

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*, 1(2): 130-136.
- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa Blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3):1-9.
- Ajav, E. A. and Ogunlade, C. A. 2014. Physical Properties of Ginger (*Zingiber Officinale*). *Global Journal of Science Frontier Research: Agriculture and Veterinary*, 14(8).
- Akesowan, A. 2014. Optimization of Textural Properties of Konjac Gels Formed with κ -carrageenan or Xanthan and Xylitol as Ingredients in Jelly Drink Processing. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6).
- Ako, K. Influence of Elasticity on the Syneresis Properties of κ -carrageenan Gel. *Carbohydrates Polymers*, 115:408-414.
- Amalia, F. D., Laeliocattleya, R. A., dan Estiasih, T. 2019. Kajian Karakteristik *Low Methoxyl Pectin* Teramidasi pada Sampel Bahan Alam. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2): 106-113.
- Andriani, D. dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Spektrofotometri UV VIS. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1):32- 38.
- Anggraeni, F. D., Santoso, U., dan Cahyanto, M. N. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. *J.REKAPANGAN*, 9(2):1-7.
- Antika, S. R., dan Kurniawati, P. 2017. Isolasi dan Karkterisasi Pektin dari Kulit Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Kimia FMIPA UNESA*: 218-225. Surabaya, 7 Oktober 2017.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Benyamin Franklin Station, Washington D. C.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *E-jurnal Widya Kesehatan*, 1(2):39-43.

- Astutik, D. M., Sulmartiwi, L., Saputra, E., and Pujiastuti, D. Y. 2020. The Effect Addition of Kappa Carrageenan Flour to the Level Of Gel Strength and Acceptability of Dumpling From Threadfin Bream Fish (*Nemipterus nematophorus*) Surimi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 441.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., dan Karim, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2):66-74.
- Aziz, T., Johan, M. E. G., dan Sri, D. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut, Temperatur, dan Waktu terhadap Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*, 1(24): 17-27.
- Bactiar, A., Ali, A. dan Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen *Jelly* Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1):1-14.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia*. BPS-Statistics Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*, Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Brown, A. 2015. *Understanding Food: Principles and Preparation*. 5th edition. Cengage Learning, Stanford.
- BSN. 1994. SNI 01-3552-1994. Jelly Agar. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2008. SNI 3547.2-2008. Kembang Gula-Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2010. SNI 3140.3:2010 Gula Kristal-Bagian 3: Putih. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Cano-Lamadrid, M., Calín-Sánchez, A., Clemente-Villalba, J., Hernández, F., Carbonell-Barrachina, A. A., Sendra, E., and Wojdylo, A. 2020. Quality Parameter and Consumer Acceptance of Jelly Candies Based on Pomegranate Juice “*Mollar de Elche*”. *Foods*, 9(4), 516.
- Capel, F., Nicolai, T., Durand, D., Boulenguer, P., Langendroff, V. 2006. Calcium and Acid Induced Gelation of (amidated) Low Methoxyl Pectin. *Food Hydrocolloids*, 20:901-907.
- Choi, S. Y., Luo, M. R., Pointer, M. R., Li, C., and Rhodes, P. A. 2010. Changes in Colour Appearance of a Large Display in Various Surround Ambient Conditions. *COLOR Research and Application*, 35(3): 200-212.
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., and Chan, K. 2010. Traditional Uses and Potential Health Benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex N. E. Br. *Journal of Ethnopharmacology*, 128(2):268-278.
- Clarissa, Claudia, G., Putri, M., T., Handoyo, C. C., Firdayanti, S. A., Milka, dan Kiyat, W. E. Review: Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Kedondong (*Spondias dulcis*) dan Pemanfaatannya sebagai *Edible Coating* pada Buah. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 2(1):1-10.
- CP Kelco. 2011. Product Data Sheet: GENU Pectin Type LM-101 AS. CP Kelco U.S., Inc.
- Croptova, J. and Popel, S. 2013. A Way to Prevent Syneresis In Fruit Fillings Prepared with Gellan Gum. *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, LVI:326-332.
- Eveline, Santoso, J., dan Widjaja, I. 2011. Kajian Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, XIV(2):98-105.
- Febriyanti, S. dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Jelly Drink* Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2):542-550.
- Firdaus, A. N., Kunarto, B., dan Sani, E. Y. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Jelly Drink* Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale Rosc*) dan Karagenan. *Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*.

