

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., dan Putri, A. D. R. 2014. Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9
- Ardin, B. G. H., dan Syahrumsyah, H. 2015. Pengaruh Karagenan terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Minuman Jeli Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 10(1): 18-22
- Akesowan, A., Choonhahirun, A. 2014. "Optimization of Konjac Gel Texture Prepared with K-carrageenan and Sweeteners and their Applications in Orange Jelly". *Advance Journal of Food Science and Technology* 6(8): 961-967
- Asekowan, A. 2014. "Optimization of Textural Properties of Konjac Gels Formed with K-Carrageenan or Xanthan and Xylitol as Ingredients in Jelly Drink Processing". *Journal of Food Processing and Preservation* : 1-9. Doi: 10.1111/jfpp.12405
- Ashwell, A. 2015. "Stevia, Nature's Zero-Calorie Sustainable Sweetener". *Nutrition today* Vol. 50(3):129-134 doi.org/10.1097/NT.0000000000000094
- Astuti, S., Zulferiyenni, Yuningsih, N. N. 2015. "Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai". *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol. 2, No. 1: 25-37
- Astuti, S. D., Erminawati, Suri, A., Kiyat, W. E. 2021. "Optimasi Formula dan Uji Deskriptif Kuantitatif Minuman Jeli Carica Rendah Kalori". *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Volume 15 No. 3: 865-875
- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistir, B., Prabawa, S. 2020. "Pengaruh Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau Pohon". *Agrointek*. Volume 14, No. 2: 169-179
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI-01-3553-1994 tentang *Minuman jeli*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Basuki, E., Mulyanti, T., Wati, E. 2013. "Jelly Nenas dengan Penambahan Karagenan dan Sukrosa". *Jurnal Teknologi Pangan: Rekapangan*. Vol. 7 No. 2: 167-175.
- Behera, S., Ray, R. 2016. "Konjac glucomannan, a promising polysaccharide of *Amorphophallus konjac* K. Koch in health care". *International Journal of Biological Macromolecules*. 33(1) : 942-956. DOI:10.1080/87559129.2015.1137310
- Ciriminna, R., Meneguzzo, F., Delisi, R., Pagliaro, M. 2017. "Citric acid: Emerging Applications of a Key Biotechnology Industrial Product". *Chemistry Central Journal*. 11. 10.1186/s13065-017-0251-y
- Colonna, W. J., Samaraweera, U., Clarke, M. A., Celary, M. 2006. "Sugar". *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. DOI:10.1002/0471238961.1618151603151215.a01.pub2
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., Desnilasari, D. 2016. "Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid terhadap Mutu Minuman Jeli Mix Pepaya dan Nanas". *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Volume 13, No. 3: 115-124
- Febriyanti, S., Yuniarta. 2015. "Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 2: 542-550
- Fessenden, Joan S, Fessenden, Ralph J. (2010). *Dasar-dasar Kimia Organik*. Tangerang: P.T Binarupa Aksara.
- Gani, Y. H., Suseno, T. I., 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
- Indarto, R., Nurhadi, B., Subroto, E. 2012. "Kajian Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 5, No 2
- Isyanti, M., Lestari, N. 2013. "Pengembangan Produk Olahan Rosella menjadi Minuman Jelly dan Rosella *Leather*". *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Vol. 7(13): 9-16
- Jariyah. Arufah, M., Sarofa, U. 2021. "Characteristics and Anti-Diabetics Activity of Jelly Drink Okra Mucus". *Journal of Physics: Conference Series* 1899 012023
- Kamsina. Anova, I. T. 2013. "Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan terhadap Mutu Jelly Mentimun". *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 3, No. 1: 49-57

- Kristantri, R. S., Wulandari, D., Wigati, D. 2019. "Pengaruh Gula Terhadap Karakterisasi Minuman Jelly Kombinasi Probiotik dan Tepung Umbi Porang". *Farmasains* Vol. 6, No. 1: 35-42.
- Lee, B. H., Jung, H. T., Kim, H. S., Yoo, S. H. 2021. "Structural and gelling properties of very low methoxyl pectin produced by an alkali-treatment" *Korean Journal Food Science Technology*. Vol. 53, No. 2: 121-125
- Malahayati, N., Syaiful, F., Sujatmiko, H. 2020. "Atribut Fisik, Kimia, dan Sensoris Minuman Jeli Susu Kerbau". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 8, No. 1: 19-28
- Marcelina, B. N., Rahmi, S. L., Suseno, R. 2019. "The effect of Various Types of Natural Sweeteners in Agar with Rice Bran Addition on Organoleptic and Physicochemical Characteristics". *Indonesian Food Science and Technology Journal*. Vol. 2, No. 2
- McArdle, R., Hamill, R. 2011. "Utilization of Hydrocolloids in Processed meat System". *Processed meats*. 243-269. DOI: 10.1533/9780857092946.2.243
- Meilianti. Aznury, M. Yuniar. Sofia. Farhan, I., Agustina, L. 2019. "Characterization of Red Beetroot Soft Jelly Candy with Guava Extract and Gel Colloid Added". *Journal of Physics: Conference Series* 1500 (2020) 012053
- Mutlu, C., Tontul, S. A., Erbas, M. 2018. "Production of a minimally processed jelly candy for children using honey instead of sugar". *LWR- Food Science and Technology*: 499-505.
- National Center for Biotechnology Information (2021). PubChem Compound Summary for CID 5988, Sucrose. Retrieved October 12, 2021 from <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Sucrose>.
- Narasimman, P., Sethuraman, P. 2016. "An Overview on the Fundamentals of Pectin". *International Journal of Advanced Research (IJAR)*: 4(12): 1855-1860. DOI: 10.21474/IJAR01/2593
- Necas, J., Bartosikova, L. 2013. "Carrageenan: a Review". *Veterinarni Medicina*. 58(4): 187-205
- Nuraeni, I., Proverawati, A., Ulfa, A. 2019. "Characteristics of Tamarillo Jelly Drink Using Various Sugar Concentration and The Proportion of Papayas as a Healthy Drink for School Children". *Annals of Tropical*

