

## DAFTAR PUSTAKA

- [FCC] Food Chemical Codex. 2003. *Food Chemical Codex*. 5th ed. National Academic of Science. Washington D.C. (5):155-195; 995 pp
- [WKNPG] Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi, di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi*. Jakarta: LIPI
- Afrianti, L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 207 hlm.
- Afriyanto. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenin Terhadap Mutu Permen Jelly Dari Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jurnal teknologi pertanian, Universitas Riau Faperta*. 3(2): 7-8.
- Aji., Larasati, D., dan Yuniarti, E. 2018. *Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin Pada Pembuatan Permen Lunak Selaput Biji Carica (*Carica pubescens*)*. Universitas Semarang, Semarang.
- An Ullman's Encyclopedia. 1998. *Industrial Organic Chemicals*. Vol. 7. Wiley-VCH, New York. 3993-4002.
- Anonim, 2014. *Farmakope Indonesia edisi V*, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia, hal: 142-143; 583; 149.
- Aslan. 2003. *Budidaya Rumput Laut*. Kanisius Yogyakarta.
- Astika, F., dan Aminah, S. 2018. Pendayagunaan Carica Dan Jahe Sebagai Bahan Baku Es Krim. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus (Vol.1, 2018)*. e-ISSN: 2654- 766x
- Astuti. 2012. Analisis Kadar Abu. <http://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses pada tanggal 9 Maret 2020. Makassar
- Atmini M Tri. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (Carica papaya. L)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Azizah, N. H. 2012. *Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bachtiar, A., A. Ali, dan E. Rossi. 2017. *Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan*. Riau. *Jurnal JOM Faperta UR* vol 4(1): 2-13.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 2004. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer. p. 284–286.
- Buckle, K. A, Edward, R. A., Fleet, G. H dan Wooton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chapman, V. J., dan Chapman, D. J. 1980. *Seaweeds An Their Used*. London-Chapman: 334pp.

- Darma, G. S., Diana P., Endang N. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi *Non Dairy Cream* Serta Aspek Kelayakan Finansial. *Jurnal REKA Industri Media Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 1 (1): 45-55.
- Dewi, S. K. 2009. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Olahan Carica* (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Draget, K.I., Smidsrøt, O., and Skjåk-Braek, G. 2005. *Alginate from Algae In Polysaccharides and Polyamides in The Food Industry*. Steinbûchel, A. and Rhee, S.K. (Eds.). Wiley-VCH Verlag GmbH & co.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Faridah W. 2006. Perbandingan Pemanis (Sukrosa, Fruktosa, Glukosa) Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Faperta*. 25 (2): 17-23.
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application* di dalam *Polysaccharides in Food*. J. M. V. Blanshard dan J. R. Mitchell (eds.). Butterworths, London.
- Hambali. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Harijono, Kusnadi J, dan Mustikasari, S. A. 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2): 110 – 116.
- Harijono, O., K. Joni, dan Setyo A. M. 2014. Pengaruh Kadar Karagenan Dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol 2 (2):110-116.
- Hasanah, U. N. 2010. *Proses Produksi Manisan Carica Di UD. Yuasafood Berkah Makmur* (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hasyim H, Rahim A, Rosniati. 2015. Karakteristik Fisik-Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-agar. *Jurnal Faperta*. (4): 463-474.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).
- Hunaefi, D. 2002. *Aplikasi Gelatin Dari Ikat Cucut Dan Ikan Pari Pada Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hustiany, R. 2005. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Indrianti, Novita., Kumalasari, R., Riyanti Ekafitri dan Doddy Andy. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substansi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, Vol. 33, No. 4

- Irawati. 2018. Modal Pengawasan Mutu. Diploma IV PDPPTK VEDCA Cianjur
- Isnanda, D., Novita, M., Rohaya, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L. Merr*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Vol 1(1): 912-923
- JECFA. 2006. *Compendium of food additive specifications*. Roma, Italia. ISSN 1817-7077.
- Jumri, Yusnarini, Herawati N. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. Jurnal Faperta. 2 (1):12-15.
- Juwita W. P., Rusmarilin, H., dan Yusraini, E. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Jahe. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 2(2): 42-50.
- Karti, E. 2013. Jelly Nenas Dengan Penambahan Karagenan Dan Sukrosa. Rekapangan UPN Veteran Jatim, 7(2):39-48.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Koswara, S., A. Diniari, dan Sumarto. 2012. *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Laily, A. N., Suranto., dan Sugiyarto. 2012. Karakterisasi Carica Pubescens Di Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah Berdasarkan Sifat Morfologi, Kapasitas Antioksidan, Dan Pola Pita Protein. Jurnal Bioteknologi, 9(1): 16-21.
- Lees, R and E. B. Jackson. 2004. *Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379.
- Lesmana, S. N., Putut, I. T., dan Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. J. Teknologi Pangan dan Gizi 7(1): 28-39.
- Mahardika B. C, Darmanto Y. S, Dewi E. N. 2014. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carragenan dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (3): 112-120.
- Malik. 2010. Permen Jelly. <http://www.malik.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 4 September 2019.
- Marsigit, W., Tutuarima. T, dan Hutapea, R. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella Microcarpa)*. Jurnal Agroidstri 8(2): 113- 123.
- Maryani S, Ibrahim R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah Terhadap Mutu Gelatin Permen Jelly. Jurnal Saintek Perikanan. 3 (2): 62-70.

- Marzelly, A. D., Yuwanti. S, dan Lindriati. T. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca S*) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi* 11(02): 173- 185.
- Marzuqi, Y. 2012. *Khasiat Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker*. Penerbit Dunia Sehat. Jakarta.
- Maulana A. 2016. *Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Mitmesser, S.H., Ye, Q., Evans, M., Combs, M., 2016. Determination of plasma and leukocyte vitamin C concentrations in a randomized, double-blind, placebo-controlled trial with Ester-C®. *SpringerPlus* 5. doi :10.1186/s40064-016-2605-7.
- Muawanah A, Djajanegara I, Sa'duddin, A, Sukandar D, dan Radiastuti N. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Valensi*. 2(4): 526-533.
- Nugroho, 2007. Karbohidrat dalam Industri Pangan. <http://www.nugroho.com>. Diakses 10 September 2019.
- Nurilmala, M, M. Wahyuni, H. Wiratmaja. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus sp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2):22-33.
- Nurmawati, R. 2011. *Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (charge coupled device) dan image processing* (skripsi)
- Padmaningrum, R.T. 2010. *Pembuatan Jelly Dari Buah-Buahan*. UNY press. Yogyakarta
- Perwira, C., Fitriana, I., dan Sani, E.Y. 2018. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan Fruit Leather Selaput Biji Carica (*Carica pubescens*)*. (Tugas Akhir). Universitas Semarang, Semarang.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rahmi S. L, Tafzi F dan Anggraini S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14 (1): 37-44.
- Rasyid A. 2004. *Beberapa Catatan Tentang Agar*. Puslitbang Oseanologi LIPI. Jakarta.
- Santoso D. 2007. *Pemanfaatan Rumput Laut Gelidium sp dalam Pembuatan Permen Jelly*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sediaoetama, A. D 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Shabrina, A. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Sensori, Kimia Dan Mikrobiologi Permen Jelly Buah Naga Merah*

- (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang (Skripsi). Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Skurtys O, Acevedo C, Pedreschi F, Enrione J, Osorio F, Aguilera JM. 2010. *Food Hydrocolloid: Edible films and Coatings. Department of Food Science and Technology*. Universidad de Santiago de Chile.
- Smith. 1981. *Botany-cryptogamae*. McGraw-Hill Book Company. Inc USA. New York
- SNI 06-6989.11-2004. *pH Meter*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3547.2-2008. *Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sopian, A., Thahir, R., dan Tien, R. M. 2005. Pengaruh Pengeringan Dengan *Fair Infrared Dryer, Oven Vakum Dan Frezeer Dryer* Terhadap Warna, Kadar Total Karoten, Beta Karoten, Dan Vitamin C Pada Daun Bayam. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16(2): 133-141.
- Subaryono, utomo B. S. B. 2006. Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi*. 1 (1): 1926.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhadi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmaji S. 2000. *Analisis Bahan Makanan dan Pangan*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata* Linn Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin. *J. RekapanganUPN "Veteran" Jatim*,7(2):67-77.
- Sujatmiko, W. 1994. *Prospek Industri Alginat di Indonesia*. Disampaikan pada Seminar Nasional Peluang dan Tantangan Ekspor Produk Perikanan. Tanggal 10 Agustus 1994. 14 hal.
- Tuhuloula, A., Budiyarti, L. dan Fitriana, E.N. (2013). Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi* 2(1): 21-27.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan.

Jakarta.

Yati, K., Elfiyani, R., dan Permatasari, D.A. 2014. Formulasi *Hard Molded Lozenges* Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Dengan Penambahan Kombinasi *Corn Syrup* dan Mannitol. *Pharmacy* 11 (2): 142- 156.

Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta