UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adisa, V. (2023). *Cara Membuat Selai yang Mudah dan Praktis*. Rumah Baca.

Aini, S. T., Anwar, K., & Wulandani, B. R. D. (2024). The Total Bacterial Number and Hedonic Value of The Bali Beef Rarit at Different Storage Durations. *I-SAPI (Integrated and Sustainable Animal Production Innovation) Jurnal*, *1*(3), 98–108.

Alqahtani, N. K. (2020). Effects of Replacing Pectin with Date Pits Powder in Strawberry Jam Formulation. *Scientific Journal of King Faisal University Basic and Applied Sciences*, *21*(1), 135–147.

Alqahtani, N. K., Alnemr, T. M., Salih, Z. A., & Aboufarrag, H. T. (2025). Impacts of Adding Pectic Polysaccharides from Hassawi Okra Extract (Abelmoschus esculentus) on Quality Properties of Strawberry Jam. *Journal of Agriculture and Food Research*, *21*(1), 1–9.

Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R. S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *6*(2), 79–92.

Amborowati, C., & Tinambunan, M. S. (2024). Pembuatan Pektin dari Limbah Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis) dengan Variasi Volume Pelarut HCl. *Indonesian Journal of Chemical Research*, *9*(2), 152–162.

Andini, W., Fitriani, D., & Purba, L. K. N. (2023). Paradigma Penelitian Kuantitatif dalam Jurnal Ilmiah Metodologi Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, *1*(1), 6–12.

Anggraeni, M., Nurwantoro, & Abduh, S. B. M. (2017). Physicochemical Properties of Bread made from Wheat Flour and Different Sugar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(1), 52–56.

Anggreana, R., Fitriana, I., & Larasati, D. (2018). Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam(Vitis vinifera L.var Alphonso Lavalle). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, *1*(1), 16–29.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Anisa, H. N., Santoso, E., & Muflikhah, L. (2022). Penerapan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dan Metode Simple Additive Weighting (SAW) pada Pembiayaan Anggota (Studi Kasus: Koperasi Simpan Pinjam Pembiayaan Syariah Tunas Artha Mandiri (KSPPS TAM) di Kab. Nganjuk). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, *6*(5), 2533–2541.

Apriantika, S., & Juwitaningtyas, T. (2024). Karakteristik Fisiko-kimia Selai Lembaran Buah Kurma (Phoenix dactyliferal L.) dengan Variasi Ekstrak Pektin Dami Nangka dan CMC (Carboxylmethil Cellulose). *Agroindustrial Technology Journal*, *8*(1), 88–104.

Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). Karakteristik Fisik Selai Wortel (Daucus carota L.) dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, *3*(2), 175–180.

Ari, R. (2021). *Pengetahuan Bahan Agroindustri*. Karya Bakti Makmur.

Ariani, S. R. D., Rahmawati, L., & Prasetyawati, A. N. (2023). *Inovasi Produk Sabun Mandi Transparan Beradisi Minyak Atsiri Aneka Bunga Lokal*. Uwais Inspirasi Indonesia.

Aridiyanto, M. J., & Penagsang, P. (2022). Analysis of Factors Affecting Cooperative Performance (Case Study: Cooperatives in North Surabaya). *JEB17 : Journal of Economics and Business*, *7*(1), 27–40.

Arnetty, & Ifitri, I. (2024). Pemanfaatan Buah Stroberi Sebagai Serat Alami dan Bersifat Self Cleansing dalam Upaya Pengendalian Bakteri Streptococcus Mutan untuk Mengurangi Terbentuknya Plak Gigi pada SDN di Kanagarian Ampang Gadang Kabupaten Agam. *Jurnal Salingka Abdimas*, *4*(1), 14–21.

Arsita, S., Prihandono, B., & Kusumastuti, N. (2024). Pemodelan Fluks pada Aliran Darah. *Bimaster*, *13*(4), 523–532.

Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (Cocos nucifera L). *Agriculture Technology Journal*, *1*(2), 35–45.

Astawan, M., & Wahyuni, M. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Awulachew, M. T. (2021). Fruit Jam Production. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics*, *10*(4), 532–537.

Basak, J. K., Madhavi, B. G. K., Paudel, B., & Kim, N. E. (2022). Prediction of Total Soluble Solids and pH of Strawberry Fruits Using RGB, HSV and HSL Colour Spaces and Machine Learning Models. *Foods Journal*, *10*(2), 1–24.

Benchikh, Y., Aissaoui, A., Allouch, R., & Mohellebi, N. (2021). Optimising anthocyanin extraction from strawberry fruits using response surface methodology and application in yoghurt as natural colorants and antioxidants. *Journal of Food Science and Technology*, *58*(5), 1987–1995.

Bikila, A. M., Tola, Y. B., Esho, T. B., & Forsido, S. F. (2022). Anchote (Coccinia abyssinica [Lam.] Cogn.) Powder, an Underutilized Indigenous Crop, as a Substitute to Commercial Pectin in the Production of Strawberry Jam. *Heliyon*, *8*(9), 1–10.

Biswas, A. (2021). A Review Paper on Fruit Jam Products. *Jariie*, *7*(5), 632–636.

BPOM 11 2019 : BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

BPS 2024 : Badan Pusat Statistik. (2024). Luas Panen Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman. Diakses 23 Desember 2025 dari https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/YlhOVmIxcG1abmRxVURoS1dFbFVTamhaUml0aWR6MDkjMw==/luas-panen-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-menurut-provinsi-dan-jenis-tanaman--2023.html

Cahyanti, A. F., Saptono, R., & Sihwi, S. W. (2016). Penentuan Model Terbaik pada Metode Naive Bayes Classifier dalam Menentukan Status Gizi Balita dengan Mempertimbangkan Independensi Parameter. *Jurnal Teknologi & Informasi ITSmart*, *4*(1), 28–35.

Chalchisa, T., Zegeye, A., Dereje, B., & Tolesa, Y. (2022). Effect of Sugar, Pectin, and Processing Temperature on the Qualities of Pineapple Jam. *International Journal of Fruit Science*, *22*(1), 711–724.

Diniyah, N., Iguchi, M., Nanto, M., Yoshino, T., & Subagio, A. (2023). Dynamic

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rheological, Thermal, and Structural Properties of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF) with Two Cultivars of Cassava. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, *12*(1), 89–101.

Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, *2*(1), 1–7.

Dwiloka, B., Latifah, A. F., & Pramono, Y. B. (2024). Daya Oles, Viskositas, Tekstur, dan Warna Selai Bit (Beta vulgaris L.) dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *14*(1), 1–11.

Endrina, I., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2018). Karakteristik Kimia dan Mutu Hedonik Selai Kolang Kaling dengan Variasi Konsentrasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Alternatif Pengganti Pektin. *Jurnal Teknologi Pangan*, *2*(2), 113–119.

Euromonitor 23 : Euromonitor International. (2023). Jams, jellies and preserves in Indonesia. Euromonitor International.

Evania, M. K., Fransiska, & Dharsela, M. (2024). Pengujian Kadar Air dan Total Padatan Terlarut pada Selai Pisang Kepok dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa paradisica Linn). *Agrofood*, *6*(2), 15–22.

Fadila, & Juhartini. (2021). Organoleptic Quality and Histamine Content of Yellowfin Tuna Seasoning. *Hospital Majapahit*, *13*(1), 21–34.

Ferguson, F., & Grace, G. (2024). *Pectin*. EBSCO. https://www.ebsco.com/research-starters/agriculture-and-agribusiness/pectin#background

Fibrianto, K., Miftachurrochmah, A., & Bimo, I. A. (2024). *Ilmu Sensori: Perspektif Fisiologi, Psikologi, dan Psikofisik pada Penginderaan Pangan*. Media Nusa Creative.

