

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, N., & Fadiati, A. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi lin) Terhadap Kualitas Selai Albeso Semangka (Citrullus vulgaris schard). *JURNAL SOSIAL DAN SAINS*, 3. <http://sosains.greenvest.co.id>
- Amertyasih, K. A. (2023). Kualitas Selai Kulit Seemangka dengan Penambahan Ekstrak Bunga Mawar Quality Of Watermelon Skin Jam with The Addition of Rose Flower Extract. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(6), 1392–1401. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i6>
- Ansori, Z. (2022). *Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Inul Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Selai dan Permen Jely*.
- Arsyad, M. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (Cocos nucifera L) Influnce Of Sugar Concentration on Making Young Coconut Jam (Cocos nucifera L)*.
- Arzayah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. 1(12), 2883.
- Huriah, Alam, N., & Hamid Noor, A. (2019). Karakter Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britt and Rose)-Gula Pasir Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics Of The Ocean In Varios Red Dragon Ratio (Hylocereus polyrhizus Britt and Rose)-Sand Sugar. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 16–25.
- Iswand, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, Muh. S., & Sudarmo, H. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19, 544–555. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>
- Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (2018). *PANG4430 Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.

- Koswara, S., Mauizzati Purba, Dyah Sulistyorini, Anita Nur Aini, Yanti Kamayanti Latifa, Nur Allimah Yunita, Ratna Wulandari, Devi Riani, Cita Lustriane, Siti Aminah, Nurita Lastris, & Puji Lestari. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Selai Buah* (S. Koswara, Ed.). Badan POM. www.pom.go.id
- LESTARI, S. (2015, July 1). *Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten*. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010451>
- Melisa, T., Rahmat Wicakso, & Doni, R. (2014). *Pengambilan Pektin dari Albedo Semangka dengan Proses Eksresi Asam* (Vol. 3, Issue 1).
- Panjaitan, T. W. S., & Rosi, D. A. (2021). Pengaruh Kombinasi Kulit Semangka (Citrullus lanatus) The Effect Of The Combination Of The Skin Of Watermelon (Citrullus lanatus) And Red Guava (Psidium guajava) On The Quality Of Sheet Jam. *Stigma*, 14(2), 71–81.
- Putra, A. E. P., & Murtiningsih, T. (2022). Pengolahan dan Pemanfaatan Buah Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.) Menjadi Selai Di Kabupaten Muara Enim. *Jurnal Bakti Agribisnis*.
- Rahmah, N., & Aulia, A. (2022a). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas Addition of Sugar with Different Concentrations in Making Pineapple Jam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259. <https://doi.org/10.26858/jptp.v8i2.35593>
- Rahmah, N., & Aulia, A. (2022b). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas Addition of Sugar with Different Concentrations in Making Pineapple Jam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259. <https://doi.org/10.26858/jptp.v8i2.35593>
- Ramadani Siregar, M., Harun, N., & Yusmarini. (2016). *Pemanfaatan Buah Beelimbing Manis (Averrhoa carambola L.) dan Buah Nanas (Ananas comosus L.) Dalam Pembuatan Permen Jelly*. 3.
- Saleh, S. N. H., Agustin, Muzayyana, & Hairil Akbar. (2021). Edukasi Pemanfaatan Hasil Olahan Buah Nanas Bagi Mahasiswi Usia Subur di Institut Kesehatan Dan Teknologi Graha Medika. *Community Engagement & Emergence Journal*, 3, 52–56.
- Sekararum, T. P. (2021). Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *Journal of Chemical Engineering*, 2(1).

- Sitorus, M. S. A., Partha, I. B. B., & Setya, E. A. (2022). Selai Albedo Kulit Semangka dengan Penambahan Umbi Bit. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 48–57. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i1.223>
- Sukarno. (2020). Analisa Pendapatan Manisan Kulit Semangka Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Limbah Kulit Semangka. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol. 6, 172–181.
- Widodo, S. (2017). *Kandungan Gizi Selai Kulit Semangka Lembaran dengan Penambahan Jelli*.
- Yus Nasution, A., Novita, E., Nadela, O., & Putri Arsila, S. (2020). Penetapan Kadar Protein pada Nanas Segar dan Keripik Nanas dengan Metode Spektroprometi UV-VIS dan KJEHDAHL. *Journal Of Pharmacy and Science*, 3(2), 6–11.