

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi (*Physical, Chemical, and Functional Properties of Corn Flour Processed by Fermentation*). *Jurnal Agritech*, 36(02): 160.
- Akbar, A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- AOAC, 2005. Association Official Analytical Chemistry, Official Analysis. New York.
- Apriantini, A., Endrawati, Y. C., dan Astarini, Z. 2022. Pengaruh Lama Waktu Penurunan Kadar Air terhadap Kualitas Fisikokimia Madu Kapuk dan Madu Rambutan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 98-104.
- Aprida, P. D. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Aluminium Foil (Al7) atau Metalized Plastic (Vm-Pet12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 097-104.
- Arimurni, D., Widayarta, G. N. A. Z., Sujayanti, L. G. T., dan Soares, G. I. B. 2020. Pendekatan *Simplex Lattice Design* Pada Formulasi *Wound Dressing Gel Pentoxifylline* Dengan Kombinasi *Gelling Agent HPMC* Dan *Chitosan*. *Acta Holistica Pharmacia*, 2(2), 28-36.
- Arwangga, A. F., Asih, I. A. R. A., dan Sudiarta, I. W. 2016. Analisis kandungan kafein pada kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), 110-114.
- Asmawati, A., Sunardi, H., dan Ihromi, S. 2019. Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97-106.
- Basuki, K. H. 2021. Aplikasi Logaritma Dalam Penentuan Derajat Keasaman (pH). *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 7(1). 29-38.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y., dan Haryati, S. 2019. Berbagai konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai labu siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 41-52.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., dan Mutmaina, S. 2020. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi *Hydrogen Rich Water* Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi dan Aplikasi*, 1(1), 11-16.
- Damanik, D. A., dan Pandia, S. 2019. Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (*Citrus sinensis*) dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Klorida (HCl). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(2), 85-89.
- Dewi, E. N., Surti, T., dan Ulfatun, U. 2010. Kualitas Selai yang Diolah dari Rumpun Laut, *Gracilaria Verrucosa*, *Eucheuma Cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 12(1), 20-27.

- Dewi, N. V., Fajaryanti, N., dan Masruriati, E. 2017. Perbedaan Kadar Kafein Pada Ekstrak Biji, Kulit Buah dan Daun Kopi (*Coffea Arabica L.*) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Famasetis*, 6(2), 29–38.
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, N., dan Hintono, A. H. 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.
- Emran, R. K., dan Addyantina, S. 2012. Dekafeinasi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora L.*) menggunakan Pelarut Polar (Etanol dan Metanol) Uji Panelis Aroma dan Rasa Kopi Penentuan Residu Pelarut Etanol dan. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, XXXVII(3), 83–89
- Fahrizal, F., dan Fadhil, R. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3). 65-68.
- Faradillah, N., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori Dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39-42.
- Fauzi, M., Choiron, M., & Astutik, Y. D. P. 2017. Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta Artifisial Terfermentasi oleh Ragi Luwak dan  $\alpha$ -Amilase. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 144-153.
- Firtian, R. I. 2018. Kajian Perbandingan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) Dengan Sukrosa dan Konsentrasi Serbuk Murbei Hitam (*Morus Nigra*) Terhadap Karakteristik Cokelat Olahan. *Skripsi*. Fakultas Teknik Unpas.
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., dan Wirasisya, D. G. 2021. Application of Simplex Lattice Design Method on The Optimisation of Deodorant Roll-on Formula of Ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 501-509.
- Hanapi., A. 2020. Penambahan Perbandingan Ekstrak Kopi Arabika dan Robusta pada Selai Aple Manalagi (*Malus sylvestris*). *Skripsi*. Program Studi Agroindustri. Politeknik Negeri Subang.
- Handoyo, A., dan Suseno, T. I. P. 2021. Pengaruh Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* (Cmc) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai dengan *Carrier* Labu Kuning (*Curcubita moschata Duchesne*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 169-174.
- Hartati, F. K., dan Djauhari, A. B. 2017. Pengembangan produk jelly drink temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(2), 107-122.
- Hitijahubessy, M. S., Mailoa, M., dan Moniharapon, E. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Oles Kenari (*Canarium indicum L.*) dengan Penambahan Susu *Full Cream*. *MAKILA*, 15(2), 130-140.
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., dan Muhandri, T. 2017. Komponen gizi, Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Cucurbita*