Flores, G., & del Castillo, M. L. R. (2016). Cancer-Related Constituents of Strawberry Jam as Compared with Fresh Fruit. *Cancers*, *8*(1), 1–11.

Freitas, C. M. P., Coimbra, J. S. R., Souza, V. G. L., & Sousa, R. C. S. (2021).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Structure and Applications of Pectin in Food, Biomedical, and Pharmaceutical Industry: A Review. *Coatings*, *11*(922), 1–22.

Haryani, A., Alsuhendra, & Sachriani. (2025). Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Pengental Berbeda Terhadap Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong (Spondias dulcis). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *11*(8), 10–19.

Hasdar, M., Wadli, W., & Meilani, D. (2021). Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok pada pH Gelatin Kulit Domba dengan Pretreatment Larutan NaOH. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, *1*(1), 17–23.

Helmi, Tamrin, & Rejeki, S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Susu Kedelai. *Jurnal Riset Pangan*, *2*(3), 234–243.

Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). Pendekatan Model Analisis Laju Perubahan Daya Serap Air Dan Cooking Loss Mie Singkong (Manihot utilissima) Kering. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, *4*(2), 231–241.

Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Anggraeni, T. (2022). Kajian Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Pisang Nangka (Musa Paradisiaca Formatypica). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, *2*(2), 72–89.

Hidayati, S., Suroso, E., Setiawan, T., Septiyan, J., & Kurniawan, A. (2020). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Barang Jadi Karet di Provinsi Lampung. *Jurnal Teknotan*, *14*(1), 1.

Husein, S. G., Winingsih, W., & Nopiyanti, D. (2023). Analisis Cemaran Logam Berat dan Aflatoksin dalam Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) sebagai Bahan Baku Obat. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*, *3*(1), 2964–6154.

Husni, P., Ikhrom, U. K., & Hasanah, U. (2021). Uji dan Karakterisasi Serbuk Pektin dari Albedo Durian sebagai Kandidat Eksipien Farmasi. *Majalah Farmasetika*,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

6(3), 202–212.

Ibrahim, A. R., Saleh, E. R. M., Hadi, P., & Husen, J. (2025). Pengolahan Kelapa Muda Menjadi Selai untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Yayasan Kabupaten Pulau Morotai. *Cannarium*, *23*(1), 37–43.

Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Subsitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMAT*, *5*(1), 73–77.

Indrawati, A., Isnaeni, D., & Baharuddin, S. (2022). Efektivitas Antibakteri Ekstrak Buah Stroberi (Fragaria vesca L.) terhadap Staphylococcus epidermidis dan Propionibacterium acnes. *JUKEJ: Jurnal Kesehatan Jompa*, *1*(2), 155–163.

Jabar, Nurman, S., & Fitriyana, L. (2020). Quality Analysis Papaya Jam on the Effect of Addition Maizena Flour and Sand Sugar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, *19*(1), 29–34.

Jaya, D. P., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh Konsentrasi Agar terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna dan Rosella. *J. Teknologi Pangan Dan Gizi*, *16*(2), 58–65.

Jayakody, M. M., Vanniarachchy, M. P. G., & Wijesekara, I. (2022). Seaweed Derived Alginate, Agar, and Carrageenan Based Edible Coatings and Films for The Food Industry: a Review. In *Journal of Food Measurement and Characterization* (Vol. 16, Issue 2). Springer US.

Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., & Herdiana, N. (2023). The Effects Of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) and Tapioca Ratio As Filler on Chemical, Physical and Sensory Characteristics of Baji-Baji Fish Nugget (Grammoplites Scaber). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *2*(2), 250–263.

Jie, C., Yue, G., & Die, Z. (2024). Starch-Based Gels as Polyphenol Delivery Systems: From Design to Food Application. *Food Science*, *45*(3), 307–316.

Josua, V. N., Yernisa, & Oktaria, F. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar pada Pembuatan Selai Lembaran dari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Universitas Jambi.

Joyner, H. S. (2018). Explaining Food Texture through Rheology. *Current Opinion*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

in Food Science, *21*, 7–14.

Junianingsih, I., Mardiyah, U., & Jazila, I. (2025). Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Kimia Keripik Tulang Lele. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, *16*(2), 200–205.

Khairunnisa, P. A., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh Variasi Penambahan Filler MOCAF terhadap Tekstur dan Warna Daging Analog Berbahan Dasar Tepung Tempe Edamame (Glycin max L. Merrill). *Journal of Tropical AgriFood*, *7*(1), 67–76.

Khalesi, M., Glenn-Davi, K., Mohammadi, N., & FitzGerald, R. J. (2024). Key Factors Influencing Gelation in Plant vs. Animal Proteins: A Comparative Mini-Review. *Gels*, *10*(9), 1–12.

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.

Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A., Latifa, Y., Yunita, N., Wulandari, R., Devi, R., Lustriane, C., & Aminah, S. (2017). *Buku Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Selai Buah.* Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Kusumastuti, M. Y., Tanjung, S. A., Fatimah, C., & Ardhana, P. S. (2024). Pemeriksaan Angka Lempeng Total dan Angka Kapang Khamir pada Selai Srikaya yang Dijual Supermarket Irian HM Joni. *Jurnal Kebidanan, Keperawatan Dan Kesehatan (J-BIKES)*, *4*(2), 94–101.

Lee, M.-R. (2018). Objective Measurements of Textural and Rheological Properties of Cheese. *Journal of Milk Science and Biotechnology*, *36*(3), 186–186.

Lee, Z. J., Xie, C., Ng, K., & Suleria, H. A. R. (2025). Unraveling the Bioactive Interplay: Seaweed Polysaccharide, Polyphenol and Their Gut Modulation Effect. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *65*(2), 382–405.

Lewerissa, K. B., Mawarno, A. S. B., & Lestari, W. M. (2022). Pemanfaatan Kacang

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mete Sisa Sortir sebagai Mentega Kacang dengan Perbedaan Metode Pengeringan dan Konsentrasi Minyak. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, *11*(4), 601–608.

Liao, Y. C., Chang, C. C., Nagarajan, D., Chen, C. Y., & Chang, J. S. (2021). Algae-derived Hydrocolloids in Foods: Applications and Health-Related Issues. *Bioengineered*, *12*(1), 3787–3801.

Lin, H. T. V., Tsai, J. S., Liao, H. H., & Sung, W. C. (2023). The Effect of Hydrocolloids on Penetration Tests and Syneresis of Binary Gum Gels and Modified Corn Starch–Gum Gels. *Gels*, *9*(8), 1–13.

Linggarwati, Utomo, A., & Kuswardani, I. (2020). Effects of Using CMC (Carboxymethyl Cellulose) as Gelling Agent on Physiochemical and Organoleptic Properties of Woodapple Jam (Limonia acidissima). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, *19*(2), 109–113.

Ma, Y. S., Pan, Y., Xie, Q. T., Li, X. M., Zhang, B., & Chen, H. Q. (2019). Evaluation Studies on Effects of Pectin With Different Concentrations on the Pasting, Rheological and Digestibility Properties of Corn Starch. *Food Chemistry*, *274*(1), 319–323.

Maitimu, V. C. (2021). Effect of Sodium Benzoate and Storage Timer for Quality Chemical and Microbiology of Nutmeg Jam (Myristica fragrans Houtt). *Jurnal Pangan Agroindustri*, *9*(4), 241–250.

Marseno, D. W., Marsono, Y., & Pranoto, Y. (2023). *Teknologi Modifikasi Pati*. Gadjah Mada University Press.

Maryam, Kasim, A., Novelina, & Emriadi. (2016). Karakteristik Fisik Pati dari Biji Buah-Buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri*, *13*(2), 143–153.

