

DAFTAR PUSTAKA

- Aisiyah, S., Harjanti, R., dan Nopiyanti, V. 2017. Pemanfaatan bunga rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) sebagai bahan alami untuk upaya preventif dan promotif kesehatan bagi masyarakat nusukan banjarsari surakarta. *Abdimas Unwahas* 2 (1): 5-8.
- Amanah, M. 2017. Pengaruh penambahan sari buah strabwerry terhadap kadar vitamin C dan daya terima jelly lidah buaya. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Andari, P., Sari, B. L., dan Noorlaela, E. 2014. Penentuan aktivitas antioksidan dan nilai SPF formula losion ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* l.). Available at : <http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id/file/e-jurnal%20putri%20066111124.pdf>. Accessed 25 November 2017.
- Apriani, R.N., Setyadjit, dan Arpah, M. 2011. Karakterisasi empat jenis umbi talas varian mentega, hijau, semir, dan beneng serta seduhan yang dihasilkan dari keempat varian umbi talas. *Jurnal Ilmu Pangan* 1 (1): 97-98.
- Arifin, M. N. 2014. Studi perbandingan kinetika reaksi hidrolisis tepung tapioka dan tepung maizena dengan katalis asam sulfat. Skripsi, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry". AOAC Int., Maryland.
- Astuti, R. D. 2017. Evaluasi suhu penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan teh rosella (*Hibiscus Sabdariffa*). Available at : <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/655>. Accessed on 25 November 2017.
- Atmaka, W. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jeli Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains* 2 (2) : 66-74.
- Ayu, K., Dian, R. dan Bambang, S. 2014. Kajian sifat sensoris dan fungsional cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan berbagai variasi bahan baku. *Jurnal Teknosains* 3 (1): 125-126.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi 1993-2015. Available at : <https://media.neliti.com/media/publications/109308-ID-none.pdf>. Accessed on 25 November 2017.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. "SNI 3547.2-2008 Kembang Gula Bagian 2: Lunak".
- Badan POM RI. 2010. "Acuan Sediaan Herbal" Edisi 1, Direktorat Obat Asli Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.

- Bastanta, D. Karo, T., dan Rusmarilin, H. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5 (1): 102-107.
- Button, K. 2011. *Processing sweet potatoes into french fries*. Skripsi, Kansas State University, Manhattan.
- Chabib, L., Rizki, M. I., Aprianto, dan Zahrah, A. M. 2014. Pengembangan Formulasi dan Evaluasi Gummy Candies Parasetamol Untuk Anak-Anak. *Jurnal Pharmascience* 1 (1): 18-22.
- Chambial, S., Dwivedi, S., Shukla, K. K., John, P. J. , dan Sharma, P. 2013. Vitamin C in disease prevention and cure: an overview. *Ind. J. Clin. Biochem.* 28 (4): 314-328.
- Charoen, R., Savedboworn, W., Phuditcharnchnakun, S. dan Khuntaweetap, T. 2015. Development of Antioxidant Gummy Jelly Candy Supplemented with *Psidium guajava* Leaf Extract. *KMUTNB: IJAST.* 8(2): 145-151.
- Delgado, P. and Bañón, S. 2014. Determining the minimum drying time of gummy confections based on their mechanical properties. *CyTA - Journal of Food,* 13(3): 329-335.
- Desmawati. 2017. Pengaruh asupan tinggi fruktosa terhadap tekanan darah. *Majalah Kedokteran Andalas* 40 (1): 31-39.
- Dwiyanti, G. dan Nurani, H. 2014. Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) selama penyimpanan pada suhu ruang. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains* 5 (1): 536-537.
- Eldahshan, O. A. Dan Singa, A. N. B. 2013. Carotenoids. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 2 (1): 225-231.
- FAO. 2018. Sorbitol. Available at <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/additive-436-m1.pdf> . Accessed: 10 February 2018.
- Firdiyani, F., Aagustini, T. W., dan Maruf, W. F. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 18 (1): 28-38.
- Gelatin Manufacturers Institute America (GMIA). 2012. "Gelatin Handbook"
- Hadi, J. P. O. 2017. Pengaruh *blanching* dan preparasi terhadap mutu rebung ikan terfermentasi. Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Harrison, F. E., Bowman, G. L., dan Polidori, M. C. 2014. Ascorbic acid and the brain: rationale for the use against cognitive decline. *Nutrients* 2014 (6): 1753-1756.
- Hartel, R. W., Elbe, J. H. V., dan Hofberger, R. 2017. "Confectionery Science and Technology". New York: Springer.

- Hasanah, I. 2014. Studi komparasi kandungan karbohidrat seduhan biji mangga manalagi dan arumanis sebagai alternatif sumber karbohidrat pada pembuatan jenang pelok. Skripsi, Insitiut Agama Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Hasyim, H. dan Rahim, A. 2015. Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. e-J. Agrotekbis. 3(4): 463-474.
- Hayati, E. K., Budi, U. S., dan Hermaan, R. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.): pengaruh temperatur dan pH. Jurnal Kimia 6 (2): 138-147.
- Husna, N.E., Melly, N., dan Syarifah, R. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. Agritech. 33 (3): 297-299.
- Hunter Lab. 2012. Measuring Color using Hunter L, a, b versus CIE 1976 L*a*b*. Available at: www.hunterlab.com. Accessed: 19 November 2017.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan nori dengan pemanfaatan kolong-kaling sebagai bahan substitusi rumput laut jenis *Eucheuma cottonii*. Skripsi, Universitas Andalas Padang, Padang.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi seduhan ubi ungu dalam pembuatan roti manis, donat, dan cake bread. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Isnaini, L. 2010. Ekstraksi pewarna merah cair alami berantioksidan dari kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan aplikasinya pada Produk Pangan". Jurnal Teknologi Pertanian 11 (1): 18-26.
- Ji, H., Haixin, Z., Hongtao, L., dan Yunchao, L. 2016. Analysis on the nutrition composition and antioxidant activity of different types of sweet potato cultivars. Food and Nutrition Sciences 6: 161-167.
- Karunia, F. B. 2013. Kajian penggunaan zat adiktif makanan (pemanis dan pewarna) pada kudapan bahan pangan lokal di pasar kota semarang. Jurnal Teknik Jasa Produksi 2 (2): 72-78.
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly murbei hitam (*Morus nigra* L.). Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Kwarteng, E. A., Dawson, E. O. S., Ayernor, G. S., Truong, V. D., Shih, F. F., dan Daigle, K. 2014. Variability of sugars in staple type sweet potato (*Ipomoea batatas*) cultivars: the effects of harvest time and storage. International Journal of Food Properties 17: 410-420.
- Latifah, Nurismanto, R., dan Agniya, C. 2011. Pembuatan selai lembaran terong belanda. Jurnal Rekapangan 5 (2): 101-113.

- Lestari, S. dan Susilawati, P. N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneg (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon 1 (4): 941-946.
- Lim, T.K. 2014. "Edible Medicinal and Non Medicinal Plants". New York: Springer.
- Lismawati. 2017. Pengaruh penambahan plasticizer gliserol terhadap karakteristik edible film dari pati kentang. Skripsi, Universitas Alauddin Makassar, Makassar.
- Lukitaningsih, E. Junarka, A., Noegrohati, S. 2013. Pengembangan sediaan eksfolian dan uji antioksidan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam upaya melawan radikal bebas. Prosiding Seminar Nnasional Perkembangan Terkini Sains Farmasi dan Klinik 3: 337-338.
- Mahmudatussaadah, A., Dedi, F., Nuri, A., dan Feri, K. 2014. Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu. J. Teknol. dan Industri Pangan 25 (2): 176-178.
- Marrie, S., dan Piggot, J. R. 2013. "Handbook of Sweeteners". New York: Springer Science.
- Meikapasa, N.W.P., dan Seventilofa, I.G.N.O. 2016. Karakteristik total padatan terlarut, stabilitas likopen, dan vitamin c saus tomat pada berbagai kombinasi suhu dan waktu pemasakan. GaneÇ Swara 10 (1): 83-85.
- Minah, F. N. Astuti, S., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. Industri Inovatif 5 (2): 1-8.
- Miranti, M., Indriati, D., dan Wulansari, D. R. 2017. Kandungan Fe dan vitamin C permen jeli terong belanda (*Cyphomandra betacea* Cav.) sebagai pangan fungsional. Available at : <http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id/file/e-jurnal%20detia%20066110040.pdf> . Accessed on 25 November 2017.
- Malomo, O., Jimoh, M. O., Adekoyeni, O. O., Soyebi, O. E., dan Alamu, E. A. 2013. Effect of blanching and unblanching on rheological properties of sweet potato bread. Savap International 4 (3):
- Mohamed, B.B., Abdelatif, A.S., dan Abdelhafiz, A.D. 2012. Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.) in sudan, cultivation and their uses. Bull. Environ. Pharmacol. Life Sci. 1 (6): 48-54: 29.
- Naim, I. E. 2016. Kajian substitusi tepung terigu da tepung ubi jalar ungu berkadar pati resisten tinggi terhadap kualitas muffin. Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Neacsu, N. A. dan Madar, A. 2014. Artificial Sweeteners Versus Natural Sweeteners. Bulletin of the Transilvania University of Brasov 7 (56): 59-60.

- Novidahlia, N., Mardiah, dan Mashudi. 2014. Minuman rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) berkarbonasi ready to drink sebagai minuman fungsional yang kaya antioksidan. *Jurnal Pertanian* 3 (2): 64-76.
- Novitasari, D., Ratnasari, D., dan Setyawardhani, D. A. 2012. Pemurnian gliserol dari hasil samping pembuatan biodiesel. *Ekuilibrium* 11 (1): 13-17.
- Nurismanto, R. Sudaryati, dan Ihsan, A. H. 2015. Konsentrasi gelatin dan karagenan pada pembuatan permen jelly sari brokoli (*Brassica Oleracea*). *J. Rekapangan* 9 (2): 2.
- Ortega, S. C., Beltrán, J. A. G. 2014. Roselle calyces particle size effect on the physicochemical and phtochemicals characteristics. *Journal of Food Research* 3 (5): 83-94.
- Pagliari, M. dan Rossi, M. 2011. "The Future of Glycerol: New Uses of a Versatile Raw Material" 2nd ed. Cambridge: RSC Publishing.
- Pasias, I. N., Kiriakou, I. K., Papakonstantinou, L., dan Proestos, C. 2018. Determination of vitamin E in cereal products and biscuits by GC-FID. *Foods* 7 (3): 1-6.
- Piriya, K., Gupta, V. R. M., Srikanth, K. 2011. Natural sweeteners : a complete review. *Journal of Pharmacy Research* 4(7): 2034-2039.
- Potter, N. N., dan Hotchkiss, J. H. 2012. "Food Science Fifth Edition". New York: Chapman & Hall.
- Prasetyo, A. E., Widhi, A., dan Widayat. 2012. Potensi gliserol dalam pembuatan turunan gliserol melalui proses esterifikasi. *Jurnal Ilmu Lingkungan* 10 (1): 26-31.
- Puspitasari, D. A. P., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2013. Sifat-sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4 (7): 19-21.
- Putri, R. M. S., Ninsix, R., Sari, A. G. 2015. Pengaruh jenis gula yang berbeda terhadap mutu permen jelly rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 19 (1): 52-55.
- Rahmatunisa, R., Irianin, E.S., Suyatma, N.E., dan Syarief, R. 2015. Pengaruh nanopartikel zinc oxide dan etilen glikol terhadap sifat fisik dan antimikroba biodegradable foam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12 (2): 1-9.
- Rahmawati, P. S. dan Adi, A. C. 2016. Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Media Gizi Indonesia* 11 (1): 86-93.
- Rakhmawati, R., dan Yuniarta. 2014. Pengaruh proporsi buah : air dan lama pemanasan terhadap aktivitas antioksidan sari buah kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (4): 1684-1688.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut *Eucheuma spinosum*. *Jurnal Saintek Perikanan* 12 (2): 103-108.

- Rodrigues, N., Junior, B., dan Barbosa, M. I. M. J. 2016. Determination of physico chemical composition, nutritional facts and technological quality of organic orange and purple-fleshed sweet potatoes and its flours. *Int. Food Research Journal* 23 (5): 2071-2078.
- Santosa, D. Dan Murwanto, P.E. 2012. Uji aktivitas antioksidan tumbuhan *Cynara scolimus* L., *Artemisia china* L., *Borreria repens* DC., *Polygala paniculata* L. hasil koleksi dari taman nasional gunung merapi dengan metode penangkapan radikal DPPH (2,2-Difenil-1-1-Pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional* 17 (3): 53-60.
- Sari, D., Sentosa, G. Dan Zulkifil L. 2016. Pengaruh perbandingan konsentrasi sorbitol dengan sari ubi jalar ungu dan konsentrasi karagenan terhadap mutu permen jelly. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 4 (3): 312-313.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. "Antioksidan Alami dan Sintetik" edisi pertama. Andalas University Press, Padang.
- Sheet, B. S., Artik, N., Ayed, M. A., dan Abdulaziz, O. F. 2014. Some alternative sweeteners (xylitol, sorbitol, sucralose, and stevia): review. *Karaelmas Science and Engineering Journal* 4 (1): 63-70.
- Shruti, V.H., Ramachandra, C.T., Udaykumar, N., Sharanagouda, H., Nagaraj, N., dan Kurubar, A. R. 2016. Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.) as a source of natural colour : a review. *Plant Archives* 16 (2): 515-522.
- Suastika, L. O. S. 2016. Efek pemberian ekstrak umbi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan vitamin C terhadap proliferasi endothelial progenitor cells pada darah tepi penderita penyakit jantung koroner stabil. Skripsi, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sudaryati, Jariyah, dan Afifa, Z. 2017. Karakteristik fisikokimia permen jelly buah pedada (*Soneratia caseolaris*). *Jurnal Rekapangan* 11 (1): 50-53.
- Syarafina, S. R. 2015. Pengaruh penambahan gliserol terhadap kualitas dodol selama penyimpanan. Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tansari, D. 2014. Kualitas es krim dengan kombinasi wortel (*Daucus carota* L.) dan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). Skripsi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Ticoalu, G. D., Yunianta, dan Maligan, J. M. 2016. Pemanfaatan ubi ungu sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1) : 46-55.
- Tristanto, R., Putri, M. A., Situmorang, A. P., dan Suryanti. 2014. Optimalisasi pemanfaatan daun lamun sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Saintek Perikanan* 10 (1): 26-29.

- Wicaksono, L. A., Yunianta, dan Tri D. W. 2016. Anthocyanin extraction from purple sweet potato cultivar antin-3 (*Ipomoea batatas* L.) using maceration, microwave assisted extraction, ultrasonic assisted extraction and their application as anti-hyperglycemic agents in alloxan-induced wistar rats. *Inter. J. Of Pharm. Tech.* 9 (3): 181-192.
- Widayanti, A., Naniek, S.R., dan Rizka, A.D. 2013. Pengaruh kombinasi sukrosa dan fruktosa cair sebagai pemanis terhadap kembang gula jeli sari buah pare (*Momordica charantia* L.). *Farmasains* 2 (1): 27-30.
- Wijaya, S. 2012. Pengaruh perbedaan proporsi sukrosa:isomalt terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly murbei hitam (*Morus nigra* L.). Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacob, A.M. 2015. Karakteristik tekstur dan daya ikat air gel surimi ikan lele (*Clarias batrachus*) dengan penambahan asam tanat dan ekstrak fenol teh teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan* 10 (2): 84-90.
- Wulandari, R., Rachmawanti, D., dan Iishartani, D. 2014. Penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 3 (3): 3-4.
- Yuariski O. dan Suherman. 2015. Pengeringan bunga rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) menggunakan pengeringan rak udara resirkulasi. *J Tek. Kimia dan Industri* 1 (1): 65-66.
- Zargaraan, A., Kamaliroosta, L., Yaghoubi, A. S., dan Mirmightaide, L. 2016. Effect of substitution of sugar by high fructose corn syrup on the physicochemical properties of bakery and dairy products: A Review. *Nutrition and Food Sciences Research* 3 (4): 3-11.