

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Fuadi, A., Nugraheni, F., Arifan, F., & Pratiwi, S. N. 2019. *Produk Pangan dan Non Pangan: Olahan Nanas Madu*. Yogyakarta: K-Media.
- Agustina, W. W., & Handayani, N. M. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensorik dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylomecon polyrhizus*). *FORTECH*, 1(1): 16–28.
- Aini, N., Dwiyantri, H., Setyawati, R., Handayani, I., Septiana, A. T., Sustrawan, B., & Aena, D. A. Q. 2022. Siam Orange (*Citrus nobilis* L.) Nectar Characteristics with Variations in Stabilizer and Sucrose Level. *Food Research*, 6(3): 315–323. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(3\).386](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(3).386)
- Akkarachaneeyakorn, S., & Tinrat, S. 2015. Effects of Types and Amounts of Stabilizers on Physical and Sensory Characteristics of Cloudy Ready-to-Drink Mulberry Fruit Juice. *Food Science and Nutrition*, 3(3): 213–220.
- Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., & González-Aguilar, G. A. 2016. Pineapple Composition and Nutrition. In *Handbook of Pineapple Technology: Production, Postharvest Science, Processing and Nutrition* (pp. 221–239). Chichester: John Wiley & Sons, Ltd.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut, dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68–74.
- Anggrahini, S., & Pratama, O. A. 2018. Effect of Adding Snake Fruit Kernel Carboxy Methyl Cellulose (CMC) and Commercial CMC on Chemical, Physical and Organoleptic Properties of Snake Fruit Syrup. *KnE Life Sciences*, 4(2): 51–64.
- Anggraini, S. R. 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas. *Jurnal Boga*, 5(1): 89–98.
- Anihouvi, V., Saalia, F., Sakyi-Dawson, E., Ayernor, G., & Hounhouigan, J. 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): 7085–7096.

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis (16th ed.)*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- , 2005. *Official Methods of Analysis (18th ed.)*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Apriyanto, M., & Rujiah. 2017. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Trussmedia Grafika.
- Apsari, D. P. N., Damiati, & Marsiti, C. I. R. 2019. Pemanfaatan Kulit Melon Menjadi Selai. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1): 23–32.
- Ardanti, A. I. P., Wahyuningsih, & Puteri, M. F. 2017. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat. *Jurnal TEKNOBUGA*, 5(2): 89–102.
- Ardiansyah, R. 2019. *Budidaya Nanas*. Surabaya: JP Books.
- Arief, D. Z., Afrianti, L. H., & Soemarni. 2018. Karakteristik *Fruit Leather* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L) dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 76–83.
- Arifah, E. Z., Jariyah, & Rosida, D. F. 2023. Optimasi Formula Biskuit Tepung Buah Lindur dengan Pemanis Stevia dan Fruktosa Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(2): 89–99.
- Arsyad, M., & Lorongasal, D. 2022. Konsentrasi Buah Mangga dan Buah Naga terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Serbuk Instan. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 10(3): 348–357.
- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1): 64–74.
- Asmoro, N. W., Afriyanti, & Marisa, P. 2021. Kemampuan Daya Ikat Air dan Minyak pada *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Batang Tanaman Jagung. *Seminar Nasional 2018: Publikasi Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1): 419–425.
- Astuti, W. F. P., Nainggolan, R. J., & Nurminah, M. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 4(1): 65–71.

- Atmaka, W., Anandito, R. B. K., & Amborowati, T. 2012. Penambahan Sorbitol pada Jenang Dodol: Karakteristik Sensoris dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 129–137.
- Atmaka, W., Sigit, B., & Monris, C. 2013. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sorbitol terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia dan Kapasitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Ayu, Dewi Fortuna, Johan, V. S., & Zulfalina, T. 2021. Kombinasi Bubur Buah Nipah dan Nanas dengan Penambahan Gum Arab pada Mutu dan Karakteristik Sensori *Fruit Leather*. *AgriTECH*, 41(3): 257–266.
- Ayu, Di Fi, Rumengan, O. S., & Pato, U. 2020. Combination of Pineapple and Okra on Chemical and Sensory Characteristics of Fruit Leather. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 515(1): 1–6.
- Azzahra, F. 2018. Karakteristik Fruit Leather Daging Buah dan Albedo Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Penambahan Gula Stevia dan Tapioka. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Tanaman Buah-Buahan 2022*. BPS-Statistik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *CMC SNI 06-3637-1995*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Manisan Kering SNI 1718-83*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *SNI 01-6993-2004: Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan Dalam Pangan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bandaru, H., & Bakshi, M. 2020. Fruit Leather: Preparation, Packaging and Its Effect on Sensorial and Physico-chemical Properties: A Review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(6): 1699–1709.
- Bariyyah, K., Suparjono, S., & Usmani, U. 2015. Pengaruh Kombinasi Komposisi Media Organik dan Konsentrasi Nutrisi terhadap Daya Hasil Tanaman Melon (*Cucumis melo L.*). *Planta Tropika: Journal of Agro Science*, 3(2): 67–72.

