

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriantoro, R. F. 2013. Selai Buah Naga Kulit Merah Daging Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amelia, O., Sussi, A., 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*. ISBN 978-602-70530-4-5. Hal: 149-159
- Amilusolichah. 2018. Kajian Kualitas Selai Lembaran Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* (Agar, ATC, Karagenan). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- AOAC, 2005. Association Official Analytical Chemistry, Official Analysis. New York.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*). *Agriculture Technology Journal*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Ihsan Gorontalo.
- Arsyad, M., Hendrik, A. 2020. Karakterisasi Kimia dan Organoleptik Selai dengan Kombinasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. Vol. 8(3): 142-153
- Artari, M. F. P. 2018. *Edible Coating* Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Tapioka dengan Tambahan Perasan Jeruk Nipis sebagai Antibakteri Bakso Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Astuti, A. F., Dewi, L., Aldila, S. P. 2021. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Tomat (*Lycopersicon Esculentum*) pada Berbagai Konsentrasi Gula Pasir. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Product*. Universitas Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008: Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bardiati, E., Annis, C, A., Siti, R, N., 2015. Daya Terima dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Bekti, E., Yuli, P., Sri, H. 2019. Berbagai Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). *Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Semarang.
- Bumi, D. S., Sih. Y., Miftahul, C. 2016. Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*. Universitas Jember.
- Dayanti, I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Mutu Selai Langsung (*Lansium Domesticum*). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Dewi, N. P. A. N. 2018. Studi Pembuatan Selai Daun Kelor. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Dewi, S. Y. 2019. Pembuatan *Fruit Leather* Campuran dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- 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*, 1-7

- Fathnur. 2019. Uji Organoleptik Selai Mangga (*Mangifera indica l.*) dengan Penambahan Jahe dan Gula Aren. *Jurnal Agrisistem*. Vol. 15(2): 87-92
- Fahrizal., Rahmad, F. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 6(3): 66-68
- Fatihah. 2020. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Berbagai Penambahan Gula Aren (*Arrenga pinnata merr*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Ekafitri, R., R.H. Fitri, F. 2011. Pemanfaatan Komoditas Lokal sebagai Bahan Baku Darurat. *Jurnal Pangan*. Vol. 20(2): 153-161
- Hapsari, D. K. 2018. Pengaruh Masa Simpan Suhu Ruang Terhadap Jumlah Mikrobia, Viskositas dan pH pada Selai Pepaya (*Carica papaya L*). Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hartoyo, A. 2007. Buah Naga dan Khasiatnya bagi Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Hartati, S. 2015. Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bakpao. *Skripsi*. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang
- Hatuwe, M. 2020. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Selai. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon.
- Herlinawati, L., Ida, N., Tharisa, A. 2022. Kajian Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca* Formatypica). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*. Universitas Ma'some. Jatinagor.
- Huriah, Nur, A., Abd. Hamid, N. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britt and rose) – Gula Pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol. 4(1): 16-25
- Jafar. 2020. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Mutu Selai Kulit Pisang Ambon Lumut. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., Noranizan, A. 2011. Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal* 18:279-286
- Jati, A. S. A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Minuman Sinbiotik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi. Yogyakarta.
- Khairunnisa, A. 2015. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (CMC dan Agar-Agar Tepung) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Fruit Leather Semangka*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 4(1).
- Kusbandari, A., Hari, S. 2017. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis L*) Secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. Vol. 14(1): 37-42

- Laswati, D. T. 2020. Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Daya Terima Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Universitas Widya Mataram Yogyakarta. Yogyakarta.
- Lestari, D. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan  $\beta$ -karoten Dodol Labu Kuning dengan Penambahan Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Liem, J. L., Shinta, S., Mohammad, W. F., Yoga, A. H. 2020. Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 22(1): 22-29
- Linggawati., Adrianus, R. U., Indah K. 2020. Pengaruh Penggunaan CMC (*carboxymethyl cellulose*) sebagai *Gelling Agent* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia acidissima*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 19(2): 109-113
- Lismawati., Tutik., Nofita. 2021. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*. Vol. 7(2): 263-273
- Luhulima, N. 2018. Penurunan Kadar Lemak pada Babat Sapi Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) dengan Variasi Konsentrasi Etanol dan Waktu Perendaman. Program Studi DIV Analisis Kesehatan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Maisyarah, U. 2016. Uji Organoleptik dan Daya Simpan Selai Buah Naga dengan Penambahan Gula Aren dan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dengan Konsentrasi Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan. Institut Agama Islam Negeri Palangkaraya.
- Mardhiah, A. 2020. Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri. Sumatera Selatan. Medan
- Megawati., Adientya. Y. U. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol. 4(1): 16-23.
- Mirnawati., Seveline. 2019. Preferensi Beberapa Jenis Pati dalam Penggunaannya sebagai *Edible Coating*. *Jurnal Bioindustri*. Vol. 2(1): 285-294.
- Misfadhila, S., Rusdi., Boy, C., Arma, Y. 2020. Kadar Beta Karoten pada Beberapa Jenis Cabai Kering dan Segar dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*. Vol. 12(1): 75- 80.
- Muafiroh, A. 2017. Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Mukhlis, H., Rahma, F., Widia, D. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Kue “Katen”. *Seminar Nasional Pelestarian Lingkungan (SENPLING)*. ISBN 978-979-792-865-0.
- Mukminah, N., Hilya, A., Ferdi, F. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Carica (*Carica pubescens L.*) *Jurnal EDUFORTECH*. Vol. 7(2): 131-139
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram.

- Munasari, S., Dwi, S., Jefriadi. 2018. Daya Terima Panelis dan Karakterisasi Selai Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Pisang Ambon. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol. 5(1): 10-17
- Nilasari, O. W., Wahono, H. S., Jaya, M. M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5(3): 15-26
- Nilawati, N. K., Made, S., Risa, P. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Vol. 10(2): 95-104
- Nizori, A., Nola, S. Surhaini. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 30(2): 228-233
- Noviandari., Prasetyorini., Mira, M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Campuran Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan Bubur Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). Program Studi Farmasi FMIPA UNPAK. Bogor
- Nurani, F. P. 2020. Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol. 2(1): 27-32.
- Nururrahmah., Wiwied, W. 2013. Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Dinamika*. Vol. 4(1): 15-26
- Nurhasanah, F. 2011. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat dan Pektin Terhadap Mutu Selai Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Oktragangga, Q., Netti, H. Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dan Penambahan Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Sirup. *JOM FAPERTA*. Vol. 4(2): 1-10.
- Parera, N. T., Valentinus, P. B., Heni, R. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2(1): 40-4
- Pratiwi, T. F. 2017. Kajian Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Sukrosa dan Glukosa Terhadap Mutu Selai. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Purwakusuma, J. G. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Lembaran Sirsak (*Annona muricata* Linn) dengan Penambahan Gelatin. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Putra, I. G. P., Putu, T. I., Ni Made Indri, H. A. 2021. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Nastar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 10(1): 56-66
- Putri, G. S. N., Bhakti, E. S., Antonius, H. 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 6(4): 156-160
- Rahayu, S. 2017. Isolasi Pektin dari Kulit Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Metode Refluks Menggunakan Pelarut HCl Encer. *Skripsi*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Rahmah, N. 2018. Karakteristik Mutu *Fruit Leather* dengan Konsentrasi Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Nanas (*Ananas comosus*). *Skripsi*. Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

- Ramadhani, P. D., Bhakti, E. S., Heni, R. 2017. Kualitas Selai Alpukat (*Persea Americana* Mill) dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 1(1): 8-15
- Rochmah, M. M., M.Kairon, F., Fafa, N., Rizky, M. D. U. 2019. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica Papaya L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 7(4): 42-52
- 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.
- Sangur, K. 2020. Uji Organoleptik dan Kimia Selai Berbahan Dasar Kulit Pisang Tongkat Langit (*Musa troglodytarum L.*). *Jurnal Biopendix*. Vol. 7(1): 26-38
- Saputra, M. K. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) sebagai *Stabilizer* Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Saputra, S. T. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Fisik Selai Jamur Tiram dengan Variasi Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) dan Gula Kristal Putih. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Saputri, R. 2019. Karakteristik Selai Labu Kuning (*Cucurbita moschata D.*) dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Saputro, T. A., I Dewa, G. M. P., Ni Luh, A. Y. 2018. Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan Sawi Hijau (*Brassica juncea L.*) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal ITEPA*. Vol. 7(1): 52-60
- Saroinsong, R. M., Lucia, M., Lana, L. 2015. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian UNSRAT.
- Sasmita, V. Y. 2020. Pengaruh Rasio Nanas (*Ananas comosus*) dan Pegagan (*Centella asiatica (L.) urban*) Terhadap Karakteristik Selai Pegagan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Silsia, D., Laili, S., Magrisa F. 2021. Rendemen dan Karakteristik Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan Perbedaan Metode dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 11(2): 120-132
- Simamora, D., Evy, R. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*. Vol. 4(2): 1-14
- Sitepu, I. S. BR. 2017. Uji Daya Terima Selai Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kandungan Gizinya. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sitorus, M. S. A. S., Ida, B. B. P., Erista, A. S. 2022. Selai Albedo Kulit Semangka dengan Penambahan Umbi Bit. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*. Vol. 1(1): 48-57.
- Siwi, A. N. 2018. Pengaruh Pewarna Kulit Buah Naga Merah terhadap Potensi Antioksidan, Warna dan Sensoris Permen *Jelly* Jagung (*Zea mays. L*). *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES). PKU Muhammadiyah Surakarta.

- Sofyan, A., Wilia, A. 2019. Kualitas Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2(1): 37-47
- Soedarya, A.F. 2013. Agribisnis Buah Naga. CV Pustaka Grafika . Bandung
- Suneth, N. A., P.M.J Tuapattinaya. 2016. Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Berdasarkan Penambahan Gula. *Biopendix*. Vol. 3(1): 40-45
- Syam, J. 2018. Efek Penambahan Gula Pasir Terhadap Mutu Organoleptik dan Bakteri Total Ikan Bandeng *Chanos Chanos Forsskal*. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- 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
- Tuhuloula, A., Lestari, B., Etha, N. F. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Konversi*. Vol. 2(1): 21 – 27
- Usmmandoyo, C. S. 2017. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk *Effervescent* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Wahyuni, S., Vonny, S. J. Noviar, H. 2017. Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka dan Sirsak. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- 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 (*Cinnomomum sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 11(1): 11-19
- Wati, L. R., Ika, D. K., Wilda, M. S. 2021. Karakteristik Fisik dan Penerimaan Sensoris Selai Lembaran dengan Penambahan Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella macrocarpa*). *Jurnal Agroindustri*. Vol. 11(2): 82-91
- Yanto, F., Musrowati, L., Suryani. 2020. Pengaruh Penambahan Pektin Ekstrak Kulit Buah Salak Terhadap Sifat Fisik Selai Kulit Pisang Kepok. *Jambura Journal of Food Technology*. Vol. 2(2): 1-10
- Yati, K., Vera, L., Adia, P. W. 2017. Isolasi Pektin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengikat pada Sediaan Pasta Gigi. *Media Farmasi*. Vol. 14(1): 1-16