

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2005. *Budidaya Tanaman Jeruk*, Kanisius, Yogyakarta
- Albrigo, L. G dan Carter , R.D. 1977. *Structure of Citrus Fruits in Relation to Processing*. Citrus science and technology,. Publ. Co. Inc. Westport Connecticut
- Apriantono A, Fardian D. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB
- Arifin. 2006. Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Medica Var Lemon*) Sebagai Flavor Teh Celup. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor
- Badan Standarisasi Nasional 2005. SNI 0718-83, 2005 : *Syarat mutu manisan kering buah-buahan*. Jakarta: Badan Standar Nasional – BSN.
- Basuki, EK. 2015. Kajian Lama Perendam Dan Konsentrasi Kalsium Hidroksida Pada Manisan Pepaya. *Jurnal Rekapangan*, 9(1): 39-45
- Buckle, K.A. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press : Jakarta
- Cheung, T. 2008. *The Lemon Juice Diet*. St.Martin's Griffin : New york
- Daroini, O. 2006. Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau (*Camellia sinensis*), rimpang bangle (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dan daun cermai (*Phyllanthus acidus (L.) Skeels.*). Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB : Bogor.
- Daryono, E. D. 2012. Ekstraksi pektin dari labu siam. *Jurnal Teknik Kimia*. 7(1) : 22-25.
- Departemen Perindustrian RI. 2002. *Cara Mengolah Buah*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI
- Fachrudin. 2006. *Membuat Aneka Manisan*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta
- Hidayat, N. 2009. Pengembangan Produk Dan Teknologi Proses. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2): 16-21
- Hudaya. S. 2008. *Dasar-dasar Pengolahan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan
- Izzah, M. 2018. Pembuatan Manisan Kering Rebung Dengan Variasi Konsentrasi Gula. *Skripsi*. Faperta Universitas Riau : Riau

- Kartika P. N dan C. N. Fitri. 2015. Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) : kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 345- 355
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono, 1987, *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Lilaharta, I. N. 2005. Studi Pemanfaatan Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var lemon*) menjadi Selai. *Skripsi*. TIN, FATETA-IPB. Bogor.
- Meilina. H. 2005. Produksi Pektin Dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Medica*). *Prosiding Simposium Nasional Polimer V*, Bandung 22 Nopember 2005: 117-126
- Marwanto. 2014. *Rekayasa Alat Pemeras Air Jeruk Siam dengan Sistem Ulir*. POLTESA : Sambas
- Maulidiah, A. 2014. Analisa Karakteristik Manisan Kering Salak (*Salacca Edulis*) Dengan Lama Perendam Dan Konsentrasi Larutan Gula. *Jurnal Agrotek*, 1(8): 23-31
- Mikolehi, F. 2012. *Pengukuran Kekerasan Buah Mangga dan Tomat*. Departemen Agronomi dan Hortikultura IPB : Bogor
- Najib, A. 2012. *Citrus Limon (L) Burm f. : Obat Asli Indonesia*. Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia : Makassar
- Nunes, C., Ana E.R, Antonio S.B, Jorge A.S, and Manuel A.C. 2008. Search For Suitable Maturation Parameters to Define The Harvest Maturity Of Plums (*Prunus domestica* L.) : A Case Study of Candied Plums. *Journal Food Chemistry*, 11(2): 570-574
- Nurhidayah. 2017. Studi Konsentrasi Gula Yang Tepat Pada Manisan Kering Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Karakteristik Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(2): 29-40
- Nurjanah, N. 2007. *Peluang Usaha Manisan Buah dan Sayur*. PT. Penerbitan Sarana Bobo : Jakarta
- Nurlaila. 2001. Upaya Pemanfaatan Limbah Jus Jeruk Lemon (*Citrus Limon(Linn.) Burm F.*) Sebagai Bahan Baku Pengolahan Minyak Jeruk Lemon. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor
- Nurmala, S. 2000. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman Daam Larutan Kapur Terhadap Sifat-Sifat Manisan Kering Labu Siam. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Negeri Jember: Jember

- Puspitasari, F. 2017. Pengaruh Konsentrasi Kulit Jeruk Lemon Terhadap Persepsi Konsumen Pada Yoghurt Susu Kambing. *Skripsi*. FKIP Universitas Sanata Dharma : Yogyakarta
- Rosyida, F. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar air, dan Jumlah mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Boga*, 3(1): 297-307
- Salulinggi, E. 2014. Kerusakan Mekanis Buah Pepaya (*Carica Papaya l.*) Dengan Menggunakan Alat Simulator Meja Getar. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Pertanian UNSRAT. Manado
- Saptoningsih. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Agromedia Pustaka : Jakarta
- Sarwono, B. 2006. *Jeruk dan Kerabatnya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Satuhu. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Sharastiti, Riesky. 2015. Perbedaan Pasta Gigi Dengan Dan Tanpa Tambahan Ekstrak Etanol Daun Beimbing Wuluh Konsentrasi 10,5 % Terhadap Hambatan Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi, UMS. Surakarta
- Setyadjit, dkk. 2006. *Laporan Akhir Tahun Pengembangan Teknologi Pengolahan Jeruk*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Departemen Pertanian.
- Sidana, J., Saini, V., Dahiya, S., Nain, P., and Bala, S. 2013. A review on Citrus – The Bone of Nature. *Int. Journal. Pharm. Sci. Rev. Res.* 18 (2): 20-27.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suhardi dan Y. Marsono, Marsono, 2001. *Penanganan Lepas Panen 2*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Sukarsono, M. W. S., dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh jumlah asam sitrat dan agar-agar terhadap sifat organoleptik manisan bergula puree labu siam (*Sechium edule*). *Jurnal Tata Boga*. 3(1): 100-110
- Suprapti, L. 2005. *Dasar-Dasar Teknologi Pangan*. Vidi Ariesta. Surabaya
- Suprpto, 2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (*Ipoema Batatas L*) Dari Tiga Varietas*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Suprati, 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*, Kanisius. Yogyakarta

- Susanto, T dan Saneto. 2006. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu : Surabaya
- Sutrisniati. 1998. Pengaruh Jenis Dan Lama Perendaman Daam Larutan NaCl Terhadap Mutu Manisan Kering Salak (*Salacca edulis*). *Jurnal Agro Industri* 1(15): 57-63
- Taib, G. 2008. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Meton Putra. Jakarta
- Wahyuni, S. 2018. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Manisan Kulit Semangka. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(1): 10-18
- Wijaya, Y.A. 2008. Daya Analgesik Sari Buah Jeruk Lemon (*Citrus Limon(L) Burm F.*) Pada Mencit Putih Betina. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Santha Dharma : Yogyakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Windyastari. 2003. Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averhoa Biimbi*) Sebagai Manisan Kering Dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur (Ca(OH)_2) Dan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Industri* 3(1): 195-203
- Zanora, Yusma. 2003. Penentuan Lama Perendaman Dalam Kalsium Hidroksida (Ca(OH)_2) dan Lama Penegringan Manisan Nangka Kering. *Skripsi*, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, UNPAS Bandung