

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2003. **Studi Pembuatan Selai Lembaran Pepaya-Nanas**. *Jurnal*. Vol. 3 (2) Hal. 110-119. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonymous. **Carragenan**. 2007. <http://www.fao.org>. Diakses tanggal 25 Agustus 2014, pukul 21.10 WIB.
- Anonymous. 2010. **Keragaan Luas Panen dan Produksi Nanas di Kabupaten Blitar Tahun 2005-2009**. Departemen Pertanian.
- Anonymous^a. 2010. **Teknologi Pengawetan Bahan Pangan**. Universitas Indonesia press. Jakarta.
- Anonymous^b. 2011. **Olahan Makanan Kering Leather Mangga**. <http://teknologiagroindustri.lecture.ub.ac.id/2011/12/Olahan-makanan-kering-leather-mangga/>. Akses Tanggal 1 Februari 2014.
- Anonymous^c. 2012. **Bioteknologi Hasil Laut Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Annonymous. 2012. **Buah Nanas Segar**. Dinas Pertanian Kabupaten Kediri. Kediri. http://kedirikab.go.id/subdomain/kedirikab/index.php?option=com_content&view=article&id=107&Itemid=194&lang=en
- Agustina. 2004. **Pengaruh Berbagai Varietas Nanas Dalam Pembuatan Kripik Nanas**. *Jurnal*. Vol.2 (2). Hal 24-30. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Albrecht, J.A. 2010. **Let's Preserve : Jams, Jellies, and Preserves**. University of Nebraska-Lincoln and United States Department of Agriculture. United States of America.
- Alikonis, J.J. 1979. **Candy Technology**. AVI Publisher. Westport Conn.
- Almatsier, S. 2001. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Amandari, S. 2011. **Hama Dan Penyakit Tanaman Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) di Kecamatan Ngancar Kediri**. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anisa. 2012. **Karakteristik Gula Glukosa dari Hail Hidrolisa Pati Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*, L) dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi-Umbian**. Prosiding Seminar Nasional. Hal 7-10. Yogyakarta.
- Anwar dan Khomsan. 2009. **Makan Tepat Badan Sehat**. PT Mizan Publika. Jakarta.

- AOAC. 1970. **Official Methods Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 13th Ed.** The Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- AOAC^a. 1984. **Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.** Association of Analytical Chemists. Washington, D.C
- _____. 1995. **Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.** Association of Analytical Chemists. Washington, D.C
- _____. 2005. **Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist.** Benyamin Franklin Station. Washington D.C
- Apriyantono, A., Ferdiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan Budiyanto. 1989. **Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan.** PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Ardiansah, A. 2007. **Optimasi Karbonatasi Untuk Pemucatan Raw Sugar Dengan Menggunakan Reaktor Venturi Bersirkulasi.** *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ariyadi, S. 2004. **Teknologi Tepat Guna Pembuatan Dodol Rumput Laut.** Kanisius. Yogyakarta
- Asben, A. 2007. **Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan Penambahan Rumput Laut.** Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Ashari, S. 2006. **Hortikultura Aspek Budaya.** UI-Press. Jakarta.
- Asmoro, L.C., A.F. Mulyadi dan S. Kumalaningsih. 2013. **Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*).** FTPUB. Malang
- Atmaka. 2013. **Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*).** *Jurnal.* Vol 2 (2) April 2013. Hal. 67-70. Surakarta.
- Ayudiarti, D.L., Suryanti, Tazwir, dan Paranginangin, R. 2007. **Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Sebagai Bahan PPengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup.** *Jurnal Perikanan*, 10(1): 134-141.
- Bartholomew, D.P., R.E. Paull and K.G. Rohrbach. 2003. **The Pineapple: Botany, Prodction and Uses.** CABI. New York
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. 2007. **Budidaya dan Pasca Panen Nanas.** Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur

- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Blitar. 2014. Kabupaten Blitar Dalam Angka 2014. BPS Kab. Blitar. Blitar
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Kediri. 2014. Kabupaten Blitar Dalam Angka 2014. BPS Kab. Kediri. Kediri.
- Baharuddin., M. Muin., dan H. Bandaso. 2007. **Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kistal.** *Jurnal Perennial*. Vol 3. Hal: 40-43. Institut Pertanian Bogor.
- Bangun. 2009. **Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Campuran Sari Buah Markisa Wortel Dan Jeruk Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar.** *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Belitzh, H.S dan W.Grocsh. 1987. **Food Chemistry**. Spanyol Verley. Berlin.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2010. **Ilmu Pangan: Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono**. UI-Press. Jakarta.
- Buckle, K.A. 2013. **Ilmu Pangan**. UI Press. Jakarta
- Budi, Y.P. 2013. **Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Pasta Tepung Uwi Sagu sebagai Bahan Baku Pembuatan Bihun.** *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Cahyadi. 2006. **Bahan Tambahan Makanan**. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2009. **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Calorie Control Council. 2004. **Reduced Calorie Sweeteners**: Sorbitol. Available at: <http://www.caloriecontrol.org/sorbitol.html>. 12 Agustus 2014.
- Campo, V.L., Kawano D.F., Silva Junior D.B., Ivone Carvalho I. 2009. **Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Structural Analysis, Carbohydrate Polymers**. Vol. 7 No.1. Page 167-180.
- De Garmo, E.D., W.G. Sullivan and J.R Canada. 1984. **Engineering Economy**. Milan Publishing Company. New York
- Desrosier, N.W. 1988. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta
- Divisi SDA DEPTAN. 2008. **Keragaan Luas Panen dan Produksi Nanas di Kabupaten Blitar Tahun 2005-2009**. Departemen Pertanian.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2005. **Komposisi Kandungan Buah Nanas**. Jakarta.

- Dwivedi, B.K. 1991. ***Sorbitol dalam L.O. Nabors & R.C.Gelardi (Ed). 1991. Alternative sweeteners. 2nd edition.*** Marcel Dekker Inc. New York.
- Endang dan Mulyati. 2005. **Teknik Pengeringan Permen Jelly Nanas dari Blended Teknis.** Laporan Diknas. Jakarta
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. **Teknologi Pengolahan Pangan.** Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Estiasih, T. 2006. **Teknologi dan Aplikasi Polisakarida Dalam Pengolahan Pangan.** Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Eveline., Santoso,J., dan Widjaya, I. 2009. **Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari *eucheuma cottonii* pada Pembuatan Jeli.** Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 7(2): 55-75.
- Fachruddin, L. 2002. **Membuat Aneka Sari Buah.** Kanisius. Yogyakarta
- Fardiaz, S. 1989. **Hidrokoloid.** Laboratorium Mikrobiologi Pangan PAU. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Faridah, A. 2008. **Patiseri Jilid 3.** Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Fitrianto. 2006. **Karakteristik Selai Campuran Rumput Laut dan Jambu Biji.** *Skripsi.* Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Glicksman, M. 1969. ***Gum Technology in Food Industry.*** Academic Press Inc. London.
- Griffin 1968. ***Element Of Food Technology.*** The avi publishing co inc. Westport Connecticut.
- Georgijev, A. S. 2010. ***Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products.*** Sensor ISSN 1424-8220. Page: 7913-7933
- Harijono, J. Kusnadi dan S.A Mustikasari. 2001. **Pengaruh Kadar Karagenan dan TPT Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly.** Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 2. No.2:110-116
- Hasniarti. 2012. **Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb*).** *Skripsi.* Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hastuti, D. dan Iriane Sumpe. 2007. **Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin.** Jurnal Medagro, 3 (1): 39-48.

- Haug, Ingvild J. Kurt I. Draget, Olav Smidsrod. ***Physical behavior of Fish Gelatin-K-Carrageenan Mixtures.*** International Journal of Carbohydrate Polymers. 56: 11-19.
- Herawati, H. 2008. **Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan.** Jurnal Litbang Pertanian, 27(4): 124–130.
- Imeson, A. 2000. ***Carrageenan, in Handbook of Hydrocolloids***(eds G.O. Phillips and P.A. Williams. woodhead Pub. Limited. Cambridge.UK
- Irawan, M.A. 2007. **Karbohidrat.** Polton Sports Science and Performance Lab. Vol:01. No.03. Pg:02
- BIBLIOGRAPHY Irfandi. 2005. **Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr.*).** Skripsi. Program Studi Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jones, N.R. 1977. Uses of Gelatin in Edible Product N.R. 1977. Uses of Gelatin in Edible Products. *In* : A.G. Ward and A. Courts (Ed.), The Science and Technology of Gelatin. Academic Press, New York, pp. 366-392.
- Juansah, J., Dahlan, K, dan Farida Huriati. 2009. **Peningkatan Mutu Sari Buah Nanas Dengan Memanfaatkan Sistem Filtrasi Aliran Dead-End Dari Membran Selulosa Asetat.** Vo. 13. No. 1. Page 94-100.FMIPA IPB. Bogor.
- Kartika, B., Hastuti dan Supartono. 1998. **Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi.** UGM. Yogyakarta.
- Kelco, C.P. 2007. **Genu Caragenan.** [http://cptelco.com/ caragenan/ nproductin formation.html](http://cptelco.com/caragenan/nproductin formation.html). Tanggal akses 3 Feb 2012.
- Kementrian Pertanian. 2010. **Pedoman Penanganan Pasca Oanen Buah Terna dan Merambat.** Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah. Jakarta.
- Kurniawan, F. 2008. **Sari Buah Nanas Kaya Manfaat Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen.** Sinar Tani. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. **Kimia Pangan Komponen Makro.** Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, A., Ujang H., dan Evi E. 2000. **Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian.** Central Grafika. Jakarta.
- Kurniawan, F. 2008. **Sari Buah Nanas Kaya Manfaat Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen.** Sinar Tani. Jakarta
- Koswara, S. 2009. **Teknologi Pembuatan Permen.** Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Legowo, A.M. dan Nurwantoro. 2004. **Diktat Kuliah Analisis Pangan.** Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, Dewi, E.N. 2014. **Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda.** Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (3): 112-120.
- Makfoeld, D., D. W. Marseno, P. Hastuti, S. Raharjo, S. Sastrosuwignyo, S. Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto dan Tranggono. 2002. **Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi.** Kanisius, Yogyakarta.
- Mardianto. 2009. Studi Pembuatan Fruit Leather Pisang-Nanas. *Jurnal*. Vol 21 (2). Hal 8-12. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Maswadi. 2011. **Agribisnis Kakao dan Produk Olahannya Berkaitan dengan Kebijakan Tarif Pajak di Indonesia.** Jurnal Teknologi Perkebunan & PSDL. ISSN: 2088-6381. Vol.1, No. 2. Hal: 23-30
- Minifie, B. 1970. **Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology.** Churchill. London
- Moeljaningsih. 2011. **Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Suhu Kamar .** Surabaya: Baristand Industri Surabaya
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., dan Radiastuti, N. 2012. **Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly .** Jurnal Valensi, 2(4): 526-533.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. **Petunjuk Laboratorium Bahan Pangan.** Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Hal 3
- Muchtadi, D. 1994. **Gizi untuk Bayi: ASI, Susu Formula dan Makanan Tambahan.** Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2011. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.** Penerbit Alfabeta. Bandung
- Nasution, A.H. 2010. **Perencanaan dan Pengendalian Produksi.** Guna Widya. Surabaya.
- Naz, R. 2012. **Physical Properties, Sensori Attributes and Consumer Preference of Fruit Leather.** Pak J.Food SCL. 22 (4). Page 188-190.
- Novita, R.D. 2011. **Produksi Permen Jelly Sari Buah Merah Skala Industri Rumah Tangga (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa).** Skripsi. Jurusan

Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang

- Nurlaely. 2002. **Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. Kajian Dari Proporsi Buah Pencampur**. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nussinovitch, A. 1997. **Hydrocolloid Applications**. Blavkie academic& professional. London.
- Parlina, I. 2012. **Karagenan Produk Olahan Rumput Laut Merah Indonesia**. <http://iinparlina.wordpress.com/karagenan-produk-olahan-rumput-laut-merah-indonesia>. Diakses tanggal 27 Agustus 2014
- Piccone, P., Rastelli, S.L., and Pittia, P. 2011. **Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems**. Procedia Food Science. 1(2011): 1509-1515.
- Pratama, S.B., A.F Mulyadi dan S. Wijana. 2011. **Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula)**. Jurnal Industria. Vol 1. No.3. Hal: 180-193
- Preira, I. 2009. **Analisa Bahan Makanan Pada Kajian Analisa Rendemen. Laboratorium Biokimia Pangan** Teknologi Industri Pertanian. Unicersitas Tribuwana Tunggadewi. Malang.
- Prihatman. 2000. **Budidaya Tanaman Nanas**. Kanisius. Yogyakarta.
- Poncomulyo, T., Herti, M, dan Lusi, K. 2006. **Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut**. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta
- Pujimulyani, D dan Wazyka, A. 2009. **Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia dan Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)**. Jurnal Agri Teknologi (AGRITECH). Vol. 29 (3) : 167-173
- Pujimulyani, D. 2012. **Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan**. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Putri, I.R., Basito dan E. Widowati. 2013. **Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu**. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 2. No.3. ISSN: 2302-0733
- Raab, C. and Oehler, N. 2000. **Making Dried Fruit leather**. Exstention Foods and Nutrition Specialist Origon State University. California.
- Rachman, A. 2005. **Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar-Agar Pada Berbag ai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik"Jelly Drink" Tomat (*Lycopercium estelumtum Mill*)**. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang

- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. **Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *Jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn).** Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains, 14(1): 37-44.
- Rangkuti, S. S. 2013. **Umur Simpan *Soyghurt* Probiotik Sebagai *Filler* Coklat *Praline*.** Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau
- Rukmana, R. 1996. **Nenas: Budidaya dan Pascapanen.** Kanisius. Yogyakarta
- Safitri, A. A. 2012. **Studi Pembuatan *Fruit leather* Mangga-Rosella.** *Skripsi* Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Salamah, E., A. C. Erungan, dan Y. Retnowati. 2006. **Pemanfaatan *Gracilaria* sp. dalam Pembuatan Permen *Jelly*.** *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 9 : 38 – 4
- Santoso, H. B. 1998. **Sari Buah Nanas.** Kanisius. Yogyakarta.
- Saragih, N.M. 2005. **Mempelajari Pembuatan Permen *Jelly* dari Kolang Kaling (*Arenga pinnata* Merr).** *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sari, Y.R. 2004. **Analisis Pengaruh Beberapa Variabel Produk Permen *Jelly* Nanas Terhadap Penerimaan Konsumen (di Kecamatan Lowokwaru Kotamadya Malang).** *Skripsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono, Maya Puspitasari . 2010. **Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.** IPB Press. Bogor.
- _____. 1998. **Teknologi Tepat Guna Manisan Nanas.** Kanisius. Yogyakarta
- _____. 2007. **Teknologi Tepat Guna Selai Nanas.** Kanisius. Yogyakarta
- Soekarto, S.T. 2002. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Bharatara Karya Aksara. Jakarta
- Soetanto, E. 1998. **Manisan Buah-Buahan 3.** Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1989. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ke-empat.** Liberty. Yogyakarta.
- Suliantri dan Rahayu. 1990. **Teknologi Fermentasi Biji-Bijian dan Umbi-Umbian.** Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor.

- Sunarjono, H.H. 2005. **Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah**. Penebar Swadaya. Jakarta
- _____. 2008. **Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah**. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suprpti, M.L. 2001. **Membuat Aneka Olahan Nanas**. Puspa Swara. Jakarta.
- _____. 2005. **Aneka Olahan Beligu dan Labu**. Kanisius. Yogyakarta
- _____. 2005. **Teknologi Pengolahan Pangan Awetan Kering & Dodol Waluh**. Kanisius. Yogyakarta
- Syafutri, B. Anjas, dan Intan. 2010. **Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Dengan kajian penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika* Val.)**. Jurnal Gizi dan Pangan. Vo 5 (2). Hal. 78-86
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Syahrumsyah, H., Murdianto, W., dan Pramanti, N. 2010. **Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas**. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(1): 34-40.
- Suyanti. 2010. **Panduan Mengolah 20 Jenis Buah**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Toussaint, M., Samat. 2009. **A History of Food**. Blackwell Publishing Ltd. UK
- Triwardhani, Y. R. 2003. **Pengaruh Proporsi Rumput Laut (*Euchema spinosium*) dengan Tepung Beras Ketan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Dodol Rumput Laut**. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Van De Velde. 2002. ***IH and 13 C High Resolution NMR Spectroscopy of Carrageenans: Applications in Research and Industry, Trend in Food Science and Technology***. Vol 13 No.1. Page 73-92.
- Widyaningtyas. 2014. **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy methyl cellulose, xantham gum,**
- Wahyudi, T. dan Misnawi. 2008. **Pengaruh Konsentrasi Stearin dan Lesitin Terhadap Sifat Fisik Permen Cokelat**. Pelita Perkebunan. Vol:24. No.1. Pg: 49-61
- Warintek. Tanpa Tahun. **Permen Keras (*Hard Candy*)**. Tekno Pangan & Agroindustri. Vol:1. No.10. Pg:156

- Wijaya, K. 2006. **Aplikasi Model Survival untuk Evaluasi Kerusakan Nenas (*Ananas comosus* Merr.) pada Berbagai Perlakuan Kondisi Penyimpanan.** Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknoogi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Winarno, F.G. 1996. **Teknologi Pengolahan Rumput Laut.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- _____. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti. 2012. **Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Dan Kelopak Bungan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Untuk Pembuatan *Fruit Leather*.** Agritech. Vol 28 No 1. Hal 6
- Winastia. 2011. **Studi Pembuatan Sari Buah Nanas.** *Jurnal*. Vol 2 (2). Hal. 33-36. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wulandari, R. 2006. **Aneka Kreasi Coklat.** Kawan Pustaka. Jakarta
- Yani, H.I. 2006. **Karakteristik Fisika dan Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut (*Euchema spinosium* dan *Euchema cottoni*).** *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuwono, S. 2001. **Pengujian Sifat Pangan.** UNESA University Press. Surabaya.
- Zeleny, M. 1982. **Multiple Criteria Decision Making.** Mc Graw Hill. New York
- Zuhra, C.M. 2006. **Flavor (Cita Rasa).** *Karya Ilmiah*. Departemen Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara.