

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2010. Manfaat Rosella dan Semua Tentang Rosella. <http://direktori.kreatif.web.id> [10 Oktober 2013].
- Adrian. 2012. Deskripsi Mikroskopis dan Kandungan Mineral Tanaman Kangkung Air (*Ipomoea aquatica* Forsk.). <http://repository.ipb.ac.id>. [1 Januari 2014].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis* of The Association of Analytical Chemists. Washington D.C.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (*Ananas comosus* Merr) dengan Penambahan Rumput Laut. Artikel Ilmiah. Universitas Andalas. Padang.
- Bangun, M.K. 1991. Perancangan Percobaan untuk Menganalisis Data. Bagian Geometri. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- BPS. 2010. Analisis Potensi Komoditas Unggulan Hortikultura Sumatera Utara. Medan.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Buntaran, W. 2011. Pengaruh konsentrasi larutan gula terhadap karakteristik manisan kering tomat (*Lycopersium esculenta*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Jawa Tengah.
- Cybex Deptan. 2012. Deskripsi Nenas. <http://cybex.deptan.go.id>. (4 Januari 2014).
- Darwindra, H. D. 2012. Pigmen. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Ma.
- De Man, M. J. 1997. Kimia Pangan. Penerjemah: K. Padmawinata, ITB-Press, Bandung.
- Digilibits. 2011. Pembuatan Asam Sitrat dari Limbah Kulit Nenas Dengan Proses Fermentasi. <http://digilibits.ac.id>. (1 April 2014).
- Estiasih, Teti dan K. Achmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin L. 2008. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta : Kanisius.
- Fitriani, S. dan E. Sribudiani. 2009. Pengembangan Formulasi Sirup Berbahan Baku Kulit dan Buah Nanas (*Ananas Comomus L. Merr*). Laboratorium

Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. 8 (1) : 34-39.

- Gayo, I. 1987. Buku Pintar (Seri Senior). Iwan Gayo Associates, Jakarta.
- Harnanik, S. 2011. Produk Olahan Nenas. <http://sumsel.litbang.deptan.go.id> (1 Januari 2014).
- Historiasih, R. Z. 2010. Pembuatan Fruit Leathers Sirsak-Rosella. Skripsi. UPM Veteran, Jawa Timur.
- Info Pangan. 2012. Memilih Bahan Penstabil Makanan dan Minuman. <http://infopangan.com> (1 Januari 2014).
- Ipteknet. 2013. Nenas (*Ananas comosus*). <http://www.Ipteknet.com>. (1 Januari 2014).
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confection Manufacture*. Blackie Academic and profesional, London.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terung Belanda) . Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lanchasire, R. J. 2004. The Chemistry of Passion Fruit. <http://www.chem.uwimona.ed.jm/lectures/psnfruit.html> (16 Maret 2014).
- Margono, R. R. 2009. Analisis Kadar Kalsium dan Besi Pada kangkung (*Ipomoea reptans*) Menggunakan Destruksi Asam Pekat. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan kalijaga. Yogyakarta.
- Mariana, T. 2006. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur. Surabaya.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confertionery*. Van Nostrand Beinhold, New York.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen P&K. Pusat Antar Univeritas-IPB, Bogor.
- Mulyadi, A. F. 2011. Olahan Makanan Kering : Leather Mangga. <http://teknologiagroindustri.lecture.ub.ac.id>. (1 Januari 2014).
- Nchfp. 2013. Freezing. National Center for Home Food Preservation. Georgia. <http://nchfp.uga.edu> (1 Januari 2014).

- Nugroho, E. S., S. Tamaroh, dan A. Setyowati. 2006. Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma xanthariza roxb*) madu instan. LOGIKA.3(2):1410-2315.
- Nurlaely, E., 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan Leather. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Puspasari, K., F. Rusli., dan S. Mileiva. 2005. Formulasi Campuran *Flower Leather* dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayumanis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan. PKPM-2-5-1, Bogor.
- Raab, C. and Oehler, N., 2000. *Making Dried Fruit leather*. Extension Foods And Nutrition Specialist. Origon State University.
- Ranganna, S. 1978. Manual of Analysis for Fruit and Vegetable Product. Mc.Graw Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Repository usu. 2011. Studi Pembuatan Selai Rosella. <http://repository.usu.ac.id> (1 April 2014).
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga – Rosella. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Setiari, N dan Y. Nurchayati. 2009. Eksplorasi Kandungan Klorofil pada beberapa Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement*. BIOMA. 11 (1) : 6-10.
- Shin JE, Salim L, and Cornillon P. 2002. *The effect of centrifugation on agar/sucrose gels*. Food Hydrocolloids.
- Sjaifullah, 1996. Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Syekhfanismd Lecture. 2012. Kangkung. <http://syekhfanismd.lecture.ub.ac.id>. (1 Januari 2014).
- Sudarmadji, S., B. Haryona, dan Suhard. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulastri, T. A. 2008. Pengaruh konsentrasi gum arab terhadap mutu velva buah nenas selama penyimpanan dingin. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sunarjono, H. 1997. Prospek Perkebunan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Widyamandala. 2005. Manfaat Serat Nenas. www.widyamandala.org(23 Desember 2013).
- Wikipedia. 2012. Gom Arab. <http://id.wikipedia.org> (1 Januari 2014).
- Wikipedia. 2013. Kangkung. <http://id.wikipedia.org> (1 Januari 2014).
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S. 2009. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* LINN) untuk Pembuatan Fruit Leather. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur.