

PEMBUATAN SELAI DARI BUAH SAWO

PROYEK AKHIR

***Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya (A.Md) Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang***



Oleh:

**DARATUL SAMIA
NIM: 22079017/2022**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Selai Dari Buah Sawo
Nama : Daratul Samia
NIM : 22079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

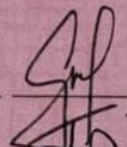
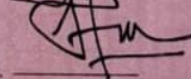
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

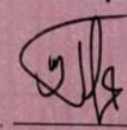
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Sari Mustika, S.Pl., M.Si

1. 
2. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Pd

3. 

Anggota : Riski Gusri Utami, M.Sc

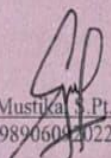
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Selai Dari Buah Sawo

Judul : Pembuatan Selai Dari Buah Sawo
Nama : Daratul Samia
NIM : 22079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2025

Disetujui oleh Pembimbing

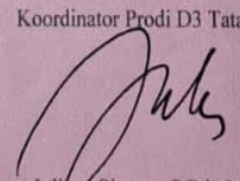

Sari Mustika, S.Pt., M.Si
NIP. 198906042022032005

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmina, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga


Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Daratul Samia
NIM/TM : 22079017/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

"Pembuatan Selai Dari Buah Sawo". Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Daratul Samia
NIM. 22079017

ABSTRAK

Daratul Samia. 2025. “Pembuatan Selai Buah Sawo” Proyek Akhir. Program Studi Diploma 3 Tata Boga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pemanfaatan buah sawo dalam produk olahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk membuat selai buah sawo dan mendeskripsikan kualitasnya yang dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk membuat selai dari buah sawo dan meningkatkan nilai jual buah sawo. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan yang dilakukan oleh 50 orang panelis tidak terlatih. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2025 di *Workshop PHADEKANAT 109* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Hasil dari uji sensori dengan tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas selai dari buah sawo adalah warna cukup coklat, beraroma khas buah sawo, aroma cukup harum, tekstur mudah dioles, rasa buah sawo, rasa cukup manis. Harga jual selai sawo dengan isi 160 ml adalah Rp. 18.500,-/botol.

Kata kunci: Selai, Buah Sawo, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas segala keagungan, limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini yang berjudul **“Pembuatan Selai Dari Buah Sawo”** ini dengan baik. Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku Ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini.
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan yang sangat berarti, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Prof. Dr. Anni Faridah, M.Pd selaku Dosen Penguji 1.
7. Ibu Riski Gusri Utami, M.Sc selaku Dosen Penguji 2.

8. Seluruh Staff Pengajar, Karyawan, dan Teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Orang tua dan adik-adik penulis yang selalu memberikan dukungan berupa doa, semangat, serta cinta dan kasih sayang yang lebih kepada penulis dari awal hingga sekarang.
10. Teman-teman dan orang-orang terdekat penulis yang telah memberikan dukungan dan mendengarkan keluh kesah selama mengerjakan proyek akhir.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa penulisan Proyek Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Selai.....	5
B. Sawo.....	7
C. Resep Standar Selai Sawo.....	9
D. Bahan-Bahan dalam Pembuatan Selai Sawo.....	10
E. Kualitas Selai Sawo.....	13
F. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Selai Sawo.....	14
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Jenis Penelitian	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Pemilihan Bahan dan Alat.....	19
D. Proses Pembuatan Selai Sawo.....	21
E. Bagan Proses Pembuatan Selai Sawo	23
F. Jenis Data dan Sumber Data	24
G. Tahap Penelitian.....	25
H. Uji Sensori.....	27
I. Analisis Data	27
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	29
B. Pembahasan.....	38
C. Analisis Harga.....	41
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Komposisi gizi per 100 gram daging buah sawo	8
2.2. Resep Selai Buah Naga Merah.....	9
3.1. Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Selai Sawo.....	21
3.2. Resep Penelitian Selai Sawo	22
4.1. Deskripsi Data Uji Sensori Kualitas Warna.....	30
4.2. Deskripsi Data Uji Sensori Kualitas Aroma Khas Buah Sawo.....	31
4.3. Deskripsi Data Uji Sensori Kualitas Aroma Harum	33
4.4. Deskripsi Data Uji Sensori Kualitas Tekstur Mudah Dioles	34
4.5. Deskripsi Data Uji Sensori Kualitas Rasa Buah Sawo	36
4.6. Deskripsi Data Uji Sensori Kualitas Rasa Manis.....	37
4.7. Anggaran Biaya Pembuatan Selai Dari Buah Sawo	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Selai.....	6
2.2. Buah Sawo	10
2.3. Gula	11
2.4. CMC.....	11
2.5. Jeruk nipis	12
2.6. Air	12
2.7. Timbangan.....	15
2.8. Gelas ukur	15
2.9. Sendok ukur	15
2.10. Pisau	16
2.11. <i>Mixing bowl</i>	16
2.12. Blender	17
2.13. Wajan	17
2.14. <i>Wooden spatula</i>	18
2.15. Kompor	18
3.1. Bagan Proses Pembuatan Selai dari Buah Sawo.....	23
4.1. Selai dari Buah Sawo	29

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Halaman
1. Dokumentasi Alat, Bahan, Pengolahan, dan Uji Sensori.....	50
2. Surat Rekomendasi Proyek Akhir	53
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	54
4. Surat Tugas Pembimbing	55
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	56
6. NPWP.....	57
7. Sertifikat Perizinan Berusaha Berbasis Resiko	58
8. Sertifikat Hak Cipta	60
9. Format Angket Penelitian	61

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selai merupakan salah satu produk pangan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Kebiasaan masyarakat mengonsumsi roti saat sarapan membuat selai semakin diminati sebagai gaya hidup yang serba cepat dan praktis. Proses produksi selai juga dilirik berbagai skala industri rumah tangga hingga industri besar seperti pembuatan roti, *pastry*, *pancake*, dan *waffle*. Produk selai yang beraneka ragam juga sangat mudah ditemukan di pasar tradisional maupun *supermarket*. Permintaan akan selai terus meningkat setiap tahunnya (Anggraini. 2022) . Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan selai untuk mempertahankan sekaligus menciptakan produk yang disukai masyarakat .

Masyarakat menggemari selai sebagai pelengkap dan isian makanan. Selai adalah makanan kental atau hampir padat dari buah-buahan dan gula yang dibuat pekat. Selain populer dalam bakery dan sebagai pelengkap sarapan, selai juga dikenal beragam biasanya dari banyaknya seperti: strawberry, nanas, srikaya, blueberry, dan coklat (Udayana, dkk. 2024). Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental (Kristiani. 2022). Menurut Oktavia, dkk, (2020) selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau

glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis.

Buah-buahan juga sudah menjadi salah satu hal yang lazim dikonsumsi oleh masyarakat sehari-hari. Buah-buahan dikenal memiliki nilai gizi yang baik, diantaranya karbohidrat, protein, serat serta diketahui memiliki kadar air yang cukup tinggi. Kadar air yang tinggi seringkali menjadi masalah dalam proses penyimpanan buah segar. Suhu udara yang tinggi serta kelembaban yang relative tinggi di Indonesia menjadikan buah seringkali tidak memiliki umur simpan panjang akibat mudah sekali menjadi busuk (Sujatmoko. 2020). Pada dasarnya, buah-buahan dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan olahan sehingga dapat dikonsumsi menjadi bentuk yang lain namun tetap memiliki gizi. Salah satu buah tersebut adalah buah Sawo.

Sawo (*Manilkara Zapota L*) merupakan tumbuhan tropis yang mudah beradaptasi sehingga mudah dibudidayakan diberbagai negara termasuk Indonesia, sawo banyak diusahakan di lahan pekarangan dan sangat mudah dijumpai di pasaran. Kualitas buah sawo sangat ditentukan oleh rasa manis (kandungan padatan terlarut/KPT) (Yuliana, dkk. 2021). Pengembangan buah sawo sangat menjanjikan karena buah ini memiliki beragam manfaat yang berpotensi besar baik untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri maupun luar negeri. Sumatera Barat merupakan salah satu wilayah utama yang menghasilkan sawo, dengan produksi pada tahun 2022 mencapai 7.113,00 ton (BPS Sumatera Barat, 2022).

Salah satu wilayah yang banyak ditanami buah sawo di Sumatera Barat yaitu di Kabupaten Solok seperti daerah Junjung Sirih, Kubung, IX Koto Sungai Lasi, X Koto Singkarak, Bukit Sundi, Gunung Talang, dan banyak daerah lainnya. Jumlah produksi buah sawo pada tahun 2021 berjumlah 7.919,9 kwintal dan pada tahun 2022 meningkat menjadi 11.326 kwintal (BPS Kabupaten Solok, 2023). Namun, pemanfaatan buah sawo di Sumatera Barat terutama Kabupaten Solok kurang optimal.

Pemanfaatan buah sawo dalam pembuatan selai dirasa cukup baik karena buah sawo memiliki rasa yang manis. Penggunaan buah sawo dalam pembuatan selai, selain dapat memperpanjang masa simpan buah sawo serta dapat menambah keanekaragaman olahan buah sawo dan menambah variasi rasa pada selai itu sendiri. Buah sawo yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah sawo manila. Selain kurangnya pemanfaatan buah sawo juga ada permasalahan yang timbul pada pembuatan selai buah sawo adalah tidak terbentuknya gel. Hal ini dikarenakan pada buah sawo kurang mengandung pektin sehingga perlu ditambahkan pektin. Pektin diperlukan untuk pembentukan gel pada produk selai. Selain pektin yang berpengaruh dalam pembentukan gel pada produk selai adalah gula (Harto, dkk. 2023). Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk meneliti tentang pembuatan selai dari buah sawo dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa. Oleh karena itu, penelitian ini diberi judul : **Pembuatan Selai Dari Buah Sawo.**

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membuat selai dari buah sawo sesuai dengan standar mutu selai.
2. Mendeskripsikan kualitas selai dari buah sawo dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang pengolahan buah sawo menjadi produk selai.
- b. Menambah variasi produk selai di pasaran dengan memanfaatkan buah sawo.
- c. Pengembangan produk atau untuk potensi komersial.
- d. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya dalam pengembangan produk olahan buah sawo.
- e. Memberikan alternatif pengolahan buah sawo untuk mengurangi kerusakan dan kerugian akibat sifat buah yang mudah rusak.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Resep pembuatan selai dari buah sawo setelah beberapa kali percobaan adalah:

Bahan-Bahan:

- | | |
|--------------------|--------|
| - Buah sawo manila | 100 gr |
| - Gula pasir | 50 gr |
| - CMC | 0,5 gr |
| - Air jeruk nipis | 5 ml |
| - Air | 25ml |

Cara membuat:

- a. Pilih sawo yang matang dan berkualitas baik.
- b. Kupas sawo dan potong-potong menjadi beberapa bagian.
- c. Cuci bersih sawo untuk menghilangkan getah yang ada di dalamnya.
- d. Blender sawo dan tambahkan air.
- e. Larutkan CMC menggunakan air panas.
- f. Masukkan sawo yang sudah halus ke dalam wajan, tambahkan gula pasir, CMC yang sudah larut, dan air jeruk nipis. Selama pemasakan selai sawo diaduk secara perlahan-lahan hingga mengental dan menjadi selai sawo yang diinginkan. Suhu yang digunakan pada pembuatan selai sawo adalah 75 derajat *celcius*.

- g. Masukkan selai sawo ke dalam botol kaca, diamkan hingga dingin kemudian tutup rapat dan beri label.
2. Berdasarkan hasil penelitian uji sensori dan analisis data yang telah dilakukan sebanyak tiga kali percobaan, dapat diambil kesimpulan bahwa selai dari buah sawo dapat diterima oleh panelis yang memiliki karakteristik kualitas warna cukup coklat, beraroma khas buah sawo, aroma cukup harum, tekstur mudah dioles, rasa buah sawo, dan rasa cukup manis.

B. Saran

Berdasarkan hasil proses yang sama dalam membuat selai buah sawo, penulis mempunyai beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran sebagai berikut:

1. Pilih dan gunakanlah bahan yang berkualitas baik agar menghasilkan produk yang berkualitas baik, karena hal ini berdampak pada kualitas selai buah sawo yang dihasilkan.
2. Untuk peneliti selanjutnya sebaiknya menggunakan resep yang lain dan timbanglah bahan sesuai dengan resep standar.
3. Saat proses pengolahan selai buah sawo sebaiknya menggunakan waktu agar mendapatkan tekstur yang diinginkan, menggunakan api kecil dan terus diaduk hingga mengental.
4. Menggunakan ruangan dan peralatan yang bersih dan steril, agar tetap terjaga kebersihannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriantoro, R.F. 2013. Praktek Produksi Selai Buah Naga Kulit Merah Daging Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Laporan Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Amroini, dkk. 2022. Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2):22-33.
- Anggraini, R. D. 2022. Uji Coba Pembuatan Selai Dengan Menggunakan Puree Labu Kuning Sebagai Substitusi Santan. Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Arindya, A. R, dkk. 2016. Pengaruh Konsentrasi Keragenan Terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol.4 No.1
- Arsyad, M, dkk. 2020. Karakterisasi Kimia Dan Organoleptik Selai Dengan Kombinasi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Buah Sirsak (*Annona Muricata*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 8(3), 141-148.
- Arsyad, M, dkk. 2021. Analisis Fisiokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Variasi Penambahan Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 158-164.
- Arzivah, D., dkk. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Pnelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2):50-57.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2023. Kabupaten Solok Dalam Angka 2023. *Solok Regency in Figures 2023*, Vol. 43.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2022. Provinsi Sumatera Barat dalam Angka 2022. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Derrydamawati, C. C. 2024. Modul Peralatan Dapur: Dasar-Dasar Kuliner. S1 Pendidikan Tata Boga B. Universitas Negeri Surabaya.
- Dwianta, dkk. 2020. Makalah Biokimia: Reaksi Kimia Pada Buah Sawo. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Elida, dkk. 2020. Modul Pastry. Muharrika Rumah Ilmiah.

- Endrawati S, dkk. 2023. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Sawo (Manilkara zapota L.) Terhadap Escherichia coli Metode Difusi. Parapemikir. *Jurnal Ilmu Farm.* 12(1):64.
- Endris, A. 2020. Bertanam Jeruk Nipis dalam Pot. Yogyakarta: Hikam Pustaka.
- Ernawati, H. R, dkk. 2023. Budidaya Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia). Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Faridah, A, dkk. 2020. Short Communication The Optimization of Reciepe on the Production of Natural Jam from the Peel of Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus). *Pakistan Jurnal of Nutrition*, 19(4), 212-216.
- Gita, L. 2022. Pembuatan Selai Wortel. Tugas Akhir. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Handayani, N. 2025. Optimasi Pembuatan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dari Jerami Padi (Oryza sativa L.) Varietas Ciherang dengan Variasi Konsentrasi Natrium Monokloroasetat dan Waktu Reaksi. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Banten.
- Harto, dkk. 2023. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Sawo (Achras Zapota L.) Dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 45-46.
- Hasbiana, N, dkk. 2022. Dasar-Dasar Kuliner untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Holinesiti, R, dkk. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Es Krim. *Journal of Home Economics and Tourism*. 15(2).
- Holinesiti, R, dkk. 2022. Quality Analysis Of Jelly Candy Produced From Different Drying Techniques. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2):43.
- Holinesiti, R, dkk. 2022. The Effect Of Drying Temperature On The Quality Of Ginger Jelly Candy. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 95-100.
- Holinesiti, R, dkk. 20220. Pengaruh Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol.2, No.1

- I Gede Arya A. A, dkk. 2020. Perancangan Logo, Merek, Label, dan Kemasan Air Minum Perumda Air Minum Tirta Sanjiwani. Kabupaten Gianyar.
- Ilpimayenti, E. A, dkk. 2024. Kualitas Selai Semangka Dengan Substitusi Albedo Semangka. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(3):388-394.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kholizah, W, dkk. 2024. Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap Karakteristik Selai Ubi Jalar Orange. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(1), 10-16.
- Kristiani, N. K. 2022. Kualitas Selai Berbahan Dasar Salak Pondoh Dengan Sari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(9), 2344-2356.
- Maysarah, U. 2017. Uji Organoleptik Dan Daya Simpan Selai Buah Naga Dengan Penambahan Gula Aren Dan Bubuk Cengkeh (*syzygiumaromaticum*) Dengan Konsentrasi Berbeda. Undergraduate thesis, IAIN Palangka Raya.
- Muhammad R.Z., dkk. 2021. Pengaruh Wadah dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kematangan Buah Sawo (*Manilkara Zapota L.*). *Bul Anat dan Fisiol*. 6(1):42-48.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataran. Mataram.Nusa Tenggara Barat.
- Oktavia, dkk. 2022. Pelatihan Pengolahan Buah Nanas Menjadi Selai Nanas Sebagai Peluang Bisnis Warga. *Selaparang...*, 6, 2257-2261.
- Putri, N. R, dkk. 2025. Analisa Kualitas Selai Dengan Penggunaan Sawi Buah Sijantik (*Bacceura Polyneura*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 26(7), 67-75.
- Putri, Y, dkk. 2023. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Selai Ubi Jalar Putih. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(3).
- Rahma A. S, dkk. 2025. Potensi Sirup Buah Naga : Analisis Komparatif Kualitas Sensori Daging dan Kulit Buah. *Ensiklopedia Research and Community Service Review*. 4(2), 178-187.

- Rahmah, N., dkk. 2022. Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Penelitian Teknologi Pertanian*, 8(2), 259-269.
- Revansyah, M., dkk. 2023. Analisis TDS, pH, dan COD untuk Mengetahui Kualitas Air Warga Desa Cilayung. *Jurnal Masyarakat dan Energi*. Universitas Islam Negeri (UIN) Imam Bonjol. Padang.
- Saputro, T, dkk. 2018. Pengaruh Perbandingan Nanas (*Anana Comosus L. merr*) Dan Sawi Hijau (*Brassica Juncea L.*) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal ITEPA*, Vol. 7 No.1 (52-60).
- Sari, Kitty Purnama. 2021. Gambaran Kandungan Pemanis Buatan Siklamat Pada Selai Yang Diperjual Belikan di Pasar Tradisional Systematic Review. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Sitorus, M. S. A., dkk. 2022. Selai Albedo Kulit Semangka dengan Penambahn Umbi Bit. *Biofoodtech: Journal Of Bioenergy and Food Technology*, 1(1) 48-57.
- SNI. 2008. Selai Buah. Departemen Perindustrian. SNI 01-3746-2008. Badan Standarisasi Nasional.
- Sujatmoko, S. 2020. Pemanfaatan Pektin, Gula, Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 2(1) 27-30.
- Tari, N. W. 2020. Perancangan Desain Wajan Kombinasi Tipe Wok Frypan Anti Tumpahdengan Metode Quality Function Deployment (QFD). Skripsi. Program Studi Teknik Industri. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Tissabani, L, dkk. 2025. Formulasi Penggunaan Gelatin Pada Pengolahan Selai Lembaran Pepaya California. *Scientatica Jurnal Ilmiah Sain*, 3(3), 189-200.
- Udayana, I. G, dkk. 2024. Pembuatan Selai Berbahan Buah Sawo (Making Jam From Sawo Fruit). *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 3(6), 929-950.
- Wilda Y, dkk. 2024. Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Permen Jeli Berbasis Sawo, Kurma, dan Jahe sebagai Pangan Fungsional Imunitas Tubuh. *Ghidza J Gizi dan Kesehatan* Vol. 8(1):23-32.
- Yuliana, E, dkk. 2021. Pemanfaatan Buah Sawo (*Manilkara Zapota*) Untuk Menghasilkan Keripik dan Sirup Di Desa Pawidean. *ABDI WIRALODRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 53-60.