian Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. *Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan Kemampuan Peneliti dan Perekrayasa*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Nastiti, Aisyah Sari. 2018. Optimasi Penambahan *Gelling Agent* Kombinasi Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus Muerelli* Blume) serta $\text{Ca}(\text{OH})_2$ pada Pembuatan Minuman Jelly (*Jelly Drink*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Necas, J. & Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: A review. *Veterinari Medicina*, 58(4): 187-205.
- Neurotiker. 2010. (On-line) https://www.wikiwand.com/id/Asam_sitrat diakses 27 Oktober 2020.
- Nugraha, S., Sugiyanto, N.F., Sulvana, R., Tito., & Titis, K. 2012. *Elastisitas dan Permintaan Hasil Pertanian*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nuringtyas, T.R. 2010. *Karbohidrat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Oktafian, Dhika. 2019. Kajian Perbandingan Bubur Kulit Melinjo dengan Daging Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) dan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Mix Vegetable Leather*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Pamungkas, B.I. 2021. Optimasi Proporsi Pure Buah Salak dan Tepung Singkong Termodifikasi pada Produksi Dodol Buah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pino, J. A. 2015. *Papaya Fruit Aroma Compounds- State of The Art Research. Tropical Fruits-From Cultivation to Consumption and Health Benefits*. Nova Science Publishers, New York.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purwoto, H., & Christi, G.J. 2017. Optimasi Formula Edible Film Berbasis Amilopektin Pati Singkong dan Karagenan. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri*. 11(1): 31-40.
- Putra, Aditya R.P. 2012. Optimasi Produksi Lipase dengan Variasi Konsentrasi Substrat dan Suhu Melalui Fermentasi Rendam *Rhodotorula mucilaginosa* (YUICC 422) Menggunakan *Respon Surface Methodology*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia, Depok.

- Rachel, Burke. 2018. (*On-line*), <https://theskinnychickscookbook.com/homemade-fruit-roll-ups-recipe/> diakses 28 Oktober 2020.
- Radojkovic, M., Zekovic, Z., Jokic, S., & Vidovic, S. 2012. Determination of Optimal Extraction Parameter of Mulberry Leaves Using Response Surface Methodology (RSM). *Romanian Biotechnological Letters*, 17(3): 7295-7308.
- Rahmah, N.K.B. 2012. Studi Pengaruh Penambahan Semi Refined Karagenan (*Eucheima Cottonii*) dan Bubuk Bungkil Kacang Tanah Terhadap Mutu Permen Coklat (*Chocolate*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Renuga, G., Ali O., & A. B. Thandapani. 2013. Evaluation of Marine Algae *Kappaphycus Alvarezil* as a Source of Natural Preservative Ingredient. *International Journal of Pharmaceutical Science and Research*, 4 (9): 1-12.
- Ridwansyah, N.R. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak dengan Bubur Bit dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rifka, Fadillah R.A. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum L.*) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan. *Laporan penelitian*, Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Ronganputri, A. R. 2019. Optimasi dan Karakterisasi Serbuk Buah Carica Instan. *Skripsi*. Fakultas pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit leather* Mangga-Rosella. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Saha, Dipjyoti., Bhattacharya, S. 2010. Hydrocolloid as Thickening and Gelling Agents in Food: a Critical Review. *Food Science Technology*, 47(6): 587-597.
- Saleh, M., Siddiqui, M. J., Mediani, A., Ismail, N. H., Ahmed, Q. U., Siti Zaiton Mat So'ad & Salima, S.B. 2018. Salacca zalacca : A Short Review Of The Palm Botany, Pharmacological Uses and Phytochemistry. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 11(12): 645-652.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*dietary fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*. 75 (2): 35-40.
- Setyaningsih, D., Anton, A. & Maya, P. S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press, Bogor.

- Sidi, Nurila Ciptaning., Widowati, Esti & Nursiwi, Asri. 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) : 122-127.
- Siregar, R.F., Santoso, J. & Uju, U. 2016. Physico Chemical Characteristic of Kappa Carrageenan Degraded Using Hydrogen Peroxide. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3): 256-266.
- Software Design Expert V.11. (On-line), <https://www.statease.com/2484-3841-1059-EVAL> diakses 18 November 2020.
- Solihin, S.R. 2017. Pengertian Elastisitas, Plastisitas, Strain (Regangan), dan Kompresibilitas. (On-line), <https://www.septian.web.id/pengertian-elastisitas-plastisitas-html/> diakses 8 Agustus 2021.
- Srianta I. & Chatarina Y. T. 2015. *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Subaryono, S. & Utomo, B.S.B. 2006. Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jeli. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(1): 19-26.
- Sudajana, F.L., Utomo, A.R. & Kusumawati, N. 2017. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1): 47-54.
- Sudarmadji, S., Bambang, H. & Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty. Yogyakarta.
- Sufinah., Ulya, millatul & Hastuti, Sri. 2015. Optimasi Pengolahan *Mango Leather*. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, Universitas Trunojoyo Madura.
- Suri, A. 2018. Optimasi dan Analisis Kuantitatif Deskriptif Jelly Drink Carica Rendah Kalori. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS). 2019. (On-line), <https://sirusa.bps.go.id/sirusa/index.php/dasar/view?kd=1558&th=2019> diakses 20 Agustus 2021.
- Thamrin, Raymond., Runtuwene, & Sangi, M.S. 2011. Produksi Bio-Etanol dari Daging Buah Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 11 (2): 248-252.
- Tondang, H.M., Ekawati, I.G.A., & Wiadnyani, A.S., 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal ITEPA*, 7(2): 33-42.

- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ulya, R., Yunita, D. & Haryani, S. 2019. Pembuatan Velva Wortel (*Daucus carota* L.)-Jeruk (*Citrus sinensis*) dengan Variasi Jenis Penstabil (CMC, Karagenan dan Gelatin). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3): 47-54.
- Widyaningtyas, M. & Susanto, W.H., 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 417-423.
- Widyasari, Hana Fitri. 2020. Optimasi Proporsi Tepung Talas dan *Glycerol Monostearate* (GMS) pada Mie Basah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Wiyono, R. 2012. Studi Pembuatan Serbuk *Effervescent* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1): 56-85.
- Yunita, Mulya., & Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Konversi*, 4(2):17-28.
- Zulkipli, F.M.P., 2016. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Murbei (*Morus nigra*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Juliarti, E., & Alfaizah, I., 2013. Optimasi Penambahan Nutrien Terhadap Kadar Protein Pada Fermentasi Padat Kulit Umbi Ubi Kayu Menggunakan *Response Surface Methods* (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 25-32.
- Syahrul., Rizal, S., Joko, H., & Budi, N. 2017. Optimasi Proses Penggorengan Tumpi-Tumpi dari Ikan Bandeng Menggunakan *Response Surface Methodology*. *JPHPI*, 20(3): 432-445.
- Yudha, N.P., Endang, B.K., & Haryati, Sri. 2018. Kadar Gula dan CMC Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada *Fruit Leather* Labu Siam (*Sechium edule*). *Laporan penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.