

## DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A. 2012. Syneresis and Texture Stability of Hydrogel Complexes Containing Konjak Flour over Multiple Freeze-thaw Cycles. *Life Sciences Journal* 9 (3):1363-1367.
- Almatsier, S. 2005. “Penuntun Diet Instalasi Gizi Perjan RS. Dr. Cipto Mangunkusumo dan Asosiasi Dietisien Indonesia.” Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatsier, S. 2003. “Prinsip Dasar Ilmu Gizi.” PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Atmaka, W., Nurhatadi, E., dan Karin, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 66-74.
- Azizah, N. H. 2012. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak sebagai Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida. Thesis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- BSN. 2008. Kembang Gula – Bagian 2: Lunak. Badan Standardisasi Nasional. SNI 3547.2-2008.
- Brown, A. 2015. “Understanding Food: Principles and Preparation” 5<sup>th</sup> ed. Cengage Learning. USA.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wooton, M. 1987. “Food Science” (diterjemahkan oleh H. Poernomo dan Adiono). UI Press. Jakarta.
- Bourne, M. C. 2002. “Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement.” Academic Press. Florida.
- Cheong, M. W., Chong, Z. S., Liu, S. Q., Zhou, W., Curran, P., dan Yu, B. 2012. Characterisation of Calamansi (*Citrus microcarpa*), Part I: Volatiles, Aromatic Profiles, and Phenolic Acids in the Peel.” *Food Chemistry* 134: 686 – 695.
- Cheong, M. W., Chong, Z. S., Liu, S. Q., Zhou, W., Curran, P., dan Yu, B. 2012. Characterisation of Calamansi (*Citrus microcarpa*), Part II: Volatiles, Physicochemical Properties and Non Volatiles in the Juice.” *Food Chemistry* 134 (2): 686 – 703.
- 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.

- Depkes RI. 2008. Pedoman pengendalian Osteoporosis Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dwiyani, R. 2008. Identifikasi Golongan Senyawa Antioksidan pada Daun Pohpohan (*Pilea trinervia*). Thesis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Edam, M., Suryanto, E., dan Djarkasi, G. S. S. 2016. Formulasi Minuman Serbuk Berbasis Lemon Cui (*Citrus microcarpa*) dengan Penambahan Ekstrak Cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dan Ekstrak Pala (*Myristica fragrans*). Chem. Prog 9 (2): 59 – 64.
- FDA. Nutrition Facts Label: Dietary Fiber. Food and Drug Administration. [https://www.accessdata.fda.gov/scripts/InteractiveNutritionFactsLabel/factsheets/Dietary\\_Fiber.pdf](https://www.accessdata.fda.gov/scripts/InteractiveNutritionFactsLabel/factsheets/Dietary_Fiber.pdf). Diakses pada 26 November 2017.
- FSSAI. 2012. Manual of Methods of Analysis Food: Fruit and Vegetable Products. Food Safety and Standards Authority of India, New Delhi.
- Gomez-diaz, D., Navaza, J. M., dan Quintans-Riveiro, L. C. 2008. Influence of Mixing and Temperature on the Rheological Properties of Carboxymethyl Cellulose/k-Carrageenan Mixture. Journal of Europe Food Research Technology 227: 1397 – 1402.
- Gunawan, M. A. 2016. Study on the Utilization of Pohpohan (*Pilea melastomoides*) Leaves as Source of Calcium Incorporated to Seaweed (*Euchema cottonii*) in the Making of Edible Seaweed. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Habilla, C. S., Nor Aziah S.Y., dan Cheng, L. H. 2011. The Properties of Jelly Candy Made of Acid-Thinned Starch Supplemented with Konjak Glucomannan or Psyllium Husk Powder. International Food Research Journal 18: 213 – 220.
- Hasyim, H., dan A. Rahim. 2015. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. E-J. Agrotekbis 3(4): 110-116.
- Hull, P. 2010. "Glucose Syrup Technology and Applications." John Wiley and Sons, Iowa.
- Hutchings, J. B. 1999. "Food Colour and Appearance, 2<sup>nd</sup> ed." Springer, New York.
- Imeson, A. 2010. "Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents." Blackwell Publishing Ltd, New Delhi.
- Inglett, G. E., Peterson, S. C., Carrierre, C. J., dan Maneepun, S. 2003. Rheological, textural, and sensory properties of Asian noodles containing on oat cereal hydrocolloid. Food Chemistry 90: 1-8.

- Irawati, C. 2016. Utilization of Mung Bean (*Vigna radiata* (L.) r. wilczek) and pohpohan leaf (*Pilea melastomoides* (Poir.) Wedd.) Powders as Partial Substitution of Wheat Flour in Production of Noodles. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. "Sensory Evaluation a Practical Handbook" Wiley-Blackwell. United Kingdom.
- Khudry, A. 2014. Morfologi dan Taksonomi Pohpohan (*Pilea trinervia* W). Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., dan Atmaka, W. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*). Jurnal Teknosains Pangan 5(1): 1–11.
- Li, B., B. J., Xie. 2006. Single Molecular Chain Geometry of Konjak Glucomannan as a High Quality Dietary Fiber in East Asia. Journal of Food Research International 39: 127 – 132.
- Lindstrom, S. C., dan Chapman, D. J. 1996. Fifteenth International Seaweed Symposium. Proceeding of the Fifteenth International Seaweed Symposium, Chile.
- Magwaza, L. S., dan Opara, U. L. 2015. Analytical methods for determination of sugars and sweetness of horticultural products—A review. Scientia Horticulturae, 184: 179-192.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari Buah Kweni. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Bogor, Bogor.
- Minifie, Bernard W. 1999. "Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology." Aspen Publishing, Gettysburg.
- Mitchell, H. L. 2004. "Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology." Blackwell Publishing, Australia.
- Najafpour, G. "Biochemical Engineering and Biotechnology." Elsevier, Oxford.
- Naibaho, D. R. A., Naiggolan. R. J., dan Julianti, E. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Bit dengan Sari Buah Nanas dan Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Permen Jeli. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4 (2):167 – 176.
- Nielsen, S. 2017. "Food Analysis, 5<sup>th</sup> ed." Springer, New York.

- Nolia, W. D., Nursyahra, Fitriani, V. 2014. Uji Sari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. Artikel, Program Studi Pendidikan Biologi. Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI, Padang.
- Nugraheni, B., dan Sulistyowati, E. 2014. Analisis Kimia, Makronutrien, dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch) setelah dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. Seminar Nasional Farmasi. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi, Semarang.
- Permata, D. Andhika, K. Sayuti, dan Effendi. 2014. Effect of Cooking Temperature on Quality of Jelly Candy Made From Guava Leaves (*Psidium guajava* L.). *Pakistan Journal of Nutrition* 13 (4): 211 – 214.
- Phillips, G.O., dan William, P.A. 2000. "Handbook of Hydrocolloids." Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Prajapati, S.T., Patel, A.K., dan Patel, L.D. 2007. Carrageenan: A Naturally Occuring Routinely Used Excipient. *Pharmainfo Online*. Home page online. Available from <http://www.pharmainfo.net/pharma-student-magazine/carrageenana-occurring-routinely-used-exipient>; Internet; accessed 24 November 2017.
- Preedy, V. R. 2016. "Calcium: Chemistry, Analysis, Function, and Effects." The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Purwantiningsih, B., Leksono, A. S., dan Yanuwadi, B. 2012. Pengaruh Umur Petik dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Buah Anggur (*Vitis vinifera* L.) *El-Hayah* 2(2):64 – 69.
- Sande, M.A. Osorio, D.T., Lopez, C.R., dan Alonso, M.J. 2009. Glucomannan, a Promising Polysaccharide for Biopharmaceutical Purposes. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics* 72:453-462.
- Sari, P. 2011. Status Gizi Anak Sekolah Usia 10 – 12 Tahun dan Hubungannya dengan Asupan Kalsium di SDN X Kampung Serang, Kabupaten Bekasi tahun 2011. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Subaryono & Utomo, B.S.B. 2006. The Use of Carrageenan – Konjac in Jelly Candy Production. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1(1): 19-26.
- Sudaryati, H.P., Jariyah, dan Afina, Z. 2017. Karakteristik Fisikokimia Permen Jeli Buah Pedada. *Jurnal Rekayasa Pangan* 11(1):50-53.
- Sudikno, dan Sandjaja. 2016. Prevalensi Dan Faktor Risiko Anemia Pada Wanita Usia Subur Di Rumah Tangga Miskin Di Kabupaten Tasikmalaya Dan Ciamis, Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Reproduksi* 7 (2): 71 – 82.

- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a Sensory Property. *Food Quality and Preference* 13: 215 – 225.
- Valencia, V. 2016. Utilization of Pohpohan Leaves (*Pilea melastomoides* (poir.) Wedd.) and Drumstick Leaves (*Moringa oleifera* lam.) in the Making of Hard Biscuit. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Verma, L. R., dan Joshi, V. K. 2000. “Postharvest Technology of Fruits and Vegetables: Handling, Processing, Fermentation and Waste Management.” Indus Publishing Company. New Delhi.
- Wardhani, R. Z. 2014. Penyimpanan Suhu Rendah untuk Mempertahankan Mutu Daun Pohpohan (*Pilea melastomoides* [Poir.] Wedd. (Poir.) Wedd.). Thesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Whitney, Ellie., dan Rolfes, Sharon Rady. 2005. “Understanding Nutrition” 10<sup>th</sup> ed. Thomson Wadsworth. United States.
- Widodo, I. F., Priyanto, G., dan Hermanto. 2015. Karakteristik Bubuk Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix* DC) dengan Metode Foam Mat Drying. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal, Palembang.
- Winarno, F. G. 2002. “Kimia Pangan dan Gizi” PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wyasti, S. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Kappa-Karagenan dan Iota-Karagenan terhadap Karakteristik Permen Jeli. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Yang, Y., Zhang, J., dan Shao, B. 2014. Quantitative Analysis of Fourteen Synthetic Dyes in Jelly and Gummy Candy by Ultra Performance Liquid Chromatography. *Analytical Methods*, Royal Society of Chemistry 6: 5872 – 5878.
- Yuliana. 2016. Uji Organoleptik dan Kadar Kalsium Es Krim dengan Penambahan Kulit Pisang dan Daun Kelor sebagai Sumber Gizi Alternatif. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Zhang, Y. 2014. “Ascorbic Acid in Plants: Biosynthesis, Regulation, and Enhancement.” Springer, London.