

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(2):130-136.
- Ahmad, D., dan Mujdalipah, S. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas (L). Lam cv.*) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech*, 2(1):52-58.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International. 18th ed. AOAC, Inc., Arlington.
- Atashkar, M., Hojjatoleslami, M., dan Boroujeni, L.S. 2018. The Influence of Fat Substitution with K-Carrageenan, Konjac, and Tragacanth on The Textural Properties of Low-Fat Sausage. *Food Science and Nutrition* 6: 1015-1022.
- Atisanto, S.V., Mulyani, S., dan Triani, I.G.AL. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ekstrak Pada Buah Kelubi (*Eliodosa conferta*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 5(3):35-44.
- Azizah, N.H. 2012. Pembuatan Permen Jelly Dari Karagenan dan Konjak Dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida. 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):1-13.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3547.2-2008. Kembang Gula – Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Dailey, A. dan Vuong, Q.V. 2015. Effect of Extraction Solvents On Recovery of Bioactive Compounds and Antioxidant Properties from Macadamia (*Macadamia tetraphylla*) Skin Waste. *Cogent Food & Agriculture*, 1(1).
- Diniyah, N., Wijanarko, S.B., dan Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23 (1): 53-62.
- Ermawati, W.O., Wahyuni, S., dan Rejeki, S. 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca var Raja*) Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1):67-72.

- Eskin. 2000. *Plant, Pigment, Flavor, and Texture*. New York: Academic Press.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fajar, R., Riyadi, P. H., dan Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pasta Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.). *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4):59-67.
- Fajarini, L.D.R., Ekawati, I.G.A., dan Ina, P.T. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA*, 7(2):43-52.
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P.O. 2019. Karakteristik Permen *Jelly* Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2):118-130.
- Harijono, Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2010. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 110 – 116.
- Harsyam, D.I., Ansharullah., dan Asyik, N. 2020. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Organoleptik, Sifat Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4): 3006-3020.
- Hartanto, E.S. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standardisasi*, 16(3):215-222.
- Hayuningtyas, M.D.E.W. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Konjak dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Kopi. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Hidayanti, P.Y. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Permen *Jelly* “Tuljaenak” Dari Pati Jahe PT Sido Muncul. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Islamiyati, R., dan Saputri, I.N. 2018. Uji Perbedaan Aktivitas Antioksidan Pada Variasi Konsentrasi Pelarut Etanol 70% dan 96% Pada Ekstrak Etanol Daun Salam Menggunakan Metode Perendaman Radikal Bebas DPPH. *Cendikian Journal of Pharmacy*, 2(2):134-141.
- Jami'ah, S.R., Ifaya, M., Pusmarani, J., dan Nurhikma, E. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*

- sapientum*) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 4(1): 3-38.
- Jancikova, S., Dordevicm D., Jamroz, E., Behaloe, H., dan Tremlova, B. 2020. Chemical and Physical Characteristics of Edible Film, Based on K- and T-Carrageenans with The Addition of Lapacho Tea Extract. *Foods*, 9: 357.
- Jaya, S.S. 2015. Kajian Mutu Kimia dan Sensoris Es Lilin Markisa Dengan Konsentrasi Sari Bengkuang dan Jenis Penstabil Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Jumri, Yusmarini dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA*. 2(1).
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. Diakses pada tanggal 6 Juli 2020. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61>
- Kurniawan, P.F. 2019. Peningkatan Mutu Permen *Jelly Slury* Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Dengan Penambahan Filtrat Nanas (*Ananas comosus*). Skripsi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan Mutu I Bunga Lotus (*Nelumbo nucifer*). *Jurnal Fishtech* 2(1): 9-21.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, H.HR., dan Atmaka, W. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, Sensoris Permen Jelly Labu Buah Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(1).
- Lam, R.K., Smith, J.W., dan Saykally, R.J. 2016. Communication: Hydrogen Bonding Interactions in Water-Alcohol Mixtures from X-ray Absorption Spectroscopy. *The Journal of Chemical Physiscs* 144.
- Lie, Vanessa. 2018. Kualitas Selai Lembaran Dengan Kombinasi Daging Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) dan Albeno Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). Skripsi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Mariana, V.E., Liviawaty, E., dan Buwono, I.D. 2011. Penambahan Yoghurt Terhadap Populasi Mikroba Pembusuk Pada Sosis Lele Dumbo. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 2(1): 73-79.
- Moein, S. and M.R. Moein. 2010. Relationship Between Antioxidant Properties and Phenolics in Zhumeria Majdae. *Journal of Medical Plants Research*, (7): 517-521.

