

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahsah, S. D. (2020). *Kajian Lama Perendaman Terhadap Mutu Produk Keripik Pare Momordica charantia L.*
- Aprilia, Y. M. V. (2017). *Pengaruh Penambahan Air Jeruk Lemon (Citrus limon) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Pepaya (Carica papaya L).*
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori.*
- Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). *Karakteristik Fisik Selai Wortel (Daucus carota L.) dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) sebagai Bahan Pengental.* 3(2), 175–180.
- Armuyanto. (2018). *Analisis Mutu Manisan Buah Pare (Momordica Charantia L ) Dengan Variasi Konsentrasi Larutan Gula.*
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2009). *Ilmu Pangan.* Universitas Indonesia.
- Dewi Ratih Handayani, D. (2022). *Sayur dan Buah Berwarna Hijau Di Lingkungan Rumah untuk Menangkal Radikal Bebas di Masa Pandemi Covid-19.*
- Dini Puspita Sari, Irfanny Z Anwar, M. S. (2019). *Perbedaan Persepsi Cita Rasa, Asupan Energi, Dan Zat Gizi Makro Sebelum Dan Sesudah Modifikasih Lauk Nabati Di Panti Asuhan Al-Ihkwaniyah Tangerang Selatan.* *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 37–44.
- Djalal Rosyidi, Aris Sri Widati, J. P. (2008). *Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Chicken Nuggets.* *Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 43–51.
- Ekaputri, F. (2018). *Pengaruh Perbandingan Kulit Dan Sari Lemon Dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (Citrus limon burm f.) Secara Organoleptik.*
- Elvi, M. G. (2022). *Pengaruh Susu Full Cream Terhadap Es Krim Labu Kuning.* Endeustorial. (2021). *Hilangkan Rasa Pahit Dengan 10 Cara Ini.* <https://endeus.tv/artikel/hilangkan-rasa-pahit-pare-dengan-cara-ini>
- Hamka, & Geroda, Z. P. (2017). *Pengaruh Lama Perendaman Dan Perbedaan Metode Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Ampas Kelapa ( Cocos nucifera L ).* *Buletin Loupe*, 14(02), 2–6.
- Harto, Y., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2016). *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Sawo (Achras zapota L.) Dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa.* *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 88–100. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.6.2.88-100>
- Ihsan, M. R. (2016). *Pengembangan Kerupuk Buah Pare Sebagai Makanan Alternatif Bagi Diabetes.*
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner.*
- Kemenkes. (2019). *Pencegahan Kolesterol Tinggi.* <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/pencegahan-kolesterol-tinggi> 44

- Kurniawan, A. (2022). Manfaat Jeruk Lemon dan Efek Sampingnya Bagi Tubuh Perlu Diketahui. *Merdeka.Com*. <https://www.merdeka.com/jabar/manfaat-jeruk-lemon-dan-efek-sampingnya-bagi-tubuh-perlu-diketahui-klm.html>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Langi, G., & Kereh, P. S. (2020). Model Tinutuan Tinu Key Untuk Ibu Hamil Dan Menyusui Di Lokasi Rawan Bencana. *Jurnal GIZIDO*, 12(1), 1–8. <https://doi.org/10.47718/gizi.v12i1.888>
- Lebon, M. T. (2021). *Komposit Selai Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizuz L.) Dengan Pisang Ambon (Musa paradisiaca L.)*. <http://www.ufrgs.br/actavet/31-1/artigo552.pdf>
- Lingkarkata. (2019). *Buku Pintar Tumbuhan* (J. Wibowo (ed.)). <https://doi.org/719070872>
- Ma'mun, M. (2013). *Studi Pembuatan Jem Buah Sawo (Acrhras zapota L)*. Marbun,
- R. L. (2019). Potensi Pare (*Momordica charantia* L) Sebagai Penurunan Kadar Kolesterol Darah. *Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 188–192.
- Mulyadi, A. F., Maligan, J. M., Wignyanto, & Hermansyah, R. (2013). Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*): Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 183–192. <https://media.neliti.com/media/publications/116310-ID-none.pdf>
- Nur Her Riyadi, Dwi Ishartani, R. P. (2015). *Mengangkat potensi pare (Momordica charantia) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi. 1*, 1167– 1172. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010535>
- Permatasari, T. G. (2012). *Proses Produksi Selai Wortel*.
- Rachman Samsudin, A. B. (2012). *Pembuatan Jam Wortel ( Daucus Carrota ) Dengan Perbandingan Jumlah Gula Dan Pektin Rachman Samsudin Asrul Bahar Abstrak. 01*, 0–216.
- Ramon Hurdawaty, T. Z. R. (2021). Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Lapis Legit. *Sains Terapan Pariwisata*, 1(2), 45–56.
- Riskesdas. (2018). *Riset Kesehatan Dasar Sumatera Utara*.
- Sari, D. P., Anwar, I. Z., & Sofyaningsih, M. (2019). Perbedaan Persepsi Citarasa, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Sebelum dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 4(1), 37–44. <https://doi.org/10.22236/argipa.v4i1.3286>
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116–122. <https://doi.org/10.36055/jip.v6i3.1747>
- Setiawan, M. F. (2016). *Kupas Tuntas Pembuatan Selai*. Himitepa. <https://himitepa.lk.ipb.ac.id/kupas-tuntas-pembuatan-selai/>
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). *Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (Sonneratia caseolaris)*. 4(2). 45

Sutrisno. (2019). *Buku Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Selai Buah*

Utami, D. R., Rahin, A. R., Prayitno, S. A., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *DedikasiMU*, 4(3).

Wandani, O. R. A. (2018). *Uji Efektivitas Sari Daun Pare (Momordica Charantia) Dalam Menghambat Pertumbuhan Larva Aedes sp Instar III.*

Yuliani HR. (2011). Karakterisasi selai tempurung kelapa muda. *Jurnal Teknik Kimia*, 1(1), 1–6.





# LAMPIRAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## LAMPIRAN 1



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK  
INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan  
Estate 20371  
Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683**

Nomor : B.3385 /Un.11/KM.I/PP.00.9/11/2022

10 November  
2022

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

**Yth. Bapak/Ibu Kepala Laboratorium  
Analisis Pangan, Ilmu Teknologi Pangan  
Universitas Sumatera Utara**

*Assalamulaikum Wr. Wb.*

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama	: Namira Zulaika
NIM	: 0801182207
Tempat/Tanggal Lahir	: Rantauprapat, 21 Juli 1999
Program Studi	: Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester	: IX (Sembilan)
Alamat	: Jln. Sirandorung Gg.Aman No.30 Kelurahan Padang bulan Kecamatan Rantau Utara

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Il Dr A Sofian No 3 Padang Bulan

*Digitally Signed*  
**Dr. Mhd. Furqan, S.Si., M.Comp.Sc.**  
NIP. 198008062006041003

## LAMPIRAN 2



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS SUMATERA UTARA  
FAKULTAS PERTANIAN  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
LABORATORIUM ANALISA KIMIA BAHAN PANGAN

Jl. Prof. A. Sofyan 3 Kampus USU Medan, Indonesia  
Telp. 061-8223196; email :tp-usu@usu.ac.id

Nomor : 14 /AKBP/SKS/2022

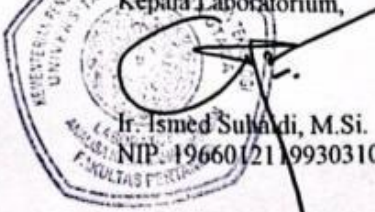
**SURAT KETERANGAN**

Pemberi Sampel : Namira Zulaika  
Jenis Sampel : Selai  
Nama Sampel : Selai Pare  
Waktu Penerimaan Sampel : 11 November 2022  
Waktu Pemeriksaan Sampel : 14 November 2022  
Jumlah Sampel : 2 sampel

Kepala Laboratorium Analisa Kimia Bahan Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, dengan ini menerangkan hasil analisa dari :

No.	Nama	Kadar Vitamin C (mg/100g) (Metode Titrasi Dye)
1	Sampel - 1	11,46
2	Sampel - 2	22,59

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Medan, 14 November 2022  
Kepala Laboratorium,  
  
Ir. Ismed Sultadi, M.Si.  
NIP. 196601211993031001

## LAMPIRAN 3



BADAN STANDARISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI  
BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN  
LABORATORIUM PENGUJI

The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan  
Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp. (061) 7967495, 7363471 Fax (061) 7362830  
e-mail: bisd.medan@kemenperin.go.id

