

DAFTAR PUSTAKA

- Adiaprana, R., Ma'ruf, W.F. dan Anggo, A.D. 2016. Kajian kualitas stabilitas emulsi semi refined carrageenan (src) dan tepung konjak pada sosis ikan nila (*Oreochromis SP.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1):23-27.
- Agustina, E. 2017. Uji Aktivitas senyawa antioksidan dari ekstrak daun tiin (*Ficus Carica Linn*) dengan pelarut air, metanol dan campuran metanol-air. *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 1(1):34-47.
- Ahmad, S., Butt, M. S., Pasha, I., dan Sameen, A. 2015. Quality of processed cheddar cheese as a function of emulsifying salt replaced by κ -carrageenan. *International Journal of Food Properties*, 19(8):1874–1883.
- Ali, A. dan Ahmed, S. 2018. Carrageenans: Structure, properties and applications. In *Marine Polysaccharides*. Jenny Stanford Publishing.
- Ahmed, M., Ji, M., Qin, P., Gu, Z., Liu, Y., Sikandar, A., Iqbal, M.F. dan Javeed, A. 2019. Phytochemical screening, total phenolic and flavonoids contents and antioxidant activities of *Citrullus colocynthis L.* and *Cannabis sativa L.* *Appl. Ecol. Environ. Res*, 17:6961-6979.
- 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):1735-1743.
- Alba, K. dan Kontogiorgos, V. 2018. Seaweed polysaccharides (agar, alginate carrageenan). *Encyclopedia of Food Chemistry* 1: 240–250.
- 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.
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M., dan Roessler, E. B. 2013. Principles of sensory evaluation of food. *Elsevier*, United States of America

- Ann, K.C., Suseno, T.I.P. dan Utomo, A.R. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak bit merah dan gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik marshmallow beet. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2):27-35.
- Antika, S.R. dan Kurniawati, P. 2017. Isolasi dan karakterisasi pektin dari kulit nanas. In *Prosiding Seminar Nasional Kimia*.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. AOAC International. Gaithersburg, Maryland, USA.
- Ardiansyah, G., Hintono, A. dan Pratama, Y. 2019. karakteristik fisik selai wortel (*daucus carota* L.) dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2):175-180.
- Astuti, E.J. 2017. Serat pangan dalam produk pangan fungsional. *Research Report*.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., dan Karim, M. M. 2013. Pengaruh penggunaan campuran karagenan 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.
- Azizah, Nurul Hidayah. 2012. Pembuatan permen jelly dari karagenan dan konjak dengan aplikasi prebiotik xilo-oligosakarida. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Azni, I. N., Amelia, J. R., Andriantini, A. dan Rismawati, A. 2019. Karakteristik kimia minuman okra dengan penambahan daun stevia dan ekstrak jahe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1):001-008.
- 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 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.

Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia. Badan Pusat Statistik.

Berns, R.S., F.W. Billmeyer, dan M. Saltzman. 2019. Billmeyer and saltzman's principles of color technology. Fourth edition. Hoboken NJ: John Wiley & Sons Inc.

BSN. 1994. SNI 01-3552-1994. Jelly Agar. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Chandra, M.V. dan Shamasundar, B.A. 2015. Texture profile analysis and functional properties of gelatin from the skin of three species of fresh water fish. *International Journal of Food Properties*, 18(3):572-584.

Chrisella, A., Kusumawati, N. dan Suseno, T.I.P. 2015. Pengaruh perbedaan penambahan rumput laut *eucheuma cottonii* dan gelatin dengan berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly rumput laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1):38-45.

Codex Alimentarius Commission. 2017. Codex Alimentarius Guidelines on Nutrition Labelling. CAC/GL 2-1985.

CP Kelco. 2011. Product data sheet: GENU pectin type LM-101 AS. CP Kelco U.S., Inc.

Dari, D.W., Ramadani, D.T. dan Aisah, A. 2020. Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2):154-165.

De Avelar, M. H. M., dan Efraim, P. 2020. Alginate/pectin cold-set gelation as a potential sustainable method for jelly candy production. *LWT – Food Science and Technology*, 123:109-119.

Departement of Biotechnology Ministry of Science & Technology Government of India. 2012. Biology of *Abelmoschus L.* Okra. India.