- moschata*) dan Tempe. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), 109-116.
- Kahpi, A. 2017. Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan pada Abad ke-19. *Lensa Budaya: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Budaya*, 12(1). 13-26.
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., dan Handoko, Y. A. 2020. Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1), 22-29.
- Limanto, A. 2017. Stevia Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 23(61), 1-12.
- Linggawati, L., Utomo, A. R., dan Kuswardani, I. 2020. Pengaruh Penggunaan Cmc (*Carboxymethyl Cellulose*) Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia Acidissima*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 109-113.
- Lismawati, L., Tutik, T., dan Nofita, N. 2021. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), 263-273.
- Mardhiati, R., Marliyati, S. A., Martianto, D., Madanijah, S., dan Wibawan, I. W. T. 2020. Karakteristik dan beberapa kandungan zat gizi pada lima sampel madu yang beredar di supermarket. *Gizi Indonesia*, 43(1), 49-56.
- Marhaenanto, B., Soediby, D. W., dan Farid, M. (2015). Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna Rgb pada Pengolahan Citra Digital (*Digital Image Processing*). *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 102-111.
- Mawarni, S. A., dan 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.
- Mirnowati., dan Seveline. 2019. Preferensi Beberapa Jenis Pati dalam Penggunaannya sebagai *Edible Coating*. *Jurnal Bioindustri*. 2(1). 285-294.
- Mutia, A. K., dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Pembuatan Selai Langsat. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(2), 80-84.
- Nst, Z., Ginting, E. B., Romatua, D. G., dan Fahdi, F. 2019. Identifikasi Kadar Glukosa Dan Sukrosa Pada Madu Hutan. *Jurnal Penelitian Farmasi & Herbal*, 1(2), 5-10.
- Nugraha, D. 2014. Optimasi Formulasi Bahan Tambahan (Isolat Soy Protein, Dekstrin dan Madu) Terhadap Karakteristik *Food Bar* Menggunakan Program Design Expert metoda *D-Optimal*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung
- Nuraini, A., Ibrahim, R., dan Rianingsih, L. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(1), 19-25.
- Nurani, F. P. 2020. Penambahan Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27-32.

- Parera, N. T., Valentinus, P.B., dan Heni, R. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1).40-45.
- Prasetyo, D. R., dan Aji, M. P. 2014. Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Indeks Bias Cahaya Menggunakan Alat Refraktometer Sederhana. *Jurnal Fisika*, 4(1).48-52.
- Putri, G. S. N., Setiani, B. E., dan Hintono, A. 2018. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).156-160.
- Rahmah, N. (2022). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 259-266.
- Ramadhani, P. D., Setiani, B. E., & Rizqiati, H. 2017. Kualitas Selai Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1). 8-15.
- Rianto, Efendi, R., dan Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Pektin terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays.L*). *J. Faperta*, 4(1), 1-7.
- Ridhani, M. A., dan Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Sahat, S. F., Nuryartono, N., dan Hutagaol, M. P. 2016. Analisis Pengembangan Ekspor Kopi di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan*, 5(1), 63-89.
- Sakinah. 2019. Penggunaan Metode Sonikasi dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Konsentrasi Pelarut Asam Asetat dan Lama Waktu Ekstraksi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Saroinsong, T. M., Lucia, M., Lana, L. 2015. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata D.*) dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Saryanti, D., dan Setyadi, I. M. P. 2022. Optimasi Penggunaan HPMC dan Na CMC Pada Formula Transdermal Patch Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Dengan Metode *Simplex Lattice Design*. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(3), 289-305.
- Selviana, B. Y. 2015. Effect of Coffee and Stress with the Incidence of Gastritis. *Journal Majority*, 4(2), 1-5.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2016. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110-113.
- Simamora, D., dan Evy, R. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*. Vol. 4(2): 1-14.
- Siregar, E. A., Rusmarilin, H., dan Limbong, L. N. 2015. The effect of blanching time and amount of sugar on quality of chinese mustard wet candy. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(2), 212-216.