- Batubara, C. N. 2019. Pengaruh Penambahan Sorbitol pada Pembuatan *Fruit Leather* Jambu Bji Putih (*Psidium guajava* L.) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y., & Haryati, S. 2019. Berbagai Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 14(2): 41–52.
- Budiastuti, S., & Purnomo, D. 2014. Peningkatan Kualitas Buah Melon Budidaya Organik Melalui Pemupukan dan Penggunaan Gibberellin. *Prosiding Seminar Ilmiah PERHORTI, 9 October*, 72–79.
- Calvin, A. V., Utomo, A. R., & Setijawati, E. 2018. Pengaruh Proporsi Na-CMC (*Sodium Carboxymethyl Cellulose*) dan Tapioka terhadap Karakteristik Fisikokimia Bumbu Lembar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17(2): 104–110.
- Christiana, M., Radiati, L., & Purwadi. 2015. Pengaruh Gum Arab pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2): 46–53.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. 2017. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *AgriTECH*, 37(3): 280–287.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Jaya Ilmu.
- Daryono, B. S., & Maryanto, S. D. 2018. *Keanekaragaman dan Potensi Sumber Daya Genetik Melon*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11–16.
- De Corato, U. 2020. Improving the Shelf-life and Quality of Fresh and Minimally-processed Fruits and Vegetables for a Modern Food Industry: A Comprehensive Critical Review from the Traditional Technologies into the Most Promising Advancements. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(6): 940–975.

- Debnath, P., Dey, P., Chanda, A., Bhakta, T., History, A., & Bhakta, T. 2012. Survey on Pineapple and Its Medicinal Value. *Scholars Academic Journal of Pharmacy (SAJP)*, 1(1): 24–29.
- Deis, R. C., & Kearsley, M. W. 2012. Sorbitol and Mannitol. In *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology* (2nd ed., pp. 331–346). Chichester: John Wiley & Sons, Ltd.
- DeMan, J. M., Finley, J. W., Hurst, W. J., & Lee, C. Y. 2018. *Principles of Food Chemistry*. Cham: Springer International Publishing AG.
- Diamante, Lamuel M, Bai, X., & Busch, J. 2014. Mechanical Design And Development of Humanoid Robot. *International Journal of Food Science*, 1–12.
- Diwekar, U. M. 2020. *Introduction to Applied Optimization*. Illinois: Springer International Publishing.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. 2021. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Evana, & Berek, M. S. 2021. Determination of Vitamin C (Ascorbic Acid) Contents in Two Varieties of Melon Fruits (*Cucumis melo* L.) by Iodometric Titration. *Fullerene Journ. Of Chem*, 6(2): 143–147.
- Faradina, D. F. H., & Yunianta. 2018. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Pisang Kepok Merah (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4): 49–58.
- Fenech, M., Amaya, I., Valpuesta, V., & Botella, M. A. 2019. Vitamin C Content in Fruits: Biosynthesis and Regulation. *Frontiers in Plant Science*, 9: 1–21.
- Ferdiansyah, M. K., Marseno, D. W., & Pranoto, Y. 2017. Optimasi Sintesis Karboksi Metil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *AGRITECH*, 37(2): 158–164.
- 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.
- Ghozali, I. 2016. *Aplikasi Analisis Multivariete dengan Program IBM SPSS 23* (Edisi 8). Semarang: Universitas Diponegoro Press.