Marzelly, A. D., Lindriati, T., & Yuwanti, S. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (Musa paradisiaca S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, *11*(2), 172–185.

Maulida, F. E. N., Alimuddin, A., & Erwin, E. (2023). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah kulit jeruk limau (Citrus amblycarpa). *Jurnal Kimia Mulawarman*, *20*(2), 56–63.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2018a). Effect of Cooking Time and Carrageenan Concentration on Physical, Chemical, and Organoleptic Properties of Mix Fruit Sheet Jam (Starfruit and Apple). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *6*(2), 33–41.

Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2018b). 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.

Meliza, Lubis, Y. M., & Fahrizal. (2019). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (Zea mays L.) dan Ampas Wortel (Daucus carota L.) terhadap Mutu Sensori Tortilla Chips. *JIM Pertanian-THP*, *4*(4), 329–336.

Mercado-Mercado, G., de la Rosa, L. A., & Alvarez-Parrilla, E. (2020). Effect of Pectin on the Interactions Among Phenolic Compounds Determined by Antioxidant Capacity. *Journal of Molecular Structure*, *1199*(1), 1.

Moelyono. (2016). *Farmasi Bahari*. Penerbit Deepublish.

Muafiroh. (2017). *Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Selai Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricencis)*. Universitas Negeri Semarang.

Mujayanah, A. R. P. A., Novitasari, D., Rachma, D. E., Soekarti, M. Y. E., Nurnashriana, Humaira, D. A., Meilinasari, Iranti, M. D., Supriyono, T., Fadhina, M., Muntikah, Handito, D., Fauziah, M., Nazhifah, N. D., Purbaningrum, R. P., & Marni, H. (2025). *Konsep Teknologi Pangan*. Eureka Media Aksara.

Mukkun, L., Tandirubak, Y., Lalel, H., & Darti, M. (2023). Karakteristik Fisiko-Kimia, Mikrobiologi dan Sensori Selai Jambu Biji Merah Asal Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur yang Ditambahkan Agarosa. *Jurnal Agrisa*, *12*(1), 28–41.

Mukminah, N., Azzahra, H., & Fathurohman, F. (2022). Effect of Sugar Concentration on Chemical Characteristic and Sensory Attributes of Carica Jam (Carica pubescens L.). *Edufortech*, *7*(2), 147–155.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nadir, M., Latifah, F., & Meylinda, P. (2019). Rendemen dan Karakteristik Pektin dari Kulit Nenas dan Kulit Buah Naga dengan Microwave Assisted Exctraction (Mae). *Jurnal Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(1), 124–128.

Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, *3*(1), 2774–244.

Nanda, W. M., Widyowanti, R. A., & Partha, I. B. B. (2024). Sifat Kimia, Fisika, dan Organoleptik Selai Kulit Buah Nanas. *BIOFOODTECH : Journal of Bioenergy and Food Technology*, *2*(2), 108–119.

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, 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 Berkelanjutan*, *3*(2), 263–275.

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.

Nurdini, L., Khoirunnisa, A., & Khoirunnisa, I. S. (2024). Pengaruh Penggunaan Ragi Tape dan Ragi Roti terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Mocaf. *Jurnal Teknotan*, *18*(1), 33–41.

Pandiangan, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *JOM Faperta UR*, *4*(2), 1–15.

Paputungan, C., Koapaha, T., & Lalujan, L. E. (2022). Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Selai Kelapa Muda (Cocos nucifera L) dengan Penambahan Sari Wortel (Daucus carota L). *Journal COCOS*, *1*(2), 1–9.

Parapat, Y. M. L., Mardhatilah, D., & Sunardi. (2025). Pemanfaatan Kulit Buah Nanas sebagai Selai dengan Variasi Jenis Gula. *Biofoodtech: Journal of*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Bioenergy and Food Technology, *4*(2), 96–111.

Prisacaru, A. E., Ghinea, C., Albu, E., & Pădureţ, S. (2025). Storage Impact on the Physicochemical and Microbiological Stability of Apricot, Cherry, Raspberry, and Strawberry Jams. *Foods*, *14*(10), 2–23.

Puspadewi, R., Anugrah, R., & Della, S. (2018). Kemampuan Aspergillus wentii dalam Menghasilkan Asam Sitrat. *Kartika-Jurnal Ilmiah Farmasi*, *5*(1), 15–20.

Putri, J., Achyar, E. Y., & Ambarwati, N. S. S. (2021). Pengaruh Kadar Sari Buah Stroberi (Fragaria vesca L.) terhadap Kualitas Masker Gel Peel Off. *Jurnal Tata Rias*, *11*(1), 82–90.

Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. (2018). Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, *12*(1), 79–89.

Putri, N. A., Subagio, A., & Diniyah, N. (2022). Pasting Properties of Mocaf (Modified Cassava Flour) Using Rapid Visco Analyzer with Variations of pH Solution. *Food ScienTech Journal*, *4*(1), 18–27.

Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (Placuna placenta) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *7*(2), 19–29.

Putri, W. D. R., Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung Buah dan Sayur: Pengolahan dan Pemanfaatannya*. UB Press.

Qiao, D., Li, H., Shi, W., Lu, J., Zhang, L., Zhang, B., & Jiang, F. (2022). Increasing Agar Content Improves the Sol-Gel and Mechanical Features of Starch/Agar Binary System. *Carbohydrate Polymers Journal*, *278*(1), 1–12.

Ramadhan, W., & Trilaksani, W. (2017). Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, *20*(1), 95–108.

Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan MPCAF (Modified Cassava Flour) dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) terhadap Karakteristik Tuile. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *8*(3), 293–302.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rianto, Efendi, R., & Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Pektin terhadap Mutu Selai Jagung Manis (Zea Mays.L). *JOM Faperta UR*, *4*(1), 1–7.

Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatusina, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(3), 61–68.

Rifqi, M., Haziman, M. L., Faridah, F., & Triandita, N. (2024). Aktivitas Antioksidan Dari Buah Strawberry (Fragia X Ananassa) : Sebuah Ulasan. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan*, *2*(1), 12–15.

Riswanda, B. A. F., Basuki, E., & Yasa, I. W. S. (2024). Pengaruh Kombinasi Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Buah Sirsak (Annona muricata) Terhadap Komponen Mutu Selai. *EduFood*, *2*(1), 35–46.

Rizky, Y. A., Aziz, A., & Harianto, W. (2024). Implementasi Naive Bayes dengan Menggunakan Metode Laplace Smoothing. *RAINSTEK: Jurnal Terapan Sains Dan Teknologi*, *6*(3), 164–172.

Rocchetti, G., Gregorio, R. P., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., Oliveira, P. G., Prieto, M. A., Simal-Gandara, J., Mosele, J. I., Motilva, M. J., Tomas, M., Patrone, V., Capanoglu, E., & Lucini, L. (2022). Functional Implications of Bound Phenolic Compounds and Phenolics–food Interaction: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *21*(2), 811–842.

Rochmah, M. M., Ferdyansyah, M. K., Nurdyansyah, F., & Ujianti, R. M. D. (2019). The Effect of Hydrocolloids Addition and Sucrose Concentration on Physical and Organoleptic Characteristics of Pepaya Sheet Jam (Carica Papaya L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *7*(4), 42–52.

Roman-Benn, A., Contador, C. A., Li, M. W., Lam, H. M., Ah-Hen, K., Ulloa, P. E., & Ravanal, M. C. (2023). Pectin: An overview of sources, extraction and applications in food products, biomedical, pharmaceutical and environmental issues. *Food Chemistry Advances*, *2*(1), 1–13.