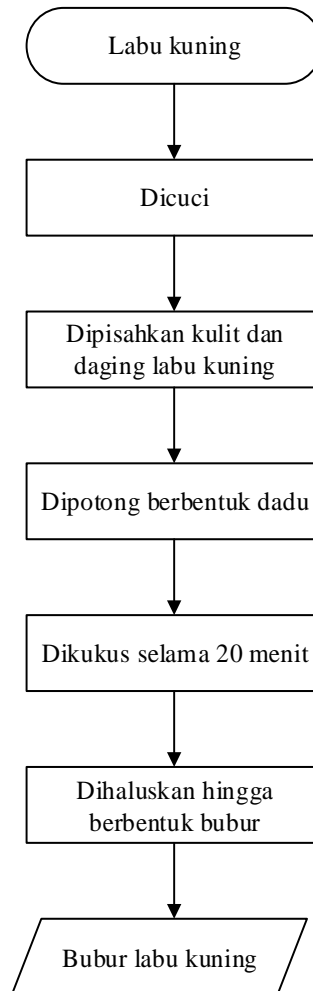
- Syaifuddin, U., Rosyid, R., Restiani, S. H. 2019. Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Gula Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. Vol. 1(4): 1-13
- Syakirin, M. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Tenri Fitriyah, A., Kape, D., Baharuddin, B., dan Retno Utami, R. 2021. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72-82.
- Tristya Zumrotin, H., Sugitha, I. M., Indri Hapsari, A., dan Pengaruh Perbandingan, N. M. 2018. Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata Ex. Poir*) dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(2), 153-61
- Wardani, R., Kawiji, K., dan Siswanti, S. 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 (*Cinnamomum Sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 11-19.
- Wati, L., Kumalasari, I., dan Sari, W. 2021. Karakteristik Fisik dan Penerimaan Sensoris Selai Lembaran dengan Penambahan Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 82-91.
- Widyotomo, S., Mulato, S., Purwadaria, H. K., dan Syarief, A. M. 2009. Karakteristik proses dekafeinasi kopi Robusta dalam reaktor kolom tunggal dengan pelarut etil asetat. *Pelita Perkebunan*, 25(2), 101-125.
- Wulandari, D.D. 2017. Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1), 16-22.
- Wulansari, N. 2021. Pemetaan Produk Olahan Labu Kuning Untuk Menu Sarapan Remaja. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Yanto, F., Lasindrang, M., dan Une, S. 2020. Pengaruh Penambahan Pektin Ekstrak Kulit Buah Salak Terhadap Sifat Fisik Selai Kulit Pisang Kepok. *Jambura Journal of Food Technology*, 2(2), 23-32.
- Yulistyani, R., Murtiningsih, I., dan Mahmud, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu (*The Role of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 1-8.
- Zambrano, M. V., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., and Touchie, M. F. 2019. Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science and Technology*, 88, 484-496.

Zelvi, M., Suryani, A., dan Setyaningsih, D. 2017. Hidrolisis *Eucheuma cottonii* Dengan Enzim K-Karagenase Dalam Menghasilkan Gula Reduksi Untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 33-42.

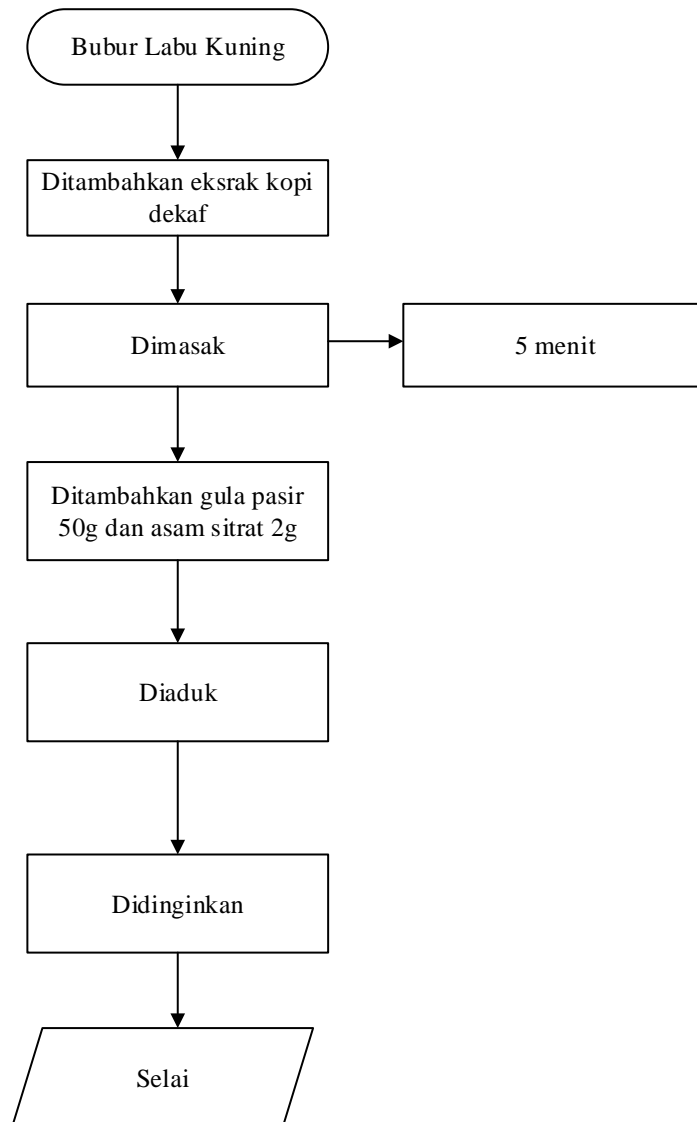
## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Diagram Alir Prosedur Penelitian