- Gonda, I., Burger, Y., Schaffer, A. A., Ibdah, M., Tadmor, Y., Katzir, N., Fait, A., & Lewinsohn, E. 2016. Biosynthesis and Perception of Melon Aroma. In *Biotechnology in Flavor Production* (pp. 281–305). Chichester: John Wiley & Sons, Ltd.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, & Munawar, A. A. 2020. Penerapan Teknologi Visible-Near Infrared Spectroscopy untuk Prediksi Cepat dan Simultan Kadar Air Buah Melon (*Cucumis melo* L.) Golden. *Agroteknika*, 3(2): 67–74.
- Hartono, T. T., Khuriyati, N., & Aziz, I. W. F. 2022. Analysis of Consumers' Preferences for Melon Using the Conjoint Method. *Agroindustrial Journal*, 9(1): 22-31.
- Haryani, K., Retnowati, S., Handayani, N. A., Dewi, W. M., & Pamularsih, S. A. 2022. Modifikasi Pati Sorgum menjadi Maltodekstrin secara Enzimatis dengan Menggunakan Enzim Alfa Amilase dan Gluko Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 8–12.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum cainito* L.) dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2): 103–114.
- Historiasih, R. (2010). Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri, UPN "Veteran" Jawa Timur, Surabaya.
- Hossain, M. F., Akhtar, S., & Anwar, M. 2015. Nutritional Value and Medicinal Benefits of Pineapple. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 4(1): 84–88.
- Huang, Y., Li, W., Zhao, L., Shen, T., Sun, J., Chen, H., Kong, Q., Nawaz, M. A., & Bie, Z. 2017. Melon Fruit Sugar and Amino Acid Contents are Affected by Fruit Setting Method Under Protected Cultivation. *Scientia Horticulturae*, 214: 288–294.
- Jalias, R. 2018. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Pektin pada Pembuatan Selai Lembaran Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Jan, K. N., Tripathi, A. D., Singh, S., Surya, D., & Singh, S. P. 2017. Enhanced Sorbitol Production Under Submerged Fermentation Using *Lactobacillus plantarum*. *Applied Food Biotechnology*, 4(2): 85–92.

- Johannes, A. C., Tuju, T. D. J., & Mamuja, C. 2022. Sifat Kimia dan Organoleptik Permen Keras Sari Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1): 7–14.
- Junior, B., Pranata, F. S., & Purwijantiningih, L. M. E. 2020. Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard) dan Filtrat Buah Kelengkeng (*Dimocarpus longan*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2): 146-162.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17): 78–84.
- Karlina, E., Ratna, & Zulfahrizal. 2016. Variasi Ketebalan Kemasan Plastik Polypropylen pada Pengemasan Vakum Buah Melon (*Cucumis melo* L) Terolah Minimal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1): 1087–1096.
- Khairunnisa, A., Atmaka, W., & Widowati, E. 2015. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (CMC dan Agar-agar Tepung) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit Leather* Semangka (*Citrullus lanatus* (thunb.) Matsum. Et Nakai). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1): 1–9.
- Khan, A., Zeb, A., Khan, M., & Shah, W. 2014. Preparation and Evaluation of Olive Apple Blended Leather. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 3(7): 134–137.
- Kurniadi, M., Parnanto, N. H. R., Saputri, M. W., Sari, A. M., Indrianingsih, A. W., Herawati, E. R. N., Ariani, D., Juligani, B., Kusumaningrum, A., & Frediansyah, A. 2022. The Effect of Kappa carrageenan and Gum Arabic on the Production of Guava-banana Fruit Leather. *Journal of Food Science and Technology*, 59(11): 4415–4426.
- Kusbandari, A., & Susanti, H. 2017. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas terhadap DPPH (1,1-Difenil 2-Pikrihidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* var. *cantalupensis* L) secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 14(1): 37–42.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Leneveu-Jenvrin, C., Charles, F., Barba, F. J., & Remize, F. 2020. Role of Biological Control Agents and Physical Treatments in Maintaining the

Quality of Fresh and Minimally-processed Fruit and Vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(17): 2837–2855.