Medicine & Public Health; 22(11): S356C. DOI:
<http://doi.org/10.36295/ASRO.2019.221156>

- Pamungkas, A., Sulaeman, A., Roosita, K. 2014. "Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap Sebagai Alternatif pangan Fungsional". *Jurnal Gizi Pangan*. Volume 9(3): 195-202
- Park, J. J., Olawuyi, I. F., Park, G. Lee, W. 2021. "Effects of Gelling agent and Sugar substitute on the quality characteristics of carrot jelly". *Korean Journal of Food Preservation* 28(4): 469-479
- Periyasamy, A. 2019. "Artificial Sweetener". *International Journal of Research and Review* Vol. 6 (1): 120-128
- Rattanatavon, S., Siriphunt, P., Vatthanakul, S. 2020. "Development of banana flavor carrageenan jelly drink fortified with banana peel extracts". *International Journal of Agricultural Technology*. Volume 16(3): 685-694
- Rehman, W., Majeed, A., Mehra, R., Bhushan, S., Rani, P., Saini, K. C., Bast, F. 2016. "Gelatin: A Comprehensive Report Covering Its Indispensable Aspects". *Natural Polymers: Derivatives, Blends and Composites* Vol. 1
- Rodboonsong, W. (2018). *M-Pro Jelly Drink : High Protein Jelly Drink with Calcium*. The National Metal and Materials Technology Center. <https://www.mtec.or.th/en/research-projects/42387/>
- Salanta, L. C., Tofana, M., Pop, C., Socaci, S., Nagy, M. 2015. "Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Jelly Candy Made from Carrots and Strawberry". *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca Bulletin UAZVM Food Science and Technology* 72(1)
- Saputri, R. K., Al-Bari, A., Pitaloka, R. 2021. "Daya terima konsumen terhadap jelly drink belimbing wuluh (*Avarrhoa bilimbi* L.)". *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*. Volume 12, No. 1: 131-139
- Sugiarso, A., Nisa, F. C. 2015. "Pembuatan Minuman Jeli Murbei dengan Pemanfaatan Tepung Porang". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 3, No. 2: 443-452
- Tua, S., Apul, S., Sihombing, D. R., Rosa, T., Maruba, P., Posman, S. Delima, P. 2018. "Effect of citric acid and sucrose concentration on the quality of passion fruit jelly with dutch eggplant". *IOP Conference Series: Earth*

and Environmental Science. 205. 012050. 10.1088/1755-1315/205/1/012050.

- Ulfa, N., Yusasrini, N. L., Ina, P. T. 2019. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Manggis terhadap Karakteristik Jelly Drink". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8, No. 3: 285-292.
- Utomo, B., Darmawan, M., Hakim, A. R., Ardi, D. 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*. 25-34
- Utomo, Y., Hidayat, A., Dafip, M., Sasi, F.A. 2012. "Studi Histopatologi Hati Mencit yang Diinduksi Pemanis Buatan". *Jurnal MIPA* 35(2): 122-129
- Vania, J., Utomo, A. R., Trisnawati, C. 2017. "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 16(1): 8-13
- Widawati, L., Hardiyanto, H. 2016. "Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas". *Agritepa*. Volume 2, No. 2: 144-152.
- Widiantara, T. Heverlly, Nur' Afiah, D. 2018. "Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau terhadap Karakteristik Jenang". *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 5, No. 1: 1-9
- Widjaja, W. P. 2017. "Pengaruh konsentrasi *Jelly powder* terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele". *Pasundan Food Technology Journal*. Volume 4, No. 3: 197-207
- Winarti, S., Sarofa, U., Rodiyah, K. F. 2018. "Karakteristik Jelly Drink Sinbiotik dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah". *Agrointek* Volume 12, No. 1: 61-72
- Yanto, T., Karseno, Purnamasari, M. 2015. "Pengaruh jenis dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 8, No. 2: 123-129
- Yowandita, R. 2018. "Pembuatan Jelly Drink Nanas Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume 6, No. 2: 63-73

Yuliani, Marwati, Fahriansyah, M. W. R., 2011. “Studi Variasi Konsentrasi Ekstrak Rosela dan Karagenan terhadap Mutu Minuman Jeli Rosela”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 7 (1) : 1-8