#### 1. Preparasi Bubur Labu Kuning



## 2. Pembuatan Selai Berbahan Dasar Bubuk Kopi Dekafeinasi dan Bubur Labu Kuning





## Lampiran 2. Uji T-test SPSS 16.0

## T-Test

[DataSet0]

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur Organoleptik	3	3.9633	.21733	.12548
SLD	3	3.9700	.00000	.00000

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Tekstur	Equal variances assumed	6.637	.062	-.053	4	.960	-.00667	.12548	-.35505	.34171
	Equal variances not assumed			-.053	2.000	.962	-.00667	.12548	-.54655	.53322

```
T-TEST GROUPS=Perlakuan(1 2)
/MISSING=ANALYSIS
/VARIABLES=Dayaales
/CRITERIA=CI(.9500).
```

## T-Test

[DataSet0]

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa Organoleptik	3	3.8000	.10000	.05774
SLD	3	3.8000	.00000	.00000

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Rasa	Equal variances assumed	4.000	.116	-.000	4	1.000	.00000	.05774	-.16030	.16030
	Equal variances not assumed			.000	2.000	1.000	.00000	.05774	-.24841	.24841

```
T-TEST GROUPS=Perlakuan(1 2)
/MISSING=ANALYSIS
/VARIABLES=Tekstur
/CRITERIA=CI(.9500).
```

## T-Test

[DataSet0]

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna Organoleptik	3	3.9100	.10149	.05859
SLD	3	4.0533	.23094	.13333

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Warna	Equal variances assumed	4.011	.116	-.984	4	.381	-.14333	.14564	-.54770	.26103
	Equal variances not assumed			-.984	2.745	.404	-.14333	.14564	-.63219	.34553

```
T-TEST GROUPS=Perlakuan(1 2)
/MISSING=ANALYSIS
/VARIABLES=Aroma
/CRITERIA=CI(.9500).
```

**T-Test**

[DataSet0]

**Group Statistics**

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Dayaales	Organoleptik	3	4.3167	.07506	.04333
	SLD	3	4.2033	.20207	.11667

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Dayaales	Equal variances assumed	5.555	.078	.911	4	.414	.11333	.12445	-.23221	.45887
	Equal variances not assumed			.911	2.542	.440	.11333	.12445	-.32639	.55306

```
T-TEST GROUPS=Perlakuan(1 2)
/MISSING=ANALYSIS
/VARIABLES=Warna
/CRITERIA=CI(.9500).
```

**T-Test**

[DataSet0]

**Group Statistics**

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Aroma	Organoleptik	3	3.8867	.09815	.05667
	SLD	3	4.0600	.12124	.07000

**Independent Samples Test**

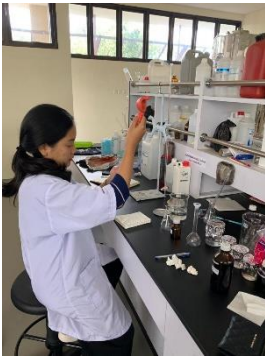
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Aroma	Equal variances assumed	.351	.566	-1.925	4	.127	-.17333	.09006	-.42336	.07672
	Equal variances not assumed			-1.925	3.834	.130	-.17333	.09006	-.42772	.08105

### Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian

#### 1. Pengujian Organoleptik



#### 2. Pengujian Total Gula



#### 3. Pengujian Kadar Air



#### 4. Pengujian Viskositas



## 5. Pengujian Derajat Keasaman



## 6. Pengujian Total Padatan Terlarut



## 7. Sineresis

