

DAFTAR PUSTAKA

- Agmalini, S., Lingga, N. N., dan Nasir, S. (2013). Peningkatan kualitas Air Rawa Menggunakan Membran Keramik Berbahan Tanah Liat Alam dan Abu Terbang Batubara. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(2).
- Ahmad, D., dan Mujdalipah, S. (2017). Karakteristik organoleptik permen jelly ubi akibat pengaruh jenis bahan pembentuk gel. *Edufortech*, 2(1).
- Aldi, H. 2013. *Jurus sempurna bertanam jambu air*. ARC Media, Jakarta.
- Amelia, O., Astuti, S., dan Zulferiyenni, N. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*).
- Andini, D. F., Mardiah, M., & Kawaroe, M. (2017). Formulasi hard candy menggunakan pewarna alami fikosianin *Spirulina platensis*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2).
- Anggrawati, P. S., & Ramadhania, Z. M. (2016). Kandungan senyawa kimia dan bioaktivitas dari jambu air (*Syzygium aqueum Burn. f. Alston*). *Farmaka*, 14(2), 331-344.
- Ashurt P.R. 1991. *Food Flavoring* (Ed.). New York : The AVI Publ.
- Astuti, W. F. P. (2015). Pengaruh jenis zat penstabil dan konsentrasi zat penstabil terhadap mutu fruit leather campuran jambu biji merah dan sirsak (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Bachtiar A, Ali A, Rossi E. 2017. Pembuatan permen *jelly* ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan. *Jurnal online mahasiswa bidang pertanian* 4(1),1-14.
- Badan Pusat Statistik kabupaten Sampang. 2017. *Kabupaten Sampang Dalam Angka 2017*. Sampang : BPS Kabupaten Sampang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula *Jelly*. BSN : Jakarta.
- BPOM. 2008. *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia : Jakarta.
- Campo, V.L., D.F. Kawano, D.B.S. Junior, and I. I. Carcalho. 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifiactions and structural Analysis. *Carbohydrate Polymer* 77 : 167-180.
- Endarini, LH. (2016). *Farmakognisi dan Fitokimia*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

- Engka, D. L., Kandou, J., & Koapaha, T. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Keras belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi. L*). *In Cocos* (Vol. 7, No. 3).
- Fahrozi, T., Pato, U., & Yusmarini, Y. Studi Pembuatan Minuman Probiotik Dari Buah Jambu Air Manis (*Syzygium samangarensense*) Menggunakan *Lactobacillus Casei Subsp. Casei R-68* Yang Diisolasi Dari Dadih (Doctoral dissertation, Riau University).
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA Vol, 7(2)*, 110-116.
- Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. (2020). Karakteristik permen jelly jantung buah nenas dengan variasi konsentrasi karagenan dan suhu pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Isnanda, D., Novita, M., & Rohaya, S. (2016). Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen jelly nenas (*Ananas comosus L. Merr*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 912-923.
- Iswahyudi., dan Darmawati, E. (2015). Perancangan Kemasan Transportasi Buah Jambu Air (*Syzygium aqueum*) cv Camplong. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(1).
- Janick, J., & Paull, R. E. (Eds.). (2008). *The encyclopedia of fruit & nuts*. CABI.
- Sutikno, A. K. (2011). Pengaruh proporsi isomalt-sukrosa dan konsentrasi ekstrak kelopak bunga rosela terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Khamidah, A. (2017). Pemanfaatan sawi dalam pembuatan permen jelly untuk meningkatkan nilai tambah. *Research Report*, 1193-1201.
- Koswara, S., 2009. Teknologi pembuatan permen [online]. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/TEKNOLOGIPEM-BUATAN-PERMEN.pdf>. [Diakses pada 3 Januari 2022].
- Kurniasari, R, A. 2010. Sifat Organoleptik Permen *Jelly* dengan Perbandingan Air dan Susu Kambing yang Berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang : Malang.
- Kuswandi. (2008). Petunjuk Teknis Produksi Benih Jambu Air Secara Klonal. *Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika*, Sumatera Barat.
- Lim, T. K. (2012). *Edible medicinal and non-medicinal plants* (Vol. 1, pp. 656-687). Dordrecht, The Netherlands:: Springer.
- Ling, L. T., Radhakrishnan, A. K., Subramaniam, T., Cheng, H. M., & Palanisamy, U. D. (2010). Assessment of antioxidant capacity and cytotoxicity of selected Malaysian plants. *Molecules*, 15(4), 2139-2151.

- Malik, I. 2010. Pembuatan Permen *Jelly*. <http://iwan.malik.wordpress.com>. Yang diakses pada 25 Mei 2023.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1-10.
- Mayasari, E., Rahayuni, T., & Erfiana, N. (2020). Studi pembuatan permen jelly dari kombinasi nanas (*Ananas comosus L.*) dan jeruk sambal (*Citrus microcarpa*): Study of Jelly Candy Processing with Combination of Pineapple (*Ananas comosus L.*) and Calamansi (*Citrus microcarpa*). *Pro Food*, 6(2), 749-756.
- Murtiningsih., dan HP, Sudaryati. (2018). Pembuatan permen jelly kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) kajian konsentrasi sukrosa dan gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 67-77.
- Nallakurumban. B, Suja. N, Vijayakumar. A, Pushpa, G and Geetha. P.S. 2015. Study on Phytochemical and Antioxidant Properties of Water Apple (*Syzygium aqueum*) and Chappathikalli (*Opuntia ficus – indica*). *International Journal for Research In Emerging Science And Technology*, 2(1), 9–15.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. (2015). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensoris permen jelly sari buah pala (*Myristica fragrans Houtt*). *In Cocos*, 6(3).
- Padmaningrum, T. R. (2013). Pembuatan jelly dari buah-buahan. *Alfabeta*, Bandung.
- Putra, M., I., W., Tamrin, Kobajashi. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen *Jelly* Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6), 1-10.
- Santoso, A., Suladjo 2012 Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. THP UNWIDHA
- Santoso, J., Yumiko, Y., dan Takeshi, S. 2004. Komposisi Mineral, Asam Lemak dan Serat Pada Beberapa Jenis Rumput Laut Indonesia. *Jurnal Ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*, 11(1), 45-51
- Sari, D., Sentosa, G., & Zulkifli, L. (2016). Pengaruh perbandingan konsentrasi sorbitol dengan sari ubi jalar ungu dan konsentrasi karagenan terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Rekapangan dan Pertanian*, 4(3), 312-322.
- Sitepu, Y. E., & Harun, N. (2013). Penambahan gula kelapa dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah (*Phaesolus vulgaris L.*).
- Simorangkir, T. R., Rawung, D., & Moningka, J. (2017). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik permen jelly sirsak (*Annona muricata Linn*). *In Cocos* 1(8).

- Sudaryati, dan Kardin, P. M. (2013). Tinjauan kualitas permen jelly sirsak (*Annona Muricata Linn*) terhadap proporsi jenis gula dan penambahan gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2).
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. (2010). Karakteristik permen Jelly timun Suri (*Cucumis melo L.*) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika Val.*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2), 78-86.
- Taihu, A. (2017). Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Kaya Antioksidan Kunyit (*Curcuma domestