

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. The definition of dietary fiber. Journal of Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association of Cereal Chemists 46(3): 112-126.
- Ainnurkhalis, Z. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Garam NaCl terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Isotonik Tomat (*Solanum lycopersicum Mill*). STP. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Almatsier, S. 2003. "Prinsip Dasar Ilmu Gizi". Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ardiansyah. 2008. Studi Pembuatan Serat Makanan dari Beberapa Limbah Tanaman Sayuran. S,Farm. Skripsi, Univeristas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. "Official Methods of Analysis". Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astuti, W.F.P., Rona, J.N., dan Mimi, N. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4 (1): 65-71.
- Ayustaningwarno, F., Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 2010. "Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan". Alfabeta, Bandung.
- Azizah, N.H., Purnomo, E.H., dan Widjayanti, R.D. 2012. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida. STP. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. JOM FAPERTA UR 4:1-13.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. "Kembang Gula-Bagian 2: Lunak". Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bardajee, G.R., Hooshyar, Z. dan Pourhasan, Y. 2011. The Effect of Multidentate Biopolymer Based on Polyacrylamide Grafted onto Kappa-Carrageenan on the Spectrofluorometric Properties of Water-Soluble Cds Quantum Dots, International Journal of Spectroscopy 1:1-6.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2013. "Ilmu Pangan". Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Burey, P., Bhandari, B., Rutgers, R., Halley, P., dan Torley, P. 2009. Confectionery gels: A review on formulation, rheological and structural. Int. J. Food Prop. 12 (1): 176-210.
- Caryabudi, N.L. 2010. Pemanfaatan Pewarna Alami dari Daun Cincau, Stroberi, dan Wortel pada Produk Pangan Fungsional Permen Jeli. STP. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- Charoen, R., Savedboworn, W., Phuditcharnchnakun, S., dan Khuntaweeatap, T. 2015. Development of Antioxidant Gummy Jelly Candy Supplemented with *Psidium guajava* Leaf Extract. KMUTNB: IJAST. 8(2): 145-151.
- CP Kelco. 2007. "GENU Carrageenan:Application". CP Kelco, Denmark.
- Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (*Hard Candy*). STP. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Delgado, P., dan S. Bãnon. 2014. Determining the Minimum Drying Time of Gummy Confections Based on Their Mechanical Properties. CyTA – Journal of Food 13(3): 329-335.
- DeMan, J.M. 1997. "Kimia Makanan". Institut Teknologi Bandung Press, Bandung.
- Departemen Kesehatan (DEPKES). 2017. "Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan". Bhatar Aksara, Jakarta.
- Dewayani, W., Muhammad, H., Armiati, A., dan Nappu, M.B. 2001. Kajian Rakitan Teknologi Pengolahan Sari Buah Markisa skala Rumah Tangga. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 4 (1): 32-45.
- Dhanapal, A., Sasikala, P., Rajamani, L., Kavitha, V., Yazhini, G., dan Banu, M.S. 2012. Edible films from Polysaccharides. Food Science and Quality Management 3: 9-17.
- Distantina, S., Rochmadi, M., Fahrurrozi, W., dan Wiratni, I. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii*, Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ellong, E.N., Billard, C., Adenet, S., dan Rochefort, K. 2015. Polyphenols, Carotenoids, Vitamin C Content in Tropical Fruits and Vegetables and Impact of Processing Methods. Food and Nutrition Sciences 6: 299-313
- Fathullah, H. 2018. Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Karakteristik Hard Candy Berbasis Sari Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). STP. Skripsi, Univeristas Pasundan, Bandung.
- Food Safety Authority of Ireland. 2010. "Information on Nutrition and Health Claims and Food Supplements". Dublin: Food Safety Authority of Ireland.
- Gelatin Manufactures Insititute of America (GMIA). 2012. "Raw Materials and Production". Gelatin Manufactures Institute of America Inc., New York.
- Grobben, A.H., Steele, P.J., Somerville, R.A., dan Taylor, D.M. 2004. Inactivation of the Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processes Used The Manufacture of Bone Gelatin. Journal Biotechnology and Applied Biochemistry (39): 329-338.
- Hasyim, H., dan Rahim, A. 2015. Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. e-Journal Agrotekbis 3(4): 463-474.

- Hutchings, J.B. 1999. "Food Colour and Appearance" 2nd edition. Gaithersburg, Aspen.
- Imeson, A. 2010. "Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents". Wiley-Blackwell Pub, United Kingdom.
- Jaswir, I. Noviadri, D., Reno, F.H., dan Octaviani, F. 2011. Carotenoids: sources, medicinal properties and their application in food and nutraceutical industry. *Journal of medicinal plants research* 5(33): 584-596.
- Jumri, Y., dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen Jeli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTEETA* 2(1): 1-10.
- Kalaikandhan, R., Vijayarengan, P., Sivasankar, R. and Mathivanan, S. 2014. The Pigment Content of *Sesuvium portulacastrum* L. Under Copper and Zinc Stress. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci.* 3(3): 1056-1066.
- Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S., dan Ozturk, B. 2007. Effect of hot air drying and sun drying on color values and β -carotene content of apricot (*Prunus armenica* L.). *LWT-Food Science and Technology* 40 (5): 753-758.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. "Sensory Evaluation a Practical Handbook". Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Khamidah, A. 2017. Pemanfaatan Sawi Dalam Pembuatan Permen Jelly Untuk Meningkatkan Nilai Tambah. *Jurnal SENASPRO* : 1193-1201.
- Krueger, D. 2015. "Measurement of Fruit Juice Solids Content". Krueger Food Laboratories, Los Angeles.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N.H.R., dan Atmaka, W. 2016. Pengaruh Variasi Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai *Gelling Agent* terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(1): 1-11.
- Mandala, T.U. 2017. Pemanfaatan Sari Kulit Melinjo Merah (*Gnetum gnemon* L.) dalam Pembuatan Permen Jeli. STP, Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Meikapasa, N.W.P., dan Seventilofa, I.G.N.O. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut, Stabilitas Likopen dan Vitamin C Saus Tomat pada Berbagai Kombinasi Suhu dan Waktu Pemasakan. *Jurnal GaneCSwara* 10 (1):81-86.
- Muliawati, N., Yuniarni, U., dan Choerina, R. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daging Buah Sawo Walanda *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni dengan Metode DPPH (*1,1 Difenil-2-pikrilhidrazil*). *Jurnal Prosiding Farmasi* 2 (2): 844-850.
- Muchtadi, T.R. 2008. "Teknologi Proses Pengolahan Pangan". Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Bogor.
- Negara, J.K., Sio, A.K., R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur,

- Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4 (2): 286-290.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* 3(2): 105-115.
- Niasari, O.W., Susanto, W.H., dan Maligan, J.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (3):15-26.
- Nielsen, S. 2010. "Food Analysis Laboratory Manual". Springer, New York.
- Nur'ani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2): 50-58.
- Octaviani, I. 2010. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Kadar Antosianin dan Warna pada Permen Jelly Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). STP, Skripsi. Widya Mandala Catholic University, Surabaya.
- Permata, R.G, Leni, H.A., dan Ela, T.S. 2015. Kajian Perbandingan Bahan Baku dan Bahan Pengisi dengan Perbandingan Sukrosa dan Glukosa terhadap Karakteristik Soft Candy Salak Bongkok (*Salacca edulis. Reinw cv. Bongkok*). *Pasundan Food Technoloy Journal* 1: 1-18.
- Piliang, W.G. dan Djojosoebagio, S. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. 1, Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Preedy, V.R., Woollard, G., dan Petkovich, M. 2012. "Vitamin A and Carotenoids: Chemistry, Analysis, Function and Effects". Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Pushpakumara, D.K.N.G. 2007. "Chapter 16: LAVULU. *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni". World Agroforestry Centre, New Delhi.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy Yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi. STP. Skripsi, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rahmi., Leila, S., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi* 14: 37-44.
- Reblova, Z. 2012. Effect of Temperature on the Antioxidant Activity of Phenolic Acids. *Journal Food Science Czech* 30 (2): 171-177.
- Rippe, J.M. 2014. "Fructose, High Fructose Corn Syrup, Sucrose and Health". Springer, New York.
- Riti, M., dan Meyangraeni, T. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposisi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf terhadap Kualitas Chicken Nugget. *Jurnal Pertanian Terpadu* 1 (2).
- Rodrigues, S., Silva, E.D.O., dan Brito, E.S.D. 2018. "Exotic Fruits Reference Guide". Academic Press an Imprint of Elsevier, London.

- Sahubawa, L, dan Ustadi. 2014. "Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan". Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sanger, G. 2010. Pengaruh pemanasan terhadap Elastisitas Pasta Ikan Lele (*Clarias batrachus*). Prosiding Nasional Pangan, Insitut Pertanian Bogor.
- 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. STP. Skripsi, Universitas Bandar Lampung, Lampung.
- Simatos, D., dan Multon, J.L. 2012. "Properties of Water in Foods: in Relation to Quality and Stability". Springer, New York.
- Simorangkir., Teresina, R.S., Rawung, D., dan Moningka, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*). Jurnal COCOS 1:1-13.
- Sinurat, E., Murdinah, dan Fransiska, D. 2010. Karakterisasi Permen Jeli yang Dibuat dari Hasil Formulasi Jelly Powder. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 5: 57-64.
- Siswanto, Y., Suryaningsih, E., Indraswati, N., dan Soetaredjo, F.E. Pengaruh pemasakan dan Laju Penambahan Air terhadap Distribusi Waktu Tinggal Permen Jelly dalam Single Screw Extruder. Jurnal Widya Teknik 6: 32-41.
- Sriamornsak, P. 2003. Chemistry of Pectin and Its Pharmaceuntical Uses: Review. Silpakorn University International Journal 3 (1): 207-222.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sudaryati, dan Kardin, P.M. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricara Linn*) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. Jurnal Rekapangan 7: 199-213.
- Stavinskaya, O., Laguta, I., dan Orel, I. 2014. Silica-Gelatin Composite Materials for Prolonged Desorption of Bioactive Compounds. Materials Science 20(2):171-176.
- Vania, J., Utomo, A. R., dan Trisnawati, C.Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Pepaya. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 16 (1): 8-13.
- Verawaty. 2008. Pemetaan Tekstur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan dan Konjak. STP. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Voron'ko, N.G., Derkach, S.R., Vovk, M.A., dan Tolstoy, P.M. 2017. Complexation of k-carrageenan with Gelatin in the Aqueous Phase Analysed by H NMR Kinetics and Relaxation. Carbohydrate Polymers 169: 117-126.
- Wardhana, N.K., Turmala, E.S., dan Hervelly. Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Pektin terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria Campheciana*). STP. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.

- Whitney, E.N, dan Rolfes, S.R. 2005. "Understanding Nutrition" 10th ed. Thomson Wadsworth, Belmont.
- Widjaya, I., Santoso, J., dan Eveline. 2009. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(2): 55-75.
- Wijana, S., Mulyadi, A.F., dan Septivirta, T.D.T. 2014. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). STP. Skripsi, Universitas Brawijaya, Malang.
- Williams, A.P. 2005. "An overview of the Structure Function and Relationship of Hydrocolloids in Gums and Stabilizer for Food Industry." RSC publishing, Cambridge.
- Winarno, F.G. 2004. "Kimia Pangan dan Gizi". Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Winarno, S.A.A. 2017. "Gastronomi Molekuler". Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiyono, R. 2017. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 1 (1):56-85.
- Yangliar, F. 2013. The application of dietary fibre in food industry structural features, effects on health and definition, obtaining and analysis of dietary fibre: a review. *Journal of Food and Nutrition Research* 1(3): 13-23.
- Yousef, M., Nateghi, L., dan Azadi, E. 2013. Effect of Different Concentration of Fruit Additives on Some Physicochemical Properties of Yoghurt During Storage. *Annals of Biological Research* 4 (4): 244-249.