- 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*, 14(2):98-105.
- Faisal, H. 2019. Uji Aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench) dengan metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil) dan metode ABTS (2, 2-azinobis-(3-Ethylbenzothiazoline-6-Sulfonic Acid). *Ready Star*, 2(1):1-5.
- Fardiaz, S. 2011. Hidrokoloid. Laboratorium Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Fernández-Ginés, J.M., Fernández-López, J., Sayas-Barberá, E. dan Pérez-Alvarez, J.A. 2005. Meat products as functional foods: a review. *Journal of food science*, 70(2):37-43.
- 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., dan 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.
- Hamsina, Hasani R., Irfan. 2019. Optimasi proses ekstraksi senyawa likopen dari buah semangka dengan menggunakan variasi pelarut. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat* (59-63).
- Han, W., Meng, Y., Hu, C., Dong, G., Qu, Y., Deng, H. dan Guo, Y. 2017. Mathematical model of Ca^{2+} concentration, pH, pectin concentration and soluble solids (sucrose) on the gelation of low methoxyl pectin. *Food Hydrocolloids*, 66:37-48.
- Hasanah, N., Hidayah, I.N. dan Muflihati, I. 2019. karakteristik jelly drink seledri dengan variasi konsentrasi karagenan dan agar. *Journal of Food and Culinary*, 2(1):17-26.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1):17-25.

- Indiarto, R., Nurhadi, B. dan Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). 2014. *Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai*.
- Jonathan, A.A.T., Trisnawati, C.Y. dan Sutedja, A.M. 2016. pengurangan kuning telur pada beberapa konsentrasi gum xanthan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik cake beras rendah lemak. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01):1-11.
- 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*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1):1-8.
- Kastner, H., Einhorn-Stoll, U. dan Drusch, S. 2017. Structure formation in sugar containing pectin gels-Influence of gel composition and cooling rate on the gelation of non-amidated and amidated low-methoxylated pectin. *Food Hydrocolloids*, 73:13-20.
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J. dan Rusli, M. S. 2015. Karakteristik dan struktur mikro gel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(1):19-28.
- Keithley, J.K., Swanson, B., Mikolaitis, S.L., DeMeo, M., Zeller, J.M., Fogg, L. dan Adamji, J., 2013. Safety and efficacy of glucomannan for weight loss in overweight and moderately obese adults. *Journal of obesity*, 2013.
- Korompot, A.R., Fatimah, F. dan Wuntu, A.D. 2018. Kandungan serat kasar dari bakasang ikan tuna (*Thunnus SP.*) pada berbagai kadar garam, suhu dan waktu fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1):31-34.
- 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*, 42(4):213-222.
- Mariani, S., Rahman, N. dan Supriadi, S. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Akademika Kimia*, 7(2):96-101.

- McKEE, L. dan Latner, T.A. 2000. Underutilized sources of dietary fiber: A review. *Plant Foods for Human Nutrition*, 55(4):285-304.
- Merenkova, S. P., Zinina, O. V., Stuart, M., Okuskhanova, E. K. dan Androsova, N. V. 2020. Effects of dietary fiber on human health : a review. *Human. Sport. Medicine*, 20(1):106-113.
- Monteiro, R.D.S., Lima, M.B., Sampaio, N.P., Mezdari, H., dos Santos, O.D.H. dan Pereira, P.A.P. 2020. Morphological characterization of hydrocolloids using scanning electron microscopy and evaluation of their effects in a model system of low-calorie fruit jelly. *Journal of bioenergy and food science*, 7(4).
- Mudgil, D. dan 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.
- Nadaf, A. I., S. V. Kulkarni., P. P. Shaha., dan M. K. Bhanarkar. 2015. PLC based control system for brix measurement. *International Journal of Engineering Research and General Science* 3(5).
- Nielsen, S.S. 2010. Food analysis laboratory manual, 2nd ed. New York: Springer.
- 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 Agroindustri Halal*, 5(1):057-066.
- Nuramalia, D.R. 2017. Pengaruh rasio okra hijau dan stroberi terhadap aktivitas antioksidan, kandungan total fenol, dan sifat organoleptik minuman jeli. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Nurhayati, Hanum, T., Rangga, A., dan Husniati. 2014. Optimalisasi pelapis kitosan untuk meningkatkan masa simpan produk buah-buahan segar potong. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2):161-178.
- Nurlin, L. A. 2017. Kandungan serat pangan pada minuman jeli okra hijau (*Abelmoschus esculentus*) dan stroberi (*Fragaria ananassa*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Opanasopit, P., Apirakaramwong, A., Ngawhirunpat, T., Rojanarata, T. dan Ruktanonchai, U. 2008. Development and characterization of pectinate micro/nanoparticles for gene delivery. *Aaps Pharmscitech*, 9(1):67-74.
- Phillips, G. O. and Williams, P. A. 2009. Handbook of hydrocolloids 2nd Edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.
- Purwanto, D., Bahri, S. dan Ridhay, A. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea blume.*) dengan berbagai pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1):24-32.
- Rochmah, M.M., Ferdiansyah, M.K., Nurdyansyah, F. dan Ujianti, R.M.D. 2019. Pengaruh penambahan hidrokoloid dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik selai lembaran pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4):42-52.
- Rosida, D. F., dan Taqwa, A. A. 2019. Kajian pengembangan produk salak senase (*Salacca zalacca (Gaert.) Voss*) bangkalan madura sebagai permen jelly. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 65-74.
- Rubio-Arreaez, S., Benavent, C., Ortola, M.D. dan Castelló, M.L., 2018. Influence of low glycaemic index sweeteners on antioxidant, sensory, mechanical, and physicochemical properties of a watermelon jelly. *Journal of Food Quality*.
- Rulaningtyas, R., Suksmono, A. B., Mengko, T. L. R., dan Saptawati, G. A. P. 2015. Segmentasi citra berwarna dengan menggunakan metode clustering berbasis patch untuk identifikasi *Mycobacterium tuberculosis*. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 17(1):19-25.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E. dan Oktoriza, G. 2017. Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2):7-12.
- Savitri, N. P. T., E. D. Hastuti., dan S. W. A. Suedy. 2017. Kualitas madu lokal dari beberapa wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 2(1).
- Senet, M.R.M., Raharja, I.G.M.A.P., Darma, I.K.T., Prastakarini, K.T., Dewi, N.M.A. dan Parwata, I.M.O.A. 2018. Penentuan kandungan total flavonoid

dan total fenol dari akar kersen (*Muntingia calabura*) serta aktivitasnya sebagai antioksidan. *Jurnal Kimia*, 12(1):13-8.

Setyawati, E., Rahayuningsih, C. K. dan Haryanto, E. 2019. Korelasi kadar likopen dengan aktivitas antioksidan pada buah semangka (*Citrullus lanatus*) dan tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Analisis Kesehatan Sains*, 8(2).

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. Skripsi, Universitas Bandar Lampung.

Simamora, D. dan Rossi, E. 2017. Penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(2).

Siti, R., Noor, T., dan Joko, S. 2019. Pengaruh variasi pencampuran kulit buah naga terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada puding. Disertasi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Swandri, T., Basunanda, T., dan Purwantoro, A. 2017. Penggunaan alat sensor warna untuk menduga derajat dominansi gen penyandi karakter warna buah cabai hasil persilangan. *Jurnal Agroteknologi*, 40-49.

Thakre, G. dan Barse, A., 2018. Development of herbal jelly (with hibiscus rosa sinensis and rose petals). *Journal of Medicinal Plants*, 6(6):30-32.

United States Department of Agriculture. 2019. Okra, raw. United State Department of Agriculture, United State.

United States Department of Agriculture. 2020. Watermelon, raw. United State Department of Agriculture, United State.

Utomo, B. S. B., Darmawan, M., Hakim, A. R., dan Ardi, D. T. 2014. Sifat fisikokimia dan evaluasi sensori permen jeli yang terbuat dari κ-karaginan dan konjak dengan rasio yang berbeda. *Squalen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology*, 9(1): 25-34.

Widiawati, L. dan Hardiyanto, H. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(1).

- Widiyasanti, A., Rohdiana, D., dan Ekatama, N. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak teh putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran.
- Widya, E.A.D. dan Rosiana, N.M. 2020. Pembuatan minuman jeli sari okra hijau dan jambu biji merah sebagai alternatif selingan sumber serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(1):1-9.
- Winarno, T., dan V. Viyus. 2014. Implementasi penurun kadar air dalam madu dengan metoda penangas air dan pengadukan menggunakan kontrol logika fuzzy. *Jurnal ELTEK* 12(1):74-92.
- Yuan, C., Du, L., Zhang, G., Jin, Z., dan Liu, H. 2016. Influence of cyclodextrins on texture behavior and freeze-thaw stability of kappa-carrageenan gel. *Food Chemistry*, 210:600–605.
- Yusof, N., Jaswir, I., Jamal, P., dan Jami, M. S. 2019. Texture profile analysis (TPA) of jelly dessert prepared from halal gelatin extracted using high pressure processing (HPP). *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences MJFAS*, 15(4): 604-608.
- Zuhdi, A. M. H., Suryawati, S., dan Djunaidi, A. 2018. Pengaruh umur panen terhadap aktivitas antioksidan dan kualitas buah okra merah (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench). *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2):113-119.