

DAFTAR PUSTAKA

- Aditrianti, NA. 2018. Karakteristik Fruit Leather Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Dengan Perbedaan Gelling Agent Dan Konsentrasi Gula. *Jurnal E-Prints UMM*. Undergraduate (S1) thesis, University of Muhammadiyah Malang.
- Adiyoga, W., R. Suherman, N. Gunadi, dan A. Hidayat. 2004. Karakteristik Teknis Sistem Pertanaman Polikultur Sayuran Dataran Tinggi. *Jurnal Hortikultura* 14(4): 287-301.
- 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*. Lampung.
- Apriantono, A. dan Fardiaz D. 1989. *Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Arief, DZ., Ikrawan Y., Rahmawati, R., 2005. Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Stroberi (*Fragaria Chiloensis L.*). *Jurnal Universitas Pasundan*. Diakses melalui <http://repository.unpas.ac.id/29220> pada 1 Juli 2020.
- Asben A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan Dalam Pembuatan *Fruit leathers* Nenas (*Ananas comocuc L. merr*) dengan penambahan rumput laut, *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Andalas. Padang.
- Ashari, S. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial*. Malang. Bayumedia Publishing. 202 hal.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Association Of Analytical Communities (AOAC). 2000. *Official Methods Of Analysis, Association Of Official Analytical Chemists*. Washington DC.
- Astuti. 2007. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Dengan Metode Oven Pengering* Yogyakarta : Jurdik Biologi FMIPA UNY.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM). 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Diperoleh dari <http://standarpangan.pom.go.id/> diakses pada 30 Juni 2020.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2016. *Produksi Tomat Nasional per Provinsi 2011-2015*. Diperoleh dari : <http://www.bps.go.id/pdf>. Diakses pada 1 Juni 2020.

- Badan Pusat Statistik. 2012. Data Produksi Tomat. <http://www.bps.go.id>. Diunduh 13 November 2019.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Data Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan*. <http://www.bps.go.id>. Diakses 18 Mei 2020.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-1718-1996 : Manisan Buah Kering*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Budiman, S. dan Saraswati, D. 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta. hlm. 12-15.
- Cahyono, B. 1998. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Tomat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2008. *Tomat Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Delden, K.V. 2011. *Fruit Leather*. University of Alaska Fairbank. www.uaf.edu/files/ces/publicationdb/catalog/hec/FNH-00228.pdf Diakses tanggal 2 Februari 2020.
- Emil, S. 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lili Publisher. Yogyakarta. 136 hlm.
- Fitantri. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2016. *Fruit Leather*. Washington DC.
- Hanif, Z., & Ashari, H. 2018. Pengaruh Pemberian Pupuk Kalium Nitrat (KNO_3) terhadap Hasil Panen Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Pengaruh Pemberian Pupuk Kalium Nitrat (KNO_3) terhadap Hasil Panen Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Prosiding Seminar Nasional PERHORTI*. Malang.
- Hanum, C. 2008. *Teknik Budidaya Tanaman: Jilid 1*. Departemen Pendidikan Nasional. Buku Sekolah Elektronik. Jakarta.

- Harianingsih. 2010. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi*. Tesis. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Harris, P. 1990. *Food Gels*. Elsevier Science. New York.
- Hidayat N., Saati E. A. 2006. *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hossain A., P. Begum, S. Zannat, M.H. Rahman, M. Ahsan, S.N. Islam. 2015. Nutrient Composition of Strawberry Genotypes Cultivated in a Horticulture Farm. *Food Chemistry*. 199.10.1016
- Huang, X., Hsieh, F.H. 2005. Physical Properties, Sensory Attributes And Consumer Preference Of Pear Fruit Leather. *Journal of Food Engineering* Volume 100 (2), 254–260. Diakses melalui www.sciencedirect.com pada 22 Juni 2020.
- Jaafar, Ali, R., dkk. 2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *American Journal of Applied Sciences*. 6:1341-1346
- Jamilah B, Shu CE, Kharidah M, et al. 2011. Physicochemical Characteristics of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel. *Journal of Agricultural Food Chemistry* vol. 18, pp. 279-286. Selangor, Malaysia.
- Kitinoja, L. and Kader, A.A. 2003. *Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (4th Edition)*. Postharvest Horticulture Series No. 8E. University of California, Davis. Postharvest Technology Research and Information Center.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kristanto, D. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kurnia, A. 2005. *Petunjuk Praktis Budi Daya Stroberi*. Agro Medika Pustaka. Jakarta hlm. 2 – 14.
- Kwartiningsih, E. dan L. N. S. Mulyati. 2005. Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekuilibrium Journal* Vol. 4 (1) : 8-12. UNS. Semarang
- Lamban, LS., Kandou, J., Djarkasi, G.S.S. 2019. Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Buah Sirsak (*Annona Muricata* L) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Pada *Fruit Leather*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan* Vol. 4 No.1 Tahun 2019. 213 – 220.

- Marzelly, A.D., T. Lindriati, S. Yuwanti. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *mar* Vol II. No 02. Jember
- Murdinah. 2010. *Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Penelitian Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan*. Balai Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather, Kajian Dari Proporsi Buah Pencampur*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Briwijaya. Malang.
- Nursiwi Dan Prasetyowati. 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimiadan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*). *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*. Surakarta.
- Parimita, M. Kumar., 2015. Research on Dehydrated Tomato Leather: A Review. *International Journal of Applied Research*. 1(12): 602-604
- Pracaya. 1998. *Bertanam Tomat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji Dan Buah Naga*. <http://www.unika.ac.id/> Diakses pada 12 Mei 2020.
- Pudjiatmoko. 2008. *Cara Budidaya Tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. Diakses melalui www.atanitokyo.com pada 21 Mei 2020.
- Purwati, E. dan Khairunisa. 2007. *Budidaya Tomat Dataran Rendah dengan Varietas Unggul serta Tahan Hama dan Penyakit*. Penebar Swadaya. Jakarta. 67 hlm.
- Raab. 2000. Making Dried Fruit Leather. *Extention Foods And Nutrition Specialist*. Origen State University.
- Ramli, R. dan F Hamzah. 2017. Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) dan Tomat (*Lycopersicum Esculentum MILL.*) dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jom FAPERTA*. Vol.4 No.1. Riau
- Rohmayanti, M. 2013. *Budidaya Stroberi Di Lahan Sempit*. Infra Pustaka. Bandung
- Rukmana, R. 1994. *Tomat dan Cherry*. Kanisius. Yogyakarta
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta

- Safitri, A. 2012. *Studi pembuatan fruit leather mangga – rosella*. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Saputra, S. H., Eldha Sampepana, Arba Susanti. 2017. *Pengaruh Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sukrosa serta Lama Waktu Osmosis Terhadap Sifat Kimia Konsentrat Sari Buah Naga Merah*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda.
- Sartika, D. 2016. Ekstraksi Dan Stabilitas Antosianin Dalam Kulit Buah Naga Merah Dan Daging Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami (*Hylocereous polyrhizus*). *Repository Universitas Pasundan*. Bandung. Diakses melalui <http://repository.unpas.ac.id/cgi/oai2> pada 1 Februari 2020.
- Setyawan. 2007. Gum arab. <http://www.gumarab.pdf>. Diakses pada tanggal 10 Juni 2020.
- Sidi, N. C., E. Widowati, dan A .Nursiwi. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dan wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4): 122-127.
- Stone, H Dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Sumardiono., Siswo., Basri., Mohamad., Sihombing, P., dan Rony. 2009. Analisis Sifat-Sifat Psiko-Kimia Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Jenis Tomat Apel, Guna Peningkatan Nilai Fungsi Buah Tomat sebagai Komoditi Pangan Lokal. Diakses melalui <http://eprints.undip.ac.id/3297/> pada 6 Juni 2020.
- Tarigan, N. Y. S., I Made Supartha Utama, Pande K Diah Kencana. 2016. Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar dengan Pelapisan Minyak Nabati.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tondang, H. M., I.G.A. Ekawati., A.A.I.S. Wiadnyani. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fruit Leather Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal ITEPA*. Vol.7. No.2 Hal 33-42
- Trisnawati, Yani. dan Setiawan, A.I. 2005. *Tomat Budidaya Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tugiyono. 2005. *Tanaman Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 250 halaman

- Utami, R. R.D., Dedy W.S, Dian P. 2018. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 12 No 02. Jember.
- Wasonowati, C. 2011. Meningkatkan pertumbuhan tanaman tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan sistem budidaya hidroponik. *Jurnal Agroteknologi Agrovisor* volume 4. hlm 21-28.
- Wijoyo, M. 2008. *Sehat Dengan Tanaman Obat*. Bee Media Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. hlm. 50-61.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 206 halaman.
- Winarsih, H., 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wiryanta, W.T.B. 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Zikria, R. 2014. Outlook Komoditi Tomat. *E-publikasi Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian*.
- Zionis, R.J. 2014. Standardisasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Dikoleksi dari Tiga Daerah Berbeda secara Farmakognosi – Fitokimia [Skripsi]. Universitas Widya Mandala Surabaya.
- Zulkipli, FMP., Cahyadi, W., Ikrawan, Y. 2016. *Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (*Morus Nigra*)*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.