- Lubis, E. R. 2020. *Hujan Rezeki Budi Daya Nanas*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Lubis, M. S. P., Nainggolan, R. J., & Yusraini, E. 2014. Pengaruh Perbandingan Nenas dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(3): 62–68.
- Mailoa, M., Rodiyah, S., & Palijama, S. 2017. Pengaruh Konsentrasi *Carboxymethyl Celulose* terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 45–51.
- Mannozi, C., Glicerina, V., Tylewicz, U., Castagnini, J. M., Canali, G., Rosa, M. D., & Romani, S. 2021. Influence of Two Different Coating Application Methods on the Maintenance of the Nutritional Quality of Fresh-Cut Melon during Storage. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(18).
- Mardiyana, M., Handayani, M., & Fadillah, F. 2022. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid CMC terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Jambu Air Camplong Putih (*Syzygium samarangense*). *Teknotan*, 16(3): 161–168.
- Milani, J., & Maleki, G. 2012. Hydrocolloids in Food Industry. In *Food Industrial Processes - Methods and Equipment*. Rijeka: InTech.
- Mukarromah, I., Agnesia, D., & Rahma, A. 2021. Pengaruh Substitusi Daun Kelor dan Tulang Ikan Bandeng terhadap Evaluasi Sensori dan Kandungan Gizi Mie Instan. *Ghidza Media Jurnal*, 3(1): 215–225.
- Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., & Affandi, A. R. 2019. Karakteristik Minuman *Ready to Drink* dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Rasio Kacang Tunggak dan Kacang Hijau. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1): 74–82.
- 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*, 9(2): 112–122.
- Myers, R. H., Montgomery, D. C., & Anderson-Cook, C. M. 2016. *Response Surface Methodology: Process and Product Optimization Using Designed Experiments*. New Jersey: Wiley.

- Nayaka, V. S. K., Tiwari, R. B., Narayana, C. K., Ranjitha, K., Shamima, A., Vasugi, C., Venugopalan, R., Bhuvanewari, S., & Sujayasree, O. J. 2022. Comparative Effect of Different Sugars Instigating Non-enzymatic Browning and Maillard Reaction Products in Guava Fruit Leather. *Journal of Horticultural Sciences*, 17(1): 172–188.
- Nida, N. 2015. Sintesis dan Karakterisasi Plastik *Biodegradable* Pati Singkong (*Manihot esculenta*) - Pektin Daging Buah Melon (*Cucumis melo* L.) - Gliserol dengan Penambahan Asam Palmitat sebagai Penghambat Laju Penguapan Uap Air. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Nielsen, S. S. 2017. *Food Analysis* (5th ed.). New York: Springer Cham.
- Nurani, F. P. 2020. Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1): 27–32.
- Nurchayani, D., Widanti, Y. A., Suhartatik, N., & Nuraini, V. 2021. Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Kembang Goyang Selama Penyimpanan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2): 52–63.
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, Peranginangin, R., & Nurtama, B. 2013. Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1): 9–22.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., & Surest, A. H. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(3): 1–7.
- Panigoro, Y., Antuli, Z., & Limonu, M. 2020. Karakterisasi Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Hasil Formulasi Mangga Arum manis (*Mangifera indica* L. var *arum manis*) dan Pisang Gorocho (*Musa acuminata* sp.). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1): 1–10.
- Pirsa, S., & Hafezi, K. 2023. Hydrocolloids: Structure, Preparation Method, and Application in Food and Pharmaceutical Industries. *Food Chemistry*, 399: 1–32.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. 2018. Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 109–115.

- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 71–83.
- Prasetyo, B. B. A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2020. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*) dan Daging Buah Melon Merah (*Cucumis melo* L.) Kultivar Sakata. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(1): 83–98.
- 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.
- Prayoga, A., Tawakal, H. A., & Aldiansyah, R. 2018. Pengembangan Metode Deteksi Tingkat Kematangan Buah Melon Berdasarkan Tekstur Kulit Buah dengan Menggunakan Metode Ekstraksi Ciri Statistik dan *Support Vector Machine* (SVM). *Jurnal Teknologi Terpadu*, 4(1): 24–30.
- Pulungan, M. Z. N., Luketsi, W. P., & Miftahul R, D. U. 2020. Pembuatan *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2): 182–196.
- Puspaningrum, L., Yuwono, S. S., & Martati, E. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Apel Manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan Substitusi Pisang Candi (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3): 173–182.
- Putra, A. R., & Hudi, L. 2021. Quality of Pineapple Cobs Candy as the Effect of Citric Acid Concentration and Immersion Time. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 2(1): 15–21.
- Radojković, M., Zeković, Z., Jokić, S., & Vidović, S. 2012. Determination of Optimal Extraction Parameters of Mulberry Leaves Using *Response Surface Methodology* (RSM). *Romanian Biotechnological Letters*, 17(3).
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. 2019. *Evaluasi Sensori*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.

- Rahayuningsih, E., Budhijanto, W., Rosyid, R. I., & Ayuningtyas, Y. I. 2019. Pengawetan Ekstrak Zat Warna Alami dari Gambir (*Uncaria gambir*) dalam Pelarut Air. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 18(1): 22–29.
- Rahmaningtyas, E., Yusa, N. M., & Puspawati, N. N. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Karakteristik Sirup Salak Bali (*Salacca zalacca var. Amboinensis*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2): 20–29.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review Pemanfaatan *Design Expert* untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 1(1): 11–16.
- Ramadiyanti, M., & Ikhrawan, Y. 2017. Formulasi Tepung Komposit terhadap Mie Basah Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(2): 31–42.
- Rao, S. S. 2020. *Engineering Optimization: Theory and Practice* (Fifth Ed.). New Jersey: Wiley.
- Rianto, Efendi, R., & Zalfiatri, Y. 2017. Pengaruh Penambahan Pektin terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea mays L.*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1): 1–7.
- Rice, T., Zannini, E., K. Arendt, E., & Coffey, A. 2020. A Review of Polyols–Biotechnological Production, Food Applications, Regulation, Labeling and Health Effects. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(12): 2034–2051.
- Risti, A. P., & Herawati, N. 2017. Pembuatan *Fruit Leather* dari Campuran Buah Sirsak (*Annoma muricata L.*) dan Buah Melon (*Cucumis melo L.*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2): 1–15.
- Rivers, A. 2021. Homemade Fruit Leather. (*On-line*), *The Recipe Critic*, <https://therecipecritic.com/fruit-leather/> diakses 5 September 2023.
- Safithri, M., Indariani, S., & Septiyani, D. 2020. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik Minuman Fungsional Nanoenkapsulasi Berbasis Ekstrak Sirih Merah. *Indonesian Journal Od Human Nutrition*, 7(1): 69–83.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

- Sheet, B. S., Artik, N., Ayed, M. A., & Abdulaziz, O. F. 2014. Some Alternative Sweeteners (Xylitol, Sorbitol, Sucralose and Stevia): Review. *Karaelmas Science and Engineering Journal*, 4(1): 63–70.
- Simanullang, Y. E. P., Gunam, I. B. W., & Wartini, N. M. 2019. Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca* Var. *ambonesnsis*) pada Penambahan Jenis dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1): 98–112.
- Singh, D. J., & Davidson, J. 2015. *The Magic of Pineapples - Knowing More About Pineapples*. Utah: JD-Biz Publishing.
- Siregar, M. R., Harun, N., & Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) dalam Pembuatan Permen Jelly. *JOM Faperta*, 3(1): 1–7.
- Siskawardani, D. D., Kartika, R. A., Waryoko, & Khotimah, K. 2018. The Study of Watermelon Rind (*Citrullus lanatus*) and Pineapple Fruit (*Ananas comosus* L.) Proportion with Caragenan Addition on Fruit Leather Physicochemical Characteristics. *Food Technology & Halal Science Journal*, 1(1): 71–80.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- , 2004. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukma, S. A. 2022. Effect of Proportion of Sorbitol and Sucrose with Pectin Concentration to Physicochemical and Sensoric Characteristics of Pedada Jam Gelato (*Sonneratia caseolaris*). *International Journal on Food, Agriculture, and Natural Resources*, 3(1): 20–26.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika* Val.). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 5(2): 78–86.
- Tarigan, I. L. 2019. *Dasar-dasar Kimia Air, Makanan dan Minuman*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2): 66–73.

- Tembusai, T. H., Banoeari, A. T., & Siahaan, R. M. 2021. Utilization of Betadine as Indicator of the Presence of Vitamin C (Ascorbic Acid) in Fruits and Vegetables. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 4(2): 54–57.
- Wahyuni, R. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Winarti, S., Jariyah, & Kartini, R. A. 2015. Penambahan Sorbitol pada *Fruit Leather* Jambu Biji Merah untuk Memperbaiki Karakteristik dan Daya Simpan. *Prosiding Seminar Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 2-3 September, Surabaya, 155–162.
- Wu, Z., Tu, M., Yang, X., Xu, J., & Yu, Z. 2020. Effect of Cutting and Storage Temperature on Sucrose and Organic Acids Metabolism in Postharvest Melon Fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 161(111081): 1–12.
- Yudhistira, B., Putri, R. A. A., & Basito. 2020. Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gum Arab dalam Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1): 20–29.
- Yulia, R., Handayani, N., & Juliani. 2020. Pengaruh Buah Kundur (*Benincasa hispida*) dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Rasio Serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Serambi Engineering*, 5(2): 995–1002.
- Zaidiyah, Malini, C. P., & Abubakar, Y. 2021. Karakteristik Fisikokimia *Fruit Leather* Jambu Biji (*Psidium guava* L.) dengan Variasi Konsentrasi Gum Arab dan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2): 58–64.