

DAFTAR PUSTAKA

- Ambachew, D., Melgarejo, L. M., Blair, M. W., Ambachew, D., Melgarejo, L. M., & Blair, M. W. (2020). *Morphological and Agronomic Variability among Cultivars, Landraces, and Genebank Accessions of Purple Passion Fruit, Passiflora edulis f. edulis*. *Hort Science* 55(6), 768–777.
- Amir, A. F., Fakhry, M., & Purwandari, U. (2016). Pengaruh Komposisi Dan Suhu Terhadap Kuat Tarik *Leather* Kangkung Dan Optimasinya. *J.Rekapangan*, 11(2).
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Anggraini, S. R. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Karagenan Terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas. *E-Journal Boga* 5(1).
- Apriliany,A. Hapsari, D.R. Rifqi,M. (2025). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Selai Lembaran Melon (*Cucumis Melo L.*) Dengan Penambahan Karagenan. *Karimah Tauhid*.3(3), 3360–3373.
- Ayustaningwarno, F., Ayu, A. M., Afifah, D. N., Anjani, G., Nuryanto, N., Wijayanti, H. S., Fitranti, D. Y., Tsaniya, L. R., Afiani, S., Razaq, A., & Zhu, F. (2024). *Physicochemical And Sensory Quality Of High Antioxidant Fruit Leather Of Red Dragon Fruit And Watermelon Rind Enriched With Seaweed*. *Discover Food*, 4(1). <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00169-6>
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1996). SNI 01-1718-1996. Syarat Mutu Manisan Kering. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2006). SNI 01-2346-2006 Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensor. Dewan Standarisasi Indonesia, 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. <https://doi.org/10.22271/phyto.2020.v9.i6y.13192>
- Barman, M., Das, A. B., & Badwaik, L. S. (2021). *Effect of xanthan gum, guar gum, and pectin on physicochemical, color, textural, sensory, and drying characteristics of kiwi fruit leather*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(5). <https://doi.org/10.1111/jfpp.15478>



- Dos Reis, L. C. R., Facco, E. M. P., Salvador, M., Flôres, S. H., & de Oliveira Rios, A. (2018). *Antioxidant potential and physicochemical characterization of yellow, purple and orange passion fruit. Journal of Food Science and Technology*, 55(7), 2679–2691. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3190-2>
- Fajarini, L.D.R, Ekawati, I. G. A., & Timur Ina, P. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis Vinifera*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(2), 43. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i02.p05>
- Febrianzah, F., & Azara, R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Drink Mentimun (*Cucumis sativus L.*). 00, 1–15.
- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., & Praseptiangga, D. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 26–34.
- Forsitawati, M.F. Nurwantoro. Dwiloka, B. (2024). Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik pada *Fruit Leather* Carica. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 25–29. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Haryu, S.P & Parnanto, H.H.R. A. N. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris *Fruit And Vegetable Leather* Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus Vulgaris Schard.*) Dan Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4), 1–8.
- 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(02), 103. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.12938>
- Hummer, K. E., & Hancock, J. F. (2015). *Vavilovian Centers Of Plant Diversity: Implications And Impacts. HortScience*, 50(6), 780–783. <https://doi.org/10.21273/hortsci.50.6.780>
- Imelda, F. et.al., (2023). Karakteristik *Fruit Leather* Buah Pala (*Myristica fragrans*) Dengan Variasi Jenis Hidrokoloid Gel. *Jurnal Ristera (Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi dan Terapan)* 2(1), 2986–2988.
- Intaniah, T.S. Sidebang, B. Rosalina, Y. (2024). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Sawo (*Achrhas zapota, L.*). *Seminar Nasional Perlindungan Tanaman (SNPT) Jurusan*, 2, 303–310.
- Kawakami, S., Morinaga, M., Tsukamoto-Sen, S., Mori, S., Matsui, Y., & Kawama, T. (2022).

Constituent characteristics and functional properties of passion fruit seed extract. Life,
12(1). <https://doi.org/10.3390/life12010038>

- Kinanti, A. Z., Nurwati, & Hasdar, M. (2023). *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. <https://doi.org/10.32585/jfap.v3i2.4315>
- 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. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05521-1>
- Lestari, N., Widjajanti, R., Junaidi, L., & Isyanti, M. (2018). Pengembangan Modifikasi Pengolahan *Fruit Leather* dari *Puree* Buah-buahan Tropis. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35(1), 12. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v35i1.3802>
- Liu, Y. X., Cao, M. J., & Liu, G. M. (2019). *Texture analyzers for food quality evaluation. In Evaluation Technologies for Food Quality. Elsevier Inc.* <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814217-2.00017-2>
- Lundin, C. D. (1986). *Structure and Properties of Weldments. March*, 475–486.
- Magfiroh, N., & Husna, A. (2024). Pengaruh Konsentrasi Tepung *Refined* Karagenan Terhadap Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Buah Jambu Biji Merah- Buah Naga Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*. 7(1), 47–64.
- Malik, A., Amaliah, R., Zahra, & Ahmad, A. R. (2023). *Antioxidant Activity, Phenolic and Flavonoid Content of Passion Fruit Seed Oil. Biomedical and Pharmacology Journal*, 16(2), 791–796. <https://doi.org/10.13005/bpj/2661>
- Marpaung, A. E., Karsinah, N., & Karo, B. B. (2016). Karakterisasi dan Evaluasi Markisa Asam Hibrid Hasil Persilangan Markisa Asam Ungu dan Merah (*Passiflora* sp.). *Jurnal Hortikultura*, 26(2), 163. <https://doi.org/10.21082/jhort.v26n2.2016.p163-170>
- Mawarni, A.S., & Yuwono, S.S. (2018). Pengaruh Lama Pemasakan Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Lembaran *Mix Fruit* (Belimbing Dan Apel). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 33–41.
- Necas, J., & Bartosikova, L. (2013). *Carrageenan: A review. Veterinarni Medicina*, 58(4), 187–205. <https://doi.org/10.17221/6758-VETMED>
- Nurkaya, H. (2020). Karakteristik Organoleptik dan Sifat Kimia *Fruit Leather* Nanas (*Ananas*

- Mukminah, N. Azzahra, H. Fathurohman, F. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Carica (Carica pubescens L.). Edufortech*. 7(2), 147–155.
- Oktora, A.R & Widodo Farid Ma’ruf, T. W. A. (2016). Pengaruh Penggunaan Senyawa Fiksator Terhadap Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen B-Karoten Mikroalga (*Dunaliella Salina*) Pada Kondisi Suhu Berbeda. 19. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.206>
- Parwatiningsih, D., & Batubara, S. C. (2020). Mutu Selai Lembaran Labu Siam Dengan Konsentrasi Karagenan Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 115–122. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v2i2.523>
- Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetika. *Farmasetika.Com (Online)*, 4(5), 146–154. <https://doi.org/10.24198/farmasetika.v4i5.23066>
- Puspitasari, F. A. (2019). Karakteristik Fruit Leather Dengan Variasi Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) – Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 4(1), 7–14.
- Ramaiya, S., Bujang, J., Zakaria, M., & Shahbani, N. (2019). *Floral Behaviour, Flowering Phenology and Fruit Production of Passion Fruit (Passiflora Species) in East Malaysia. Journal of Agriculture Food and Development*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.30635/2415-0142.2020.06.01>
- Samantha, K., Indarto, T., Suseno, P., & Utomo, R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei (*Morus nigra L.*) Lembara. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 18(2), 119–125.
- Sarandi, R. R., Alhusna, Y., & Pandia, S. (2015). Pembuatan Pektin Dari Kulit Markisa Kuning (*Passiflora Edulis Flavicarpa*) Yang Dimodifikasi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(4).
- Suciani, A., Ruhiat, D., & Rahayu Septiani, S. D. (2022). Komparasi hasil analisis beda rata-rata menggunakan metode statistik parametrik dan nonparametrik. *Jurnal Riset Matematika Dan Sains Terapan*, 2(2), 76–91.
- Sugiyarto, A. Fajri, I. (2021). Pembuatan Carica *Fruit Leather* dengan Suhu Pengeringan

- Tamba, F. W., Ayu, D. F., & Fitriani, S. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori *Fruit Leather* Buah Kuini dan Umbi Bit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 13 (1), 1–8.
- Tondang, H. M., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). 7(2), 33–42. <https://jurnal.uns.ac.id/teknoains-pangan/article/view/7238>
- Viera, W., Shinohara, T., Samaniego, I., Sanada, A., Terada, N., Ron, L., Suárez-Tapia, A., & Koshio, K. (2022). *Phytochemical Composition and Antioxidant Activity of Passiflora spp. Germplasm Grown in Ecuador*. *Plants*, 11(3), 1–19. <https://doi.org/10.3390/plants11030328>
- Vuolo, M. M., Lima, G. C., & Maróstica Junior, M. R. (2019). *Passiflora edulis peel flour and health effects. Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention*, 249–258. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814639-2.00020-4>
- Warmiati, & Nurhidayati, D. (2024). *Moisture Content Measurement in Gelatin: a Comparison of Gravimetric Methods Using Moisture Analyzer and Oven*. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, Dan Produk Kulit Politeknik ATK Yogyakarta* 23(1), 62–71. <https://doi.org/10.58533/061s5z77>
- Weyya, G., Belay, A., & Tadesse, E. (2024). *Passion fruit (Passiflora edulis Sims) by-products as a source of bioactive compounds for non-communicable disease prevention: extraction methods and mechanisms of action: a systematic review*. *Frontiers in Nutrition*, 11. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1340511>
- Wulandari, E., Djali, M., Lembong, E., & Wasono, I. R. (2025). Pengaruh Perbedaan Jenis Gula Terhadap Kadar Air Dan Sifat Organoleptik Fruit Leather Ampas Mangga (*Mangifera indica L*). 20–21. <https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.349>
- Zhaki, M. Harun, N. Hamzah, F. (2018). Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya Addition. *JOM UR VOLUME 5*, 5, 1–14.
- Zulfida, I., & Rahmaniah, R. (2022). Budidaya Pohon Markisa di Kabupaten Karo. *All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society*, 2(2), 310–316. <https://doi.org/10.58939/afosj-las.v2i2.261>