## SERTIFIKAT HASIL UJI

Dok.No: F-LP-01a/2-1-02/20

### Certificate of Test Results

Nomor Sertifikat : **1469/BSKJI/Baristand-**  
*Certificate Number* : **Medan/MS-P/XI/2022**

**Kepada Yth.**  
*To*

Nomor Pengujian : **MMHP-0447**  
*Testing Number*

**Namira Zulaila**  
Jl. Karya Darma, Gg. mahoni,  
Medan Johor

Nomor SPPC : **0720/BSKJI/BSPJI-**  
*Requestation Number* : **Medan/LP/X/2022**

Halaman : **1** dari **2**  
*Page*

yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari :  
*The undersigned certifies that the examination of*

Nama / Jenis Contoh : **Selal Pare**  
*Samples*

Etiket / Merk : **-**  
*Trade Mark*

Kode : **Sampel 1**  
*Code*

Pengambil Contoh : **Diantar Langsung**  
*Sampler*

Prosedur Pengambilan Contoh : **-**  
*Sampling Procedure*

Keterangan Contoh : **Tidak Disegel**  
*Description of Sample*

Tanggal Diterima : **01 November 2022**  
*Date of Received*

Tanggal Pengujian : **01 November 2022**  
*Date of Testing*

**Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima**

*This Test Result certificate only applies to the samples received*

**Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM**

*This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management*

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
 The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat  
 Certificate Number : 1469/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/XI/2022

Halaman  
 Page : 2 dari 2  
 2 of 2

Validasi  
 Validity

**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Protein	%	0.70	SNI 01-2891-1992

Medan, 16 November 2022  
 Rossi Evana, ST  
 Manager of Testing Laboratory  
 NIP. 198207112005022001



Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima  
*This Test Result certificate only applies to the samples received*  
 Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM  
*This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management*



## LAMPIRAN 4



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI  
BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN  
LABORATORIUM PENGUJI

The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan  
Jl. Seungisangaraja No.24, Telp:(061) 7967495, 7363471 Fax (061) 7362830  
e-mail: bsd\_medan@kemenperin.go.id

Dok.No : F-IP-016/21-02/20

**SERTIFIKAT HASIL UJI**  
*Certificate of Test Results*

Nomor Sertifikat : **1470/BSKJI/Baristand-**  
Certificate Number : **Medan/MS-P/XI/2022**

Nomor Pengujian : **MMHP-0448**  
Testing Number

Nomor SPPC : **0720/BSKJI/BSPJI-**  
Requestation Number : **Medan/LP/X/2022**

Halaman : **1 dari 2**  
Page

**Kepada Yth.**  
To

**Namira Zulalka**  
Jl. Karya Darma, Gg. mahoni,  
Medan Johor

yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari :  
*The undersigned certifies that the examination of*

Nama / Jenis Contoh : **Selai Pare**  
Samples

Etiket / Merk : **-**  
Trade Mark

Kode : **Sampel 2**  
Code

Pengambil Contoh : **Diantar Langsung**  
Sampler

Prosedur Pengambilan : **-**  
Contoh  
Sampling Procedure

Keterangan Contoh : **Tidak Disegel**  
Description of Sample

Tanggal Diterima : **01 November 2022**  
Date of Received

Tanggal Pengujian : **01 November 2022**  
Date of Testing

**Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima**

*This Test Result certificate only applies to the samples received*

**Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksikan ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM**  
*This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management*

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
**The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan**

Nomor Sertifikat : 1470/BSKJ/Baristand-Medan/MS-P/XI/2022  
 Certificate Number

Halaman : 2 dari 2  
 Page : 2 of 2

Validasi   
 Validity


**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Protein	%	0,71	SNI 01-2891-1992

Medan, 16 November 2022

Teknis Laboratorium Pengujian  
 Manager of Testing Laboratory



  
 Raisi Evana, ST  
 186207112005022001

**Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima**

*This Test Result certificate only applies to the samples received*

**Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM**

*This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management*

**LAMPIRA 5****DOKUMENTASI PEMBUATAN SELAI****Pare****Bahan tambahan selai****Proese pemasakan selai****Daun jambu biji**



**Perlakuan 1**



**Perlakuan 2**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN