

DAFTAR PUSTAKA

- Ardila, Y. A., Anggreni, K. W., Rahmani, T. P. (2022). “Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus *Lactobacillus* Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethinus*) Sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak”, Volume 13, Nomor 2, Berkala Ilmiah Biologi.
- Ariestini, N. P., Suter, I.K., Ina, P. T. (2018). “Pengaruh Rasio Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan Stroberi (*Fragaria xananassa*) Terhadap Karakteristik Selai”, Volume 5, Nomor 2, Media Ilmiah Teknologi Pangan.
- Arifin, M. Z., Maharani, S., Widiaputri, S. I. (2020). “Uji Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia”. Volume 5, Nomor 1, *Edufortech*.
- Arsyad, M., Abay, H. (2020). “Karakterisasi Kimia Dan Organoleptik Selai Dengan Kombinasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Buah Sirsak (*Annona muricata*)”, Volume 8, Nomor 3, Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan.
- Astutiningsih, C., Meri, Santosa, A. (2021). “Analisis cemaran bakteri coliform dan pengaruh lama penyimpanan terhadap jumlah mikroba pada produk selai asam dari UKM dapoer cantik, Semarang, Jawa Tengah”. Volume 1, Nomor 4, Ruang Cendekia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.
- El-Gendi, H., Saleh, A. K., Badierah, R., Redwan, E. M., El-Maradny, Y. A., El-Fakharany, E. M. (2021). “A Comprehensive Insight into Fungal Enzymes: Structure, Classification, and Their Role in Mankind’s Challenges”, Volume 8, Nomor 3.
- Hardianan, R. F., Hudi, L., Budiandari, R. U. (2022). “Pengaruh Konsentrasi Pengemulsi Inulin dan Lama Pemasakan Terhadap Kualitas Selai Lidah Buaya”. Volume 3, Nomor 2.
- Haslindatul A., Dharmawibawa I. D., Nofisulastri. (2022). “Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Uji Organoleptik dan Daya Simpan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)”, Volume 2, Nomor 3, Panthera: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains dan Terapan.
- Hatuwe, M. (2020). *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Selai*. Program Studi Pendidikan Biologi, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon.
- Husdiana, N. Y. (2022). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). Tugas Akhir. Universitas Pasundan.

- Ikhrawan, Y., Havelly, Pirmansyah, W. (2019). "Korelasi Konsentrasi *Black Tea Powder (Camelia sinensis)* Terhadap Muiu Sensori Produk Dark Chocolate", Volume 6, Nomor 2, *Pasundan Food Technology Journal*.
- Jaya, A., Sumarni, N. K., Ridhay, A. (2019). "Ekstraksi dan Karakterisasi Karagenan Kasar Rumput Laut *Eucheuma cottoni*". Volume 5, Nomor 2, Kovalen : Jurnal Riset Kimia.
- Julyasih, S., Arnyana, I.B.P. (2023). "Perbedaan Aroma dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Buah Strawberry (*Fragaria annanasa*)", Volume 13, Nomor 1, Jurnal Perikanan, Unram.
- Julyasih, S., Parwata, I.P. (2022). "Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Gracilaria verrucose* dan *Eucheuma cottonii*", Volume 12, Nomor 2, Jurnal Perikanan Unram.
- Khairunnisa, N., Nadya, A., & Istianah, L. (2021). "Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Stroberi". Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Volume 14, Nomor 2.
- Kurniawati, D. (2021). "Kajian Pemanfaatan Rumput Laut pada Pembuatan Makanan". Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Volume 20, Nomor 1.
- Kusuma, G. A., Antara, N. S., Suwariani, N. P. (2019). "Fermentasi Produksi Asam Sitrat menggunakan *Aspergillus Niger* ATCC 16404 dengan Substrat Hidrolisat Cair Limbah Padat Industri Brem", Volume 7, Nomor 4, Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri.
- Leite, B. M., Antunes, F., Cotas, J., Martins, N., Costa, N., Noronha, J. P., Mata, P., Diniz, M. (2023). "Modified Atmosphere Packaging (MAP) for Seaweed Conservation: Impact on Physicochemical Characteristics and Microbiological Activity". Volume 12. *Molecules*.
- Liem, C. N., et al. (2020). *Optimization of strawberry jam formulation with seaweed (Kappaphycus alvarezii) addition using response surface methodology*. Journal of Food Process Engineering.
- Mariana, D. A., Windyastuti, E., & Apriyanto, D. R. (2021). "Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Sukrosa Terhadap Kualitas Selai Nangka", Volume 3, Nomor 1, Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi.
- Mazzoni, L., Perez-Lopez, P., Giampieri, F., Alvarez-Suarez, J. M., Gasparrini, M., & Forbes-Hernandez, T. Y. (2021). *Strawberry (Fragaria x ananassa): Chemical composition, nutritional value, and impact on human health*. Nutrition Reviews, Volume 79, Nomor 1, 1-18.
- Milinic, J., Mata, P., Diniz, M., Noronha, J. P. (2020). "Umami taste in edible seaweeds: The current comprehension and perception", Volume 23, *Science direct*.

- Mohapatra, D., Mishra, S. (2021). *Effects of storage temperature on the quality and shelf life of fruit preserves*. *Journal of Food Science and Technology*, Volume 58, Nomor 4, 1667-1674.
- Mustafa, A. M., Angeloni, S., Nzekoui, F. K., Abouelenin, D., Sagratini, G., Caprioli, G., Torregiani, E. (2020). “*An Overview on Truffle Aroma and Main Volatile Compounds*”, *Molecules*.
- Nosa, S. P., Karnila, R., Diharmi, A., (2020). “Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Enzim α -Glukosidase”, Volume 48, Nomor 2, Berkala Perikanan Terubuk.
- Nuraini, V., Karyantina, M. (2019). “Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Buah Bit (*Beta vulgaris L.*)”, Volume 2, Nomor 1, FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan.
- Nurhayati, A. (2020). “Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Nugget Pisang Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat”, Skripsi, Universitas Negeri Semarang.
- Nurkaya, H., Amran, Marwati, Khotimah, K., Nurmarini, E. (2020). “Karakteristik Organoleptik dan Sifat Kimia Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin sebagai *Gelling Agent*”. Volume 16, Nomor 2, Buletin LOUPE.
- Purwaniati, Arif, A. R., Yuliantini, A. (2020). “Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible”. Volume 7, Nomor 1, Jurnal Farmagazine.
- Rahayu, S. R. (2018). *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*)*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Rahmah, N., Aulia, A. (2022). “Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas”, Volume 8, Nomor 2, Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.
- Rappe, A. (2018). “Analisis Mutu Selai Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Substitusi Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*)”. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azahro, S., Aini, N. (2021). “Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis, Volume 8, Nomor 3, *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*”.

- Rizky, A. (2020). *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Safia, w., Budiyanti, Musrif. (2022). “Kandungan Nutrisi dan Bioaktif Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Metode Rakit Gantung pada Kedalaman Berbeda”, Volume 23, Nomor 2.
- Saputra, S. A., Yulian, M., Nisahi, K. (2021). “Karakteristik dan Kualitas Mutu Karaginan Rumput Laut Di Indonesia”. Volume 9, Nomor 1, Lantanida Journal
- Saputro, T. A., Permana. I. D. G. M., Yusasrini, N. L. A. (2018). “Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.) Terhadap Karakteristik Selai”, Volume 7, Nomor 1, Jurnal ITEPA
- Schieberle, P., Hofmann, T. (2018). *Evaluation of the key odorants in fresh strawberry juice by quantitative measurements and sensory studies on model mixtures. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Volume 66, Nomor 1, 240-247.
- Setyaningsih, R. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Pengisi pada Pembuatan Selai Pepaya (*Carica Papaya* L.), Volume 7, Nomor, Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Sholiha, I., Ikerismawati, S. (2021). “Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Pie dan Bolen sebagai Pengembangan Produk Perikanan”, Volume 8, Nomor 2, Jurnal Biologi dan Pembelajarannya.
- Sinurat, E., Suryaningrum, T. D. (2019). “Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensori Teh Rumput Laut *Sargassum* sp. Berdasarkan Variasi Lama Perendaman”. Volume 22, Nomor 3, Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.
- Sirijan, M., Pipattanawong, N., Saeng-on, B., Chaiprasart, P. (2020). “*Anthocyanin content, bioactive compounds and physico-chemical characteristics of potential new strawberry cultivars rich in-anthocyanins*”, *Journal of Berry Research*.
- Sjarif, S. R., Rosmaeni, A. (2019). “Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Pertumbuhan Mikroba Pada Pasta Tomat”, Volume 11, Nomor 2, Jurnal Penelitian Teknologi Industri.
- Sumarlan, S. H., Susilo, B., Ahmad. A. M., Mu'nim, M., (2018). “Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Buah Strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut)”, Volume 6, Nomor 1, Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem.
- Trisilia, F. (2022). *Formulasi dan Analisis Kandungan Makronutrien Serta Betakaroten Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka Dan Kulit Buah*

Naga Sebagai Alternatif Pencegahan Hipertens. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Hasanuddin Semarang.

Wilberta, N., Sonya, N. T., Lydia, S. H. (2021). “Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air”, Volume 12, Nomor 1.

Yuliana, N. M. E., Masdarini, L., Marsit, C. I. R., (2019). “Uji Kualitas Umur Simpan Manisan Tamarillo”, Volume 10, Nomor 3, Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Zhang, H., Qiu, C., Li, H., & Wu, Y. (2019). *Effects of Eucheuma cottonii κ-carrageenan and high methoxyl pectin on the physicochemical properties of strawberry jam. Food Science and Technology International*, Volume 25, Nomor 2, 137–145.