- Munte, L., Runtuwene, M.R., dan Citraningtyas, G. 2015. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Daun Prasman (*Eupatorium triplinerve* Vahl.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(3):41-50.
- Najihudin, A., Chaerunisaa, A., dan Subarnas, A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang Trengguli (*Cassia fistula L*) Dengan Metode DPPH. *IJPTS*, 4(2):70-78.
- Nurhasanah, Putriani, E.N., Utami, H., dan Ginting, S.B. 2019. Pengaruh Jenis *Sulubility Promotor* dan Waktu Reaksi pada Sintesis  $\alpha$ -Terpineol dari Minyak Terpentin Menggunakan Katalis Zeolit Alam Lampung Teraktivasi. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 8(2):76-80.
- Nursanti, A., Suparto, I.H., dan Kemala, T. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata x balbisiana*), Kulit Pisang Uli (*Musa Paradisiaca Sapientum*), dan Kulit Pisang Nangka (*Musa sp L*). *Al-Kimia* 6(2): 129-134.
- Parnanto, N.H.R., Nurhartadi, E., dan Rohmah, L.N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (carica papaya. L) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai Gelling Agent. *Jurnal Teknosains Pangan* 5(1).
- Prasetya, I.W.G.A., Putra, G.P.G., dan Wrasiasi, L.P. 2020. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 8(1): 150-159.
- Pratama, R.N., Widarta, I.W.R., dan Darmayanti, L.P.T. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi Dengan Metode Soxhletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Minyak Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) *Scientific Journal of Food Technology*, 4(2):85-93.
- Prijambodo, O.M., Trisnawati, C.Y., dan Sutedja, A.M. 2014. Karakteristik Fitokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1): 6-11.
- Puspitasari, A.D., dan Proyogo, L.S. 2016. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi Terhadap Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 13(2):16-23.
- Putra, M.I.W., Tamrin, dan Kobajashi. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus*). *J. Sains dan Teknologi*, 3(6): 1448-1459.

- Qonitah, S.H., Afandi, D.R., dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2):9-21.
- Rifai, G., Widarta, I.W.R., dan Nocianitri, K.A. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut dan Rasio Bahan dengan Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill.*). *Jurnal ITEPA*, 7(2): 22-32.
- Rismandari, M., Agustini, T.W., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumpun Laut *Eucheuma spinosum*. *Saintek Perikanan*, 12(2):103-108.
- Rosida, D.F., dan Taqwa, A.A. 2019. Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salaca zalacca(Gaert.) Voss*) Bangkalan Madura Sebagai Permen *Jelly*. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 62-74.
- Savitri, I., Suhendra, L., dan Wartini, N.M. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Pada Metode Maserasi Terhadap Karakteristik Ekstrak *Sargassum Polycystum*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3): 93-101.
- Senja, R.Y., Issusilaningtyas, E., Nugroho, A.K., dan Setyowati, E.P. 2014. Perbandingan Metode Ekstraksi dan Variasi Pelarut Terhadap Rendemen dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kubis Ungu. *Traditional Medicine Journal*, 19(1):43-48.
- Septiani, I.N., Basito, Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(1).
- Silviana, dan Purbasari, A. 2008. Pengambilan Air dari Sistem Isopropil Alkohol-Air dengan Distilasi Adsorptif Menggunakan Zeolit Alam dan Silika Gel. *Reaktor*, 12(1): 29-32.
- Suhendra, C.P., Widarta, I.W.R., dan Wiadnyani, A.A.I.S. 2019. Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Ilalang (*Imperata cylindrica (L) Beauv.*) Pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 27-35.
- Surest, A.H., Ovelando, R., dan Nabilla, M.A. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(3):15-21.

- Suyanti, dan Supriyadi, A. 2008. Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya., Jakarta.
- Thoha, M.Y., Sitanggang, A.F., dan Hutahayan, D.R.S. 2009. Pengaruh Pelarut Isopropil Alkohol 75% dan Etanol 75% Terhadap Ekstraksi Saponin dari Biji Teh dengan Variabel Waktu dan Temperatur. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(16): 1-10.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B.T., dan Jonathan, J.G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Teknik Kimia "Kejuangan" 2016*: 1-7. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia UPN.
- Utomo, B.S.B., Darmawan, M., Hakim, A.R., dan Ardi, D.T. 2014. Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Jelly Candy Made from Different Ratio of K-Carrageenan and Konjac. *Squalen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology*, 9(1): 25-34.
- Utomo, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pelarut (n-Heksana) terhadap Rendemen Hasil Ekstraksi Minyak Biji Alpukat untuk Pembuatan Krim Pelembab Kulit. *KONVERSI*, 5(1):39-47.
- Verdiana, M., Widarta, I.W.R., dan Permana, I.D.G.M. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Lemon (*Citrus limon* (Linn.) Burm F.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(4):213-222.
- Wahyusi, K.N., Irmawati, N.D., Astari, R.Z. 2020. Koefisien Perpindahan Massa Ekstraksi Flavonoid Dari Buah Pare Dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*.
- Wakano, D., Samson, E., dan Tetelepta, L.D. 2016. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Olahan Kripik dan Kue Donat Di Desa Batu Merah Kota Ambon. *Jurnal Biology Science and Education*, 5(2):152-158.
- Wicaksono L.A., Winarti, S., dan Amalusholikha, D. 2019. Pengaruh Berbagai Proporsi Pelarut Pada Ekstraksi dan Stabilitas Zat Warna Alami Buah Mangsi (*Phyllanthus reticulatus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 4(1).
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas Antioksidan Esktrak Metanol Buah Naga Merah Britton Hasil Maserasi dan Dipekatkan dengan Kering Angin. *Jurnal Wiyata*, 3(2): 146-150.
- Yulianto, A. 2018. Karakteristik Permen Jelly Apel (*Malus Sylvestris* Mill) Varietas Manalagi, Romebeauty dan Anna yang Ditambahkan Pigmen dari Sumber Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

Zulharmitta., Rivai, H., dan Elrika, D. 2010. Penentuan Pengaruh Jenis Pelarut Ekstraksi Terhadap Perolehan Kadar Senyawa Fenolat dan Daya Antioksidan dari Herba Miniran (*Phyllanthus ninuri L.*). *Jurnal Farmasi Higea*, 2(1): 37-45.

