

DAFTAR PUSTAKA

- Afani, F. N. (2016). *Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Aritonang, P. L. W. B. (2013). *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)*, 26(2), 91–110. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Azka, A. (2010). *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif pada Semanggi Air (*Marsilea crenata*)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Sni Jam*. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., Edwards, G. H. Fleet, Dan H. Wooton. (1985). *Ilmu Pangan*. (A. Purnomo, Hari, Ed.) (Cet. 1). Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Budiana, N. S. (2013). *Buah Ajaib Tumpas Penyakit* (Cet. 1). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dasuki, U. A. 1992. *Sistematika Tumbuhan Tinggi*. Bandung : ITB.
- Direktorat Gizi. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Dwi, D. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Selai Campolay (*Pouteria campechiana*) Dengan Variasi Suhu Penyimpanan Menggunakan Metode Arrhenius*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai* (Ed.1 Cet.). Yogyakarta: Yogyakarta Kanisius.
- Fahrizal, & Fadhil, R. (2014). *Kajian Fisiko Kimia Dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas Yang Menggunakan Pektin Dari Limbah Kulit Kakao*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia, 06(03), 65–68.
- Fasogbon, B. (2013). *Studies on The Chemical and Sensory Properties of Jam From Osmotically Dehydrated Pineapple Slices*. British Journal Of Applied Science & Technology, 3(4), 1327–1335.



- Febrianti, N., Yudianto, I., & Dhaniaputri, R. (2016). *Kandungan Antioksidan Asam Askotbat Pada Buah-buahan Tropis*. Jurnal Ilmu Biologi. Univeristas Ahmad Dhalan.
- Gaffar, R. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, 117–125.
- Ginting, E., Prasetiaswati, N., & Widodo, Y. (2007). *Peningkatan Daya Guna dan Nilai OTambah Ubi Jalar Berukuran Kecil Melalui Pengolahan Menjadi Saos Dan Selai*. Iptek Tanaman Pangan, 2(1), 110–122.
- Hapsoh, Dan H. Y. (2011). *Budidaya Tanaman Obat Dan Rempah* (Terbitan I). Medan: Usu Press Publishing Dan Printing 2011.
- Herawati, H. (2018). *Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 37(1), 17.
- Ikhwal, A., Lubis, Z., & Ginting, S. (2014). *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran*. Jurnal Pangan dan Pertanian. Medan.
- Iswara, D. (2017). *Pengaruh Proporsi Apel Anna dan Bunga Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna-Rosella*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Latifah., Nurismanto, R., & Agniya, C. (2013). *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda (The Making of Slice Jam from Belanda Eggplant)*. Jurnal Teknologi Pangan. FTI UPN Veteran, Jatim.
- Muresan, C., Pop, A., Muste, S., Scrob, S., & Rat, A. (2014). *Study Concerning The Quality of Jam Products Based on Banana And Ginger*. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20(4), 408–411.
- Murni, C. (2009). *Sifat Organoleptik Selai Lembaran Dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya*, 23–27. Jurnal Boga dan Gizi.
- Noviani, N. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Gula Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Campolay (Pouteria campechiana)*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Pandiangan, A. (2017). *Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda*, 4. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Riau.
- Parimin. (2005). *Jambu Biji Budidaya Dan Ragam Pemanfaatannya*. Depok: Swadaya.
- Parwata, A. (2016). *Antioksidan*. Kimia Terapan. Universitas Udayana.

- Piccone P., S. L. Rastelli dan P. Pittia. (2011). *Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems*. University of Teramo. Italy.
- Priscilla, P. (2012). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn) Terhadap Kerusakan Struktur Histolis Ginjal Mencit Yang Diinduksi Parasetamol*. Jurnal Kedokteran.
- Raab, C., & Oehler, N. (2000). *Making Dried Fruit Leather*. Rehabilitation, (May).
- Ramadhan, W. (2011). *Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*. Jurnal teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor.
- _____. (2017). *Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran*, 20, 95–108. Jurnal teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor.
- Rianto & Efendi, R. (2017). *Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis*, 4(1), 1–7. Jurnal Teknologi Hasiln Pertanian. Universitas Riau.
- Santoso, A. (2012). *Kualitas Jelli Buah Rambutan*, (82), 79–87.
- Septiani, I. N., Basito, & Widowati, E. (2013). *Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertaian, Vi(1), 27–35.
- Simammora, D. (2017). *Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (Sonneratia caseolaris)*, 4, 399–404. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Riau.
- Siregar, A. H. (2016). *Pembuatan Zat Warna Alam Dari Tumbuhan Berasal Dari Daun*, 12, 103–110. Jurnal Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. (1984). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.

- Tim Unud (2012). *Pembuatan Selai Buah Strawberry*. Jurnal Ketahanan Pangan. Universitas Udayana.
- Tristiyanti, D., Hamdani, S., & Rohita, D. (2013). *Penetapan Kadar Likopen Dari Beberapa Buah Berdaging Merah Dengan Metode Spektrofotometri*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology.
- Wahyuni, R. (2012). *Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Yudhartha Pasuruan.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiraatmaja, I Wayan. (2017). *Budidaya Jambu Biji Kristal (Psidium guajava L.)*, 91, 399–404. Jurnal Pertanian. Universitas Udayana.

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Ethical Approval

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK) 

Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

Nomor : LB.02.01/KEPK/ 0015 /2019
Lampiran : I (satu) lembar
Perihal : Penyerahan *Ethical Approval*


Kepada Yth :
NI PANDE MADE LIDYA PARAMESTI
di-
Tempat

Dengan hormat,
Bersama ini kami menyerahkan Persetujuan Etik/*Ethical Approval* Nomor :
LB.02.03/EA/KEPK/00014/2019 tertanggal 29 Januari 2019.
Hal-hal yang perlu diperhatikan :

1. Setelah selesai penelitian wajib menyerahkan I (satu) copy hasil penelitiannya.
2. Jika ada perubahan yang menyangkut dengan hal penelitian tersebut mohon melaporkan ke
Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Denpasar, 29 Januari 2019
Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Poltekkes
Denpasar


D. Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB
NIP. 197108141994021001

Tembusan Yth :
1. Arsip



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)



Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK /
ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0014 /2019

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

STUDI PEMBUATAN SELAI LEMBARAN JAMBU BIJI (*Psidium guajava Linn*)

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

NI PANDE MADE LIDYA PARAMESTI

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)



Denpasar, 29 Januari 2019
Ketua,
I Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB

Lampiran 2 : Uji Organoleptik (Uji Hedonik)

Terhadap Uji Hedonik Rasa, Aroma, Warna, Tekstur, dan Tingkat Penerimaan Keseluruhan pada Selai Lembaran Jambu Biji

Nama panelis :

Produk yang diuji : Selai Lembaran Jambu Biji

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel selai lembaran, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (\surd) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan dari selai lembaran. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala Hedonik	Kode Sampel			
	131	132	133	134
Sangat suka				
Suka				
Netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

Lampiran 3 : Uji Organoleptik (Mutu Hedonik)

Terhadap Mutu Hedonik Tekstur pada Selai Lembaran Jambu Biji

Nama panelis :


Produk yang diuji : Selai Lembaran Jambu Biji

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel selai lembaran, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (\surd) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan mutu tekstur dari selai lembaran. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala Hedonik	Kode Sampel			
	131	132	133	134
Elastis				
Agak elastis				
Tidak elastis				
Komentar :				

Lampiran 4 : Hasil Laboratorium

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**
UNIVERSITAS UDAYANA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIT LAYANAN LABORATORIUM
Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010
Laman : <http://ftp.unud.ac.id>

Nomor : 269/UN.14.26/LAB.H.A/V/2019
Lampiran : -
Perihal : Hasil Analisis Laboratorium

Kepada Yth.
Bapak/Tbu/Sdr. Ni Pande Made Lidya Paramesti
Di -
Tempat

Dengan hormat, bersama ini kami sampaikan hasil analisis sampel :

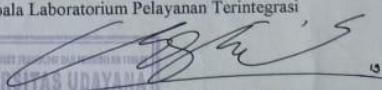
Jenis Sampel : Selai Lembaran Jambu Biji
Jumlah : 1


HASIL ANALISIS

No	Kode Sampel	Kapasitas Antioksidan (mg/L GAEAC)	Vitamin C (mg/100 g)
1	A	283,24	31,7690

Demikian surat hasil analisis ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Denpasar, 25 - 05 - 2019
Mengetahui,
a.n Wakil Dekan I Bidang Akademik dan Perencanaan
Kepala Laboratorium Pelayanan Terintegrasi


I Made Mahaputra Wijaya, ST., M.Eng., Ph.D
NIP. 19821105 200604 1 001



Lampiran 5 : Hasil SPSS

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Rasa	2,922	3	8	,100

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	,412	3	,137	2,091	,180
	Within Groups	,525	8	,066		
	Total	,937	11			

Rasa

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
Duncan ^a	1	3	3,0333
	2	3	3,1500
	4	3	3,2167
	3	3	3,5333
	Sig.		,055

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	1,175	3	8	,378

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	,542	3	,181	4,248	,045
	Within Groups	,340	8	,043		
	Total	,882	11			

Warna

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Duncan ^a	4	3,0167	
	1	3,1833	
	2	3,2667	3,2667
	3		3,6000
	Sig.	,192	,083

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 6 : Dokumentasi