Romauli, N. D. M., Nurminah, M., & Siahaan, F. T. K. (2024). Pengaruh Rasio Sari Kulit Kopi Arabika dan Konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Berbeda

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Selai Cascara. *Rona Teknik Pertanian*, *17*(1), 35–45.

Rýdlová, L., Škorpilová, T., Juhászová, G., & Rajchl, A. (2020). Assessment of Possibilities of Strawberry Jam Reformulation. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, *14*(1), 554–561.

Sahda, R. T., & Hartuti, S. (2025). The Process of Processing Cassava Into Mocaf Flour. *ROCE : Jurnal Pertanian Terapan*, *2*(1), 221–233.

Said, N. S., Olawuyi, I. F., & Lee, W. Y. (2023). Pectin Hydrogels: Gel-Forming Behaviors, Mechanisms, and Food Applications. *Gels Journal*, *9*(1), 1–28.

Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher.

Samben, R. K., & Puspaningrum, D. H. D. (2020). Kandungan Protein, Serat, dan Daya Terima Kacang Gude pada Perbedaan Perlakuan Suhu dan Waktu. *Jurnal SINTESA*, *1*(13), 135–144.

Sari, S. R., Silsia, D., Suci, B. T., & Susanti, L. (2023). Antioxidant Activity of Kolang Kaling (Arenga pinnata) Sheet Jam with Effect Addition Rosella Flowers (Hisbiscus sabdariffa L.) and Pectin. *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, *2*(1), 61–71.

Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. (2018). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *6*(1), 27–35.

Shahira, S. F., Subagio, A., & Diniyah, N. (2023). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Konsentrasi terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional pada Modifikasi Pregelatinisasi MOCAF. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, *11*(2), 207–219.

Silitonga, C. R. P., Wisaniyasa, N. W., & Nocianitri, K. A. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Susu Kacang Merah Stroberi dengan Perlakuan Rasio Kacang Merah dan Stroberi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *13*(4), 707–724.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar**
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (Sonneratia caseolaris). *Jurnal JOM Faperta*, *4*(2), 1–14.

SNI 2008: Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Song, J., Rong, L., Li, J., Shen, M., Yu, Q., Chen, Y., Kong, J., & Xie, J. (2024). Effects of Three Different Polysaccharides on the Sol Gel-behavior, Rheological, and Structural Properties of Tapioca Starch. *International Journal of Biological Macromolecules*, *1*(1), 1–10.

Suarti, B. (2024). *Pati Modifikasi dan Aplikasinya*. UMSU Press.

Sugito, S., Rafiqah, T. N., Syafutri, M. I., Syaiful, F., & Rosidah, U. (2024). Karakteristik Selai Albedo Kulit Durian (Durio zibethinus) dengan Aplikasi Penyaringan dan Penambahan Pektin. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, *12*(1), 281–292.

Suliartini, N. W. S., Nangurman, R. J. R., Rahil, A. W., Nafiatun, F., & Setiawan, W. (2023). Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Stroberi Menjadi Produk Selai Stroberi. *Jurnal Pepadu*, *4*(4), 541–546.

Sumbono, A. (2019). *Biomolekul*. CV Budi Utama.

Susanti, Y., Purba, A. V., & Rahmat, D. (2020). Nilai Antioksidan dan SPF dari Kombinasi Minyak Biji Wijen (Sesamum indicum L.) dan Minyak Biji Bunga Matahari (Helianthus annuus L.). *Majalah Farmaseutik*, *16*(1), 107–110.

Syafrial, Harbani, A., Warmansyah, J., & Mi'raj, A. (2026). Penerapan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dalam Sistem Pendukung Keputusan Penilaian Kinerja Guru. *Digital Transformation Techonology (Digitech)*, *6*(1), 13–23.

Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur Pati Beras (Oryza sativa L.) dan Mekanisme Perubahannya pada Fenomena Gelatinisasi dan Retrogradasi. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *17*(4), 755–767.