- Firdausni, Hermianti, W., dan Kumar, R. 2017. Pengaruh Penggunaan Sukrosa dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu dan *Gingerol* Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2):137-146.
- Firdausni, F. dan Kamsina, K. 2018. Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2):61-66.
- Fitria, Triandhini, R. I. N. K. R., Mangimbulude, J. C., dan Karwur, F. F. 2013. Merokok dan Oksidasi DNA. *Sains Medika*, 5(2):113-120.
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., dan Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2):87-93.
- Garrido, J. I., Lozano, J. E., and Genovese, D. B. 2014. Effect of Formulation Variables on Rheology, Texture, Colour, and Acceptability of Apple Jelly: Modelling and Optimization. *LWT-Food Science and Technology*, 62(1): 325-332.
- Gelgel, K. D., Yusa, N. M., Permana, D. G. M. 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Waktu Pengeringan Daun terhadap Kapasitas Antioksidan serta Sensoris Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2): 11-19.
- Gianti, I. dan Evanuarini, H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. 2011. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1):28-33.
- Han, W., Meng, Y., Hu, C., Dong, G., Qu, Y., Deng, H., Guo, Y. 2017. Mathematical Model of Ca²⁺ Concentration, pH, Pectin Concentration and Soluble Solids (Sucrose) on the Gelation of Low Methoxyl Pectin. *Food Hydrocolloids*, 66:37-48.
- Hapsoh, Hasanah, Y., dan Julianti, E. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. USU Press, Medan.

- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., dan Nurtama, B. 2014. Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit: Pendekatan Multikultural dan Gender. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1): 1-8.
- Hastuti, B. 2016. Pektin dan Modifikasinya untuk Meningkatkan Karakteristik sebagai Adsorben. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VIII Universitas Sebelas Maret*: 157-169.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1):17-25.
- Herawati, I. E. dan Saptarini, N. M. 2019. Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). *Majalah Farmasetika*, 4(Supl. 1): 22-27.
- Hsu, S. Y. and Chung H. 2001. Effect of κ -carrageenan, Salt, Phosphates and Fat on Qualities of Low Fat Emulsified Meatballs. *Journal of Food Engineering*, 47(2):115-121.
- Ibrahim, A. M. Yunianta, Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 530-541.
- Ijima, Y. and Joh, A. 2015. Pigment Composition Resonsible for the Pale Yellow Color of Ginger (*Zingiber officinale*) Rhizomes. *Food Science and Technology Research*, 20(5): 971-978.
- Impaprasert, R., Piyyarat, S., Sophontanakij, N., Sakulnate, N., Paengkanya, S., Borompichaichartkul, and Srzednicki, G. 2017. Rehydration and Textural Properties of Dried Konjac Noodles: Effect of Alkaline and Some Gelling Agents. *Horticulturae*, 3(20).
- Jonauskaite, D., Mohr, C., Antonietti, J., Spiers, P. M., Althaus, B., Anil, S., and Dael, N. 2016. Most and Least Preferred Colours Differ According to Object Context: New Insights from an Unrestricted Colour Range. *PLOS ONE*, 11(3):e0152194.
doi: [10.1371/ journal.pone.0152194](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0152194)

- Julizan, N., Maemunah, S., Dwiyantri, D., dan Anshori, J. A. 2019. Validasi Penentuan Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *KANDAGA*, 1(1):41-45.
- Juwita, W. P., Rusmarilin, H., dan Yusraini. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Mutu Permen Jelly Jahe. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, 2(2): 42-50.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivasi Antioksidan Beras Analog dari Sagu Bubuk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.Poiret*). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1):1-8.
- Kawji, Utami, R., dan Himawan, E. N. 2011. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan “Sale Pisang Basah”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(2):113-119.
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J. and Rusli, M. S. 2015. Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran *Semirefined Carrageenan* dan Glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(1):19-28.
- Khoriyah, N. dan Amalia, L. 2014. Formulasi Cincau *Jelly Drink* (*Premna oblongifolia L Merr*) sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(2):73-80.
- Kumar, A. and Deen, B. 2017. Studies on Preparation and Storage of Jelly From Wood Apple (*Limonia acidissima L.*) Fruits. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 6(6):224-229.
- Kuncari, E. S., Iskandarsyah, dan Praptiwi. 2014. Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan Herba Seledri (*Apium graveolens L.*). *Bul. Penelit. Kesehat.*, 42(4):213-222.
- Lara-Espinoza, C., Carvajal-Millán, E., Balandrán-Quintana, R., López-Franco, Y., Rascón-Chu, A. 2018. Pectin and Pectin-Based Composite Materials: Beyond Food Texture. *Molecules*, 23(4): 942.
- Latupeirisaa, J., Fransina, E. G., Tanasale, M. F. J. D. P., Batawi, C. Y. 2019. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Kulit Jeruk Manis Kisar (*Citrus Sp.*). *Indo. J. Chem. Res.*, 7(2): 61-68.

- Lolowang, F., Suryanto, E., dan Citraningtyas, G. 2017. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Residu Empelur Batang Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*). *PHARMACON, Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4):139-148.
- Mahmudati, N., Wahyono, P., and Djuanedi, D. 2020. Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Three Varieties of Ginger (*Zingiber officinale*) in Decoction and Infusion Extraxtion Method. *Journal of Physics: Conference Series*, 1567.
- Marganingsih, N. D., Mustofa, A. dan Widanti, Y. A. 2019. Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosella (*Sauropus androgynous* (L) Merr.-*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 3(2):144-151.
- Mawarni, S. A. dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Lembaran *Mix Fruit* (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2):33-41
- Mudgil, D. and Barak, S. 2013. Composition, Properties, and Health Benefits of Indigestible Carbohydrates Polymeres as Dietary Fiber: A Review. *International Journal of Biological Macromolecule*, 61:1-6.
- Murtiningsih, Sudaryati, dan Mayagita. 2018. Pembuatan Permen *Jelly* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan*, 12(1):67-77.
- Monteiro, R. S., Lima, M. B., Sampaio, N. P., Mezdri, H., Santos, O. D. H., and Pereira, P. A. P. 2020. Morphological Characterization of Hyrdrocolloids Using Scanning Electron Microscopy and Evaluation of Their Effect in a Model System of Low-calorie Fruit Jelly. *Journal of Bioenergy and Food Science*, 7(4).
- Nascimento, G. E., Simas-Tosin, F. F., Lacomini, M., Gorin, P. A. J., and Cordeiro, L. M. C. 2016. Rheological Behavior of High Methoxyl Pectin From the Pulp of Tamarillo Fruit (*Solanum betaceum*). *Carbohydrate Polymers*, 139: 125-130.

- Nasseri, A. T., Thibault, J., and Ralet, M. 2008. Citrus Pectin: Structure and Application in Acid Dairy Drinks. *Tree and Forestry Science and Biotechnology*. Global Science Books.
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., dan Nurmilasari, Y. 2019. Karakteristik Fisikokimia *Jelly Drink* Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Argoindustri Halal*, 5(1): 57-66.
- Nugraheni, M., Santoso, U., and Windarwati. 2018. Phytochemical Compounds and Antioxidant Activity of *Coleus tuberosus* Flesh and Peel on Different Solvent. *Food Research*, 2(5): 460-467.
- Oboh, G., Akinyemi, A. J., and Ademiluyi, A. O. 2012. Antioxidant and Inhibitory Effect of Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubra) and White Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) on Fe²⁺ Included Lipid Peroxidation in Rat Brain *in vitro*. *Experimental and Toxicologic Pathology*, 64: 31-36.
- Ohashi, M., Miyake, Y., Ono, J., and Nagata, F. 2019. Improvement of Chroma of Tantalum (V) Nitride Pigment by Low-Temperature Oxidation Treatment. *Journal of the Ceramic Society of Japan*, 127(12):963-965.
- Partayasa, I. N., Kadir, S., dan Rahim, A. 2017. Kapasitas Antioksidan Suplemen pada Berbagai Berat Ekstrak Bubuk *Pod Husk* Kakao. *e-J. Agrotekbis*, 5(1):9-17.
- Pebiningrum, A. dan Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2):33-42.
- Phillips, G. O. and Williams, P. A. 2009. *Handbook of Hydrocolloids 2nd Edition*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.
- Popescu, C., Iordan, M., and Cristian, B. 2007. Structure and Properties of Carragenan. *The Annals of "Valahia" University of Targoviste*, VIII: 27-32.
- Pramanick, P., Zaman, S., and Mitra, A. 2014. Processing of Fruits with Special Reference to S. Apetala Fruit Jelly Preparation. *International Journal of Universal Pharmacy and Bio Sciences*, 3(5):36-49.

- Prijambodo, O. M., Trisnawati, C. Y., dan Sutedja, A. M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1): 6-11.
- Pujilestari, T. dan Lestari. 2009. Analisis Senyawa Kimia pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya untuk Keperluan Industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 3(6): 32-38.
- Purwanto, D., Bahri, S., dan Ridhay, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea Blume.*) dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN*, 3(1):24-32.
- Putri, R. M. S., Ninsix, R., dan Sari, A. G. 2015. Pengaruh Jenis Gula yang Berbeda terhadap Mutu Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1): 51-58.
- Rakhmawati, R. dan Yunianta. 2015. Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Lama Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1682-1693.
- Ringwal, A. 2019. A Review Paper On Jelly. *International Journal of Recent Scientific Research*, 10(5):32600-32602.
- Rochani, A., Yuniningsih, S., dan Ma'sum, Z. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Larutan Molases terhadap Kadar Etanol pada Proses Fermentasi. *Jurnal Reka Buana*, 1(1):43-48.
- Rohimat, Widowati, I., dan Trianto, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumput Laut Coklat (*Turbinaria conoides* dan *Sargassum cristaeifolium*) yang Dikoleksi dari Pantai Rancabuana Garut Jawa Barat. *Journal of Marine Research*, 3(2): 304-313.
- Sagina, N. M. 2015. Kajian Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Roxb.) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roxb. Var. *rubrum* Theilade) terhadap Perlakuan Panas. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Saragih, J., Assa, J. dan Langi, T. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Cocos*, 6(15).

- Sari, A. K. dan Ayuchecaria, N. 2017. Penetapan Kadar Fenolik Total dan Flavonoid Total Ekstrak Beras Hitam (*Oryza sativa L*) dari Kalimantan Selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(2):327-335.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger* pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3):116-122.
- Septiani, I. N., Basito, dan 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 Pertanian*, VI(1):27-35.
- Setiawan, A. dan Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) *Seminar Nasional "Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan"*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Simamora, D. dan Rossi, E. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(2).
- Singh, A. 2015. Nutritional Benefits and Pharmacological Effects of Ginger: an Overview. *Indian Journal of Basic and Applied Medical Research*, 4(4):377-383.
- Singh, R. P., Gangadharappa, H. V., and Mruthunjaya K. 2017. Ginger: A Potential Nutraceutical, An Updated Review. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 9(9):1227-1238.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2):38-44.
- Siringoringo, M. T., Sitohang, A., Sihombing, D. R., Tampubon, R., Pandiangan, M., Sibuea, P., Panjaitan, D., Yanti, S., and Tambunan, D. O. 2018. Effect of Citric Acid and Sucrose Concentration on the Quality of Passion Fruit Jelly with Dutch Eggplant. *International Conference on Agribusiness, Food and Agro-Technology: Earth and Environmental Science*, 205(1).

- Smith, D. 2006. *Fruit Jellies: Food Processing for Enterpreneurs Series*. University of Nebraska- Lincoln Extension, Institute of Agriculture and Natural Resources.
- Srinivasan, K. 2017. Ginger Rhizomes (*Zingiber officinale*): A Spice with Multiple Health Beneficial Potentials. *PharmaNutrition*, 5:18-28.
- Srivastava, P., and Malviya, R. 2011. Source of Pectin, Extraction, and Its Application in Pharmaceutical Industry- An Overview. *Indian Journal of Natural Product and Resources*, 2(1): 10-18.
- Subaryono dan Utomo, B. S. B. 2006. Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelli. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(1):19-26.
- Sukrasno, Waningsih, E. S. dan Fidrianny, I. 2014. Heating Effect of Ginger (*Zingiber officinale* Rosc) in Content of Volatile Oil and Oleoresin. *Int. J. Res. Pharm. Sci.*, 5(2):132-136.
- Sundar, A. A. R., Rubila, S., Jayabalan, R. and Ranganathan, T. V. 2012. A Review on Pectin:Chemistry due to General Properties of Pectin and Its Pharmaceutical Uses. *Scientifitc Reports*, 1(12):1-4.
- Supriatna, D., Mulyani, Y., Rostini, I, dan Agung M. U. K. 2019. Aktivitas Antioksidan, Kadar Total Flavonoid dan Fenol Ekstrak Metanol Kulit Batang Mangrove Berdasarkan Stadia Pertumbuhannya. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, X(2): 35-42.
- Supu, R. D., Diantini, A., and Levita, J. 2018. Red Ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum*): Its Chemical Constituents, Pharmacological Activities and Safety. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1):25-31.
- Thakre, G. and Barse, A. 2018. Development of Herbal Jelly (with *Hibiscus Rosa sinensis* and Rose Petals). *Journal of Medicinal Plants Studies*, 6(6):30-32.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., dan Wehantouw, F. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*). *PHARMACON Jurnal Ilmah Farmasi*, 2(4): 37- 43.

- Triyono, K. dan Sumarmi. 2018. Budidaya Tanaman Jahe di Desa Plesungan Kecamatan Gongdangrejo Kab. Karanganyar Provinsi Jawa Tengah. *ADIWIDYA*, II (2):1-9.
- United States Department of Agriculture (USDA), Natural Resources Conversation Service. 2020. The Plants Database. National Plant Data Team, Greensboro, NC 27401-4901 USA. Available from: plants.usda.gov. Accessed 2020 June 30.
- Wardhani, D. H., Nugroho, F., Aryanti, N., and Prasetyaningrum, A. 2018. Simultaneous Effect of Temperature and Time of Deacetylation On Physicochemical Properties of Glucomannan. *AJChe*, 18(1):1-8.
- Wati, A. F., Ina, P. T., dan Sugitha, I. M. 2018. Aplikasi Perbandingan Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*) dan Air dalam Pembuatan *Jelly Drink*. *Scientific Journal of Food Technology*, 5(2):104-111.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., dan Lopulalan, C. G. C. 2012. Karakteristik Kappa Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada Berbagai Umur Panen. *JPB Perikanan*, 7(1):61-67.
- Yang, D., Yuan, Y., Wang, L., Wang, X., Mu, R., Pang, J., Xiao, J., and Zheng, Y. 2017. A Review on Konjac Glucomannan Gels: Microstructure and Application. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(11):2250.
- Ye, W., Yan, B., Pang, J., Fan, D., Huang, J., Zhou, W., Cheng, X., Chen, H., and Zhang, H. 2019. A Study of the Synergistic Interaction of Konjac Glucomannan/Curdlan Blend Systems under Alkaline Conditions. *Materials*, 12(21):3543.
- Yuan, C. Du, L., Zhang, G., Jin, Z., and Liu, H. 2016. Influence of Cyclodextrins on Texture Behavior and Freeze-thaw Stability of Kappa-carrageenan Gel. *Food Chemistry*, 210: 600-605.
- Zuraida, Sulistyani, Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Batang Pulaui (*Alstonia scholaris* R.Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3): 211-219.