

DAFTAR PUSTAKA

- Achayadi, N. S., Taufik, Y., dan Selviana, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman *Jelly Black Mulberry* (*Morus nigra* L.). Artikel Ilmiah. Universitas Pasundan Bandung.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- 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 Vol. 2 (3): 1-9.
- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistira, B., dan Prabawa, S. 2020. Pengaruh Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau Pohon (*Premna oblongifolia* Merr.). Jurnal Agrotek Vol. 14 (2): 169-179.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., dan Faramayuda, F. 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode $AlCl_3$ Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 2 (2): 45-49.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. Pengawasan Klaim dan Label dalam Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1994. Syarat Mutu Minuman *Jelly*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bahriul, P., Rahman, N., dan Diah, A. W. M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. Jurnal Akademika Kimia Vol. 3 (3): 143-149.
- 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 Vol. 3 (2): 542-550.
- Food and Drug Administration. 2019. "Code of Federal Regulations: Food And Drugs", 21 (2).

- 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* Vol. 13 (2): 87-93.
- Ginting, F. E., Antara, N. S., dan Wijaya, I. M. M. 2020. Potensi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) dalam Menstimulasi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Saluran Pencernaan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Industri* Vol. 8 (3): 319-328.
- Hanifah, R. N., Al-Baarri A. N., dan Pramono, Y. B. 2017. Determinasi Kadar Rendemen, Tampilan Kecerahan, dan Kehijauan pada Bubuk Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) dengan Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 1 (1): 25-27.
- Hariyanto, D. 2009. Studi Penentuan Nilai Resistor Menggunakan Seleksi Warna Model HSI pada Citra 2D. *Jurnal TELKOMNIKA* Vol. 7 (1): 13-22.
- Hartati, F. K., dan Djauhari, A. B. 2017. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* Vol. 14 (2): 107-122.
- Ismanto, S. D., Novelina, dan Fauziah, A. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* M.) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik *Crackers* yang Dihasilkan. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Iswara, J. A., Julianti, E., dan Nurminah, M. 2019. Karakteristik Tekstur Roti Manis dari Tepung, Pati, Serat, dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 7 (4): 12-21.
- Kamsina dan Anova, I. T. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan terhadap Mutu *Jelly* Mentimun. *Jurnal Litbang Industri* Vol. 3 (1): 49-57.
- Khoiriyah, N., dan Amalia, L. 2014. Formulasi Cincau Jelly Drink (*Premna oblongifolia* L. Merr) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol. 9 (2): 73-80.
- 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.). *Buletin Penelitian Kesehatan* Vol. 42 (4): 213-222.
- Meutia, Y. R., Wardayanie, N. I. A., dan Hasanah, F. 2017. Perbaikan Proses Minuman Jelly Lou Han Guo (*Siraitia grosvenorii*) untuk Peningkatan Umur Simpan. *Jurnal Agroindustri* Vol. 34 (2): 81-88.

- Najihudin, A., Frisma, S., Rantika, N., dan Sutrisna, I. W. 2019. Pengembangan Sediaan Gel Antioksidan dari Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongata* Miq). Jurnal Farmasi Galenika Vol. 6 (3): 125-134.
- Nugroho, M. F. A., dan Murtini, E. S. 2017. Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 5 (1): 92-103.
- Nurmalasari, D. P., Antara, N. S., dan Suhendra, L. 2017. Kemampuan Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) dalam Menstimulasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *Rhamnosus*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Argoindustri Vol. 5 (4): 11-20.
- Nursheha, A., dan Febrianti, N. 2015. Pengaruh Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers.) terhadap Gambaran Histopatologik Hepar Mencit (*Mus musculus*) yang Diinduksi MSG. Jurnal Penelitian Mahasiswa Pendidikan Biologi Vol. 1 (2): 198-203.
- Pamungkas, J. D., Anam, K., dan Kusri, D. 2016. Penentuan Kadar Total Fenol dari Daun Kersen Segar, Kering, dan Rontok (*Muntingia calabura* L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi Vol. 19 (2): 15-20.
- Permadi, M. R., Oktafa, M., dan Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian *Preference Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis *Function Network*. Jurnal Mikrotik Vol. 8 (1): 29-42.
- Permatasari, D. R. I., Purwadi, dan Evanuarini, H. 2018. Kualitas Kefir dengan Penambahan Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) Sebagai Pemanis Alami. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 13 (2): 91-97.
- Prangdimurti, E., Herawati, D., Firlieyanti, A. S., dan Briantoto, R. D. 2014. Perubahan Mutu Fisik dan Mikrobiologi Gel Cincau Hijau Kemasan Selama Penyimpanan. Jurnal Mutu Pangan Vol. 1 (2): 118-123
- Rachmawati, A. K., Anandito, R. B. K., dan Manuhara, G. J. 2010. Eksraksi dan Karakterisasi Pektin Pada Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) Untuk Pembuatan *Edible Film*. Jurnal Biofarmasi Vol. 8 (1): 1-10.
- Rahayu, R., Taslim, E. M., dan Sumarno. 2013. Pembuatan Serbuk Daun Cincau Rambat "*Cyclea barbata* L.Miers" Menggunakan Proses Maserasi dan *Foam Mat Drying*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol. 2 (4): 2-31.

- Rahmi, A., Susi, dan Agustina, L. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Jurnal Ziraah* Vol. 37 (2): 26-32.
- Rochima, E., Zakaria, F. R., Suhartono, M. T., dan Siregar, N. C. 2010. *Potential of Green Leaves Cincau (Premna oblongifolia, Merr) From Indonesia As Anti Cancer. Sustainable Future for Human Security*: Kyoto, Japan. Diakses pada 24 November 2020. <http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2015/10/11.-Sustain-2010.pdf>.
- Sabilla, C. T., dan Soleha, T. U. 2016. Manfaat Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata* L. Miers) Sebagai Alternatif Terapi Hipertensi. *Jurnal MAJORITY (Medical Journal of Lampung University)* Vol. 5 (4): 44-49.
- Santoso, S. S. 2017. Peran Flavonoid Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) Terhadap Tumor Otak. Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 (2): 66-73.
- Vania, J., Utomo, A. R., dan Trisnawati, C. Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol. 16 (1): 8-13.
- Wiguna, Y. T. A., Suryaningsih, L., dan Lengkey, H. A. W. 2016. Pengaruh Tingkat Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Naget Puyuh. *Jurnal Elektronik Universitas Padjajaran* Vol. 5 (4).
- Zahra, F., Budhiarta, A. A. G., dan Pangkahila, W. 2017. Pemberian Ekstrak Daun Cincau (*Mesona palustris* BL) Oral Meningkatkan Jumlah Sel β Pankreas dan Menurunkan Gula Darah Puasa pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan Galur Wistar Diabetes. *Jurnal e-Biomedik* Vol. 5 (1).