

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiksana, A. (2017). Perbandingan Metode Konvensional Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Dengan Metode Ultrasonik. *Journal of Research and Technology*, 3(2), 80–87.
- Agudelo, A., Varela, P., & Fiszman, S. (2015). Fruit fillings Development: A Multiparametric Approach. *LWT-Food Science and Technology*, 61(2), 564–572.
- Agudelo, A., Varela, P., Sanz, T., & Fiszman, S. (2014). Formulating Fruit Fillings. Freezing and Baking Stability of a Tapioca Starch-Pectin Mixture Model. *Food Hydrocolloids*, 40, 203–213.
- Agustin, P., & Permatasari, I. (2020). Pengaruh Pendidikan dan Kompensasi Terhadap Kinerja Divisi New Product Development (NPD) Pada PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Ilmiah M-Progress*, 10(2), 174–184.
- Agustina, M., Fahrizal, & Indarti, E. (2019). Penambahan CMC, Gum Xanthan, dan Pektin sebagai Stabilizer pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(2), 266–273.
- Aini, J. N., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Viskositas, Warna dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Low Fat. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*, 9, 585–591.
- Aisyah, M. N., Purnomo, Y., & Widyaningrum, I. (2022). Peran Gelling Agent Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia Sediaan Gel dengan Bahan Aktif Oleanolic Acid. *Jurnal Bio Komplementer Medicine*, 9(2), 1–5.
- Amelia, O., Astuti, S., & Zulferiyenni. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L .). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 149–159.
- Andreawan, N. F., Emanauli, & Lisani. (2024). *Pengaruh Penambahan Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Kaviar Buah Nanas (*Ananas Comous* L. Merr) Menggunakan Metode Reverse Spherification*. Universitas Jambi.
- Apriantika, S., & Juwitanyas, T. (2024). Karakteristik Fisiko-Kimia Selai Lembaran Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera* L.) dengan Variasi Ekstrak

- Pektin Dami Nangka dan Cmc (Carboxymethyl Cellulose). *Agroindustrial Technology Journal*, 8(1), 88–104.
- Ardiningsih, A. R. (2024). *Formulasi Honey-based Syrup Kombinasi Ekstrak Krisan (*Chrysanthemum indicum* L.) dan Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban): Optimasi Komposisi Xanthan Gum dan Propilen Glikol*. Universitas Gadjah Mada.
- Ariviani, S. & Parnanto, N. H. R. (2013). Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali serta Korelasinya. *Agritech*, 33(3), 324–333.
- Asiah, N. & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In Nunerik (Ed.), *Malang: AE Publishing*. AE Publishing.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 33–38.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Djaafar, T. F., Marwati, T., Indrasari, S. D., Hatmi, R. U., Purwaningsih, P., Siswanto, N., Ambarsari, I., & Supriyadi, S. (2022). Mutu Fisik Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw): Pengaruh Pelilinan dan Pengemasan Menggunakan Kantong Plastik Low Density Polyethylene. *AgriTECH*, 42(2), 113.
- Dominica, D., Putri, Y. H., Versita, R., & Shufyani, F. (2025). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kental Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq .) terhadap Viskositas Krim Tabir Surya Antijerawat. *Pharmaceutical and Sciences*, 8(1), 181–186.
- Espert, M., Constantinescu, L., Sanz, T., & Salvador, A. (2019). Effect of Xanthan Gum on Palm Oil in Vitro Digestion. Application in Starch-Based Filling Creams. *Food Hydrocolloids*, 86, 87–94.
- Espinoza, C. L.-, Carvajal-Millán, E., Balandrán-Quintana, R., López-Franco, Y., & Rascón-Chu, A. (2018). Pectin and Pectin-Based Composite Materials: Beyond Food Texture. *Molecules*, 23(4), 1–35.
- Faizin, W. (2018). Produk Olahan Buah Salak di Kecamatan Madukara Kabupaten

- Banjarnegara. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 1–20.
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar, Y., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridanu, Z. F., Prabasari, I., & Utama, N. A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Reaksi Pencoklatan Dan Aktivitas Enzim Polifenol Oksidase (PPO) Pada Fresh-Cut Buah Apel (*Malus sylvestris* Mill.) Varietas Rome Beauty. *Noise Notes*, 7(2), 31–32.
- Futra, R. K., Setyawardani, T., & Astuti, T. Y. (2020). Pengaruh Penggunaan Pektin Nabati dengan Persentase yang Berbeda Terhadap Warna dan Tekstur Yogurt Susu Sapi. *ANGON: Journal of Animal of Science and Technology*, 2(1), 20–28.
- Garzón, A. G., Pontoni, S. M., Mamone, G., Drago, S. R., & Cian, R. E. (2024). Xanthan Gum and Pectin as Beverage Stabilizers Reduce The Digestive Enzyme Hydrolysis of Antioxidant and Antihypertensive Peptides Obtained From a Brewery Byproduct. *Food Research International*, 177, 1–10.
- Ghannadi, S., Movahhed, S., & Chenarbon, H. A. (2018). Effect of Xanthan Gum and Pectin on The Stability of Suspension Orange Juice With Pulp. *Journal of Food Science and Technology*, 15, 13–23.
- Gisslen, W. (2017). Professional Baking. In *Simultaneously* (7th ed.). Simultaneously.
- Hardani, A. (2021). Buku Ajar Farmasi Fisika. In *Samudra Biru*.
- Indah, S. & Melati, P. (2024). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian Choux Paste. *Journal of Food and Culinary*, 1(1), 1–11.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2014). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–117.
- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna dan PH Fillet Ikan Patin yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 25–31.

- Kinanti, A. Z., Nurwanti, & Hasdar, M. (2023). Nilai pH dan Kadar Gula Selai Nanas Madu (*Ananas comosus* L Merr) dengan Penambahan Karagenan pH and Sugar Content of Honey Pineapple Jam (*Ananas comosus* L Merr) with Addition of Carrageenan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 61–68.
- Kuncari, E. S., Iskandarsyah, & Praptiwi. (2014). Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan Herba Seledri (*Apium graveolens* L.). *Bul. Penelit. Kesehatan*, 42(4), 213–222.
- Lestari, R., Huyskens Keil, S., & Ebert, G. (2003). Variation in Fruit Quality of Different Salak Genotypes (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) from Indonesia. *Deutscher Tropentag*, 14.
- Lipnizki, F. (2010). *Basic Aspects and Applications of Membrane Processes in Agro-Food and Bulk Biotech Industries*. 165–194.
- Ma'arif, J. M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Formulasi dan Karakterisasi Fisikokimia Selai Lembaran Angur Laut (*Caulerpa racemosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 123–130.
- Malini, H. (2024). *Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Kimia Mi Kering Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) var. Merapi dengan Variasi Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose*. Universitas Gadjah Mada.
- Mardiah, Amalia, L., & Laksono, A. A. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Vla Labu Parang (*Cucurbita Moschata* Durch) Physicochemical and Sensory Characteristics Custard Pumpkin (*Curcubita Moschata* Durch). *Jurnal Pertanian*, 12(2), 66–76.
- Martínez, M., Gullón, B., Yáñez, R., Alonso, J. L., & Parajó. (2010). Kinetic Assessment on The Autohydrolysis of Pectin-Rich by-Products. *Chemical Engineering Journal*, 162(2), 480–486.
- Mufitasari, D. R. (2017). *Karakterisasi Selai Kulit Dari Daging Buah Pala dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi*. Universitas Jember.
- Mulyadi, V. A. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Minyak Padat Nabati dalam Pembuatan Whipped Cream Jali Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Whipped Cream*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Mulyati, S. (2016). Penerapan Metode Simple Additive Weighting Untuk Penentuan Prioritas Pemasaran Kemasan Produk Bakso Sapi. *Jurnal Informatika*, 1(1), 33–37.

- Mustapa, S. R., Une, S., & Liputo, S. A. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Sari Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 213–222.
- Natalia, V., Kandou, J. E. A., & Tuju, T. D. J. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Campuran Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), 46–59.
- Ningtias, N., Susilawati, S., Herdiana, N., & Sartika, D. (2024). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Sensori Selai Lembaran Campuran Pepaya (*Carica papaya*) dan Sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 263.
- Novita, T., Tutuarima, T., & Hasanuddin. (2017). Sifat Fisik dan Kimia Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*): Kajian Konsentrasi Pektin dan Sukrosa. *Eksakta*, 18(2), 164–172.
- Nugrahaeni, F., Srifiana, Y., & Rokhman, A. N. (2021). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Xanthan Gum sebagai Basis Gel Terhadap Sifat Fisik Gel Pewarna Rambut Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 6(2), 29–42.
- Onasis, J. A., Hermanto, & Priyanto, G. (2021). Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Karakteristik Mayones dengan Bahan Penstabil Gum Xanthan. *Journal of Scientech Research and Development*, 3(1), 210–227.
- Phillips, G. O., & Williams, P. A. (2009). *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. Woodhead Publishing Limited.
- Pratiwi, R., Lestari, F. B., & Widiyanto, D. (2015). Pemanfaatan Limbah Buah Salak Pondoh Sebagai Substrat Nata De Salacca Melalui Aplikasi Bioteknologi di Dusun Tegal Domban, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 1(1), 39.
- Precedence Research, X. (2024). *Bake Stable Pastry Fillings Market Size, Share, and Trends 2024 to 2034*. <https://www.precedenceresearch.com/bake-stable-pastry-fillings-market>
- Priambodo, A., Purwandari, I., & Dinarti, S. I. (2024). Motivasi Petani Dalam Usahatani Salak Di Desa Wonokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. *Agroforetech*, 2(2), 732–740.

- Qolsum, N. N. (2020). *Variasi Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink Buah Kawista*. Universitas Semarang.
- Rahayu, A. D. (2024). *Kisah Salak Turi*. Penerbit BRIN.
- Rahayu, W. E., Mukminah, N., & Romalasari, A. (2019). Daya Terima Varian Rasa Koktail Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Dalam Menunjang Diversifikasi Produk. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 1(1), 23–28.
- Rahman, A., Zainab, Z., & Fakhry, M. (2021). Optimasi Pembuatan Tomato Leather (*Lycopersicum Esculentum*, Mill). *JURNAL AGROSAINS: Karya Kreatif Dan Inovatif*, 6(2), 62–68.
- Ramadhan, K., Atmaka, W., & Widowati, E. (2015). Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 115–122.
- Rawdkuen, S. & Issara, U. (2017). Physicochemical and Stability of Organic Rice Bran Milk Added With Hydrocolloids. *Food and Applied Bioscience Journal*, 5(1), 1–10.
- Razak, R. A., Karim, R., Sulaiman, R., & Hussain, N. (2018). Effects of Different Types and Concentration of Hydrocolloids on Mango Filling. *International Food Research Journal*, 25(3), 1109–1119.
- Ristianingsih, Y., Indriani, L., & Wulanandari, W. (2021). *Pekti Biosorben*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UPN Veteran Yogyakarta.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., & Owen, S. C. (2009). Handbook of Pharmaceutical Excipients. In *Pharmaceutical Press* (6 th).
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., & Quinn, M. E. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (6th ed.). Pharmaceutical Press.
- Saha, D., & Bhattacharya, S. (2010). Hydrocolloids as Thickening and Gelling Agents in Food: A Critical Review. *Journal of Food Science and Technology*, 47(6), 587–597.
- Said, N. S., Olawuyi, I. F., & Lee, W. Y. (2023). Pectin Hydrogels: Gel-Forming Behaviors, Mechanisms, and Food Applications. *MDPI*, 9(732), 1–28.
- Salehi, F. (2020). Effect of Common and New Gums on The Quality, Physical, and Textural Properties of Bakery Products. *Journal of Texture Studies*, 51(2), 361–370.

- Setiarto, H. B. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Guepedia.
- Siddiqui, N. H., Azhar, I., Tarar, O. M., Masood, S., & Mahmood, Z. A. (2015). Influence of Pectin Concentrations on Physicochemical and Sensory Qualities of Jams. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 4(6), 68–77.
- Simbolon, S. (2019). *Subtitusi Buah Pepaya Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik (*Cucumis melo var. Cantalupensis* L)*. Universitas Semarang.
- Susanti, C. (2016). *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah*. Universitas Pasundan Bandung.
- Sutrisno, E. P. G. (2024). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris serta Viabilitas Sel pada Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina dengan Hidrokolloid Pektin*. Universitas Gadjah Mada.
- Syaifuddin, U., Ridho, R., & Harsanti Sih, R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Gula Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 1(4), 27–39.
- Tjoandra, L. (2024). *Happy Baking With Lina Tjoandra*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wandestri, Hamzah, F., & Harun, N. (2016). Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Mutu Saos Tomat (*Solanum lycopersicum* Lin.), *Jom Faperta*, 35(1), 1–9.
- Wati, E. S. (2012). *Pemanfaatan Puree Salak Pondoh Dalam Pembuatan Cake Sebagai Alternatif*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widija, S. L. J., Trisnawatia, C. Y., & Widjajaseputra, A. I. (2017). Penggunaan Na-CMC dan Gum Xanthan untuk Memperbaiki Kualitas Cake Beras Rendah Lemak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(1), 37–41.
- Zainuddin, A., Laboko, A. I., Pade, S., & Fitriani, A. N. (2025). Optimalisasi Xanthan gum sebagai Agen Pengental Kestabilan Viskositas dan Kualitas Kecap Manis Air Kelapa. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 8(1), 1–13.
- Zhang, H., Yan, Z., Xie, F., Tian, Y., & Ai, L. (2023). Rheological Properties and Kinetics of Gelation of Binary Polymers between Xanthan Gum and Locust Bean Gum. *Polymers*, 15(23), 4604.