Syaifuddin, U., Ridho, R., & Harsanti, R. S. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kulit

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Gula Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, *1*(1), 27–39.

Tambunan, A. Y., Azhari, & Dewi, R. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Manis Sebagai Pektin dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, *11*(1), 112–121.

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review : Studi Komparasi Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *5*(2), 66–73.

Triastini, M. C. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (Cymbopogon citratus (dc.))*. Universitas Sanata Dharma.

Utami, R. A., Saloko, S., & Cicilia, S. (2024). Analisis Aktiitas Antioksidan dan Karakteristik Selai Campuran Dami Nangka (Artocarpus heteropyllus) dan Buah Nanas (Ananas comosous L.). *Jurnal Edukasi Pangan*, *2*(4), 30–42.

Wahdaniah, Erika, M., & Purwaningsih, I. (2018). Aktivitas Antioksidan Fraksi Metanol Daun Jeringau Merah (Acorus Sp.) Metode DPPH. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, *2*(1), 26–33.

Waluyo, Fanni, N. A., & Soedrijanto, A. (2019). Analisis Kualitas Rumput Laut Gracilaria verrucosa di Tambak Kabupaten Karawang, Jawa Barat. *Jurnal Grouper*, *10*(1), 32–41.

Wang, X., Liu, S., & Ai, Y. (2022). Gelation Mechanisms of Granular and Non-Granular Starches With Variations in Molecular Structures. *Food Hydrocolloids*, *129*(1), 1–12.

Wardani, N. R., & Putra, D. F. (2017). *Teknik Budidaya Stroberi pada Greenhouse dengan Rak Berundak*.

Wardani, R., Kawiji, & Siswanti. (2018). Kajian Variasi Konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Selai Umbi Bit (Beta vulgaris L.) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomun sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *11*(1), 11–19.

Winardi, R. R., & Harefa, M. (2018). Karakter Mutu Strawberry (Fragaria virginiana) Selama Penyimpanan dengan Perlakuan Edible Coating Campuran Sorbitol dan Pati Sagu. *Jurnal Agroteknosains*, *2*(1), 169–178.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wu, Z., Kong, Y., He, T., Li, Y., Kang, Z., Xie, F., & Liu, T. (2024). Mechanism of Interaction Between Agar and Corn Starch: Towards Improved Properties of Starch-based Cryogel. *Food Hydrocolloids*, *1*(5), 1–8.

Xingyu, L., Jingyu, G., Yu, P., Mo, L., Yuanying, N., & Xin, W. (2024). Research Progress on the Effects of Food Thickeners on the Texture of Jam. *Food Science*, *45*(18), 272–281.

Yani, A. V., & Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Edible*, *7*(1), 40–48.

Yanto, F., Lasindrang, M., & Une, S. (2020). Pengaruh Penambahan Pektin Ekstrak Kulit Buah Salak terhadap Sifat Fisik Selai Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Pangan*, *1*(1), 1–10.

Yurnalis, Fitria, E. A., & Irmawan. (2023). Pengaruh Penambahan Gula Aren terhadap Karakteristik Selai Lembaran Wortel (Daucus carota.L) Cita Rasa Jahe. *Journal of Scientech Research and Development*, *5*(1), 256–266.

Yuwono, S. S., Istianah, N., & Mubarok, A. Z. (2021). *Kinetika Reaksi pada Bahan Pangan dan Produk Fermentasi*. UB Press.

Yuwono, S. S., & Waziiroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press.

Zafeiropoulou, T., Evageliou, V., Gardeli, C., Yanniotis, S., & Komaitis, M. (2018). Retention of Selected Aroma Compounds by Gelatine Matrices. *Food Hydrocolloids*, *28*(1), 105–109.

Żurek, N., & Adamczyk, G. (2025). Interactions of Polyphenolic Compounds with Gelling Agents: Health-Promoting Properties and Application in Food Systems. *Gels*, *12*(1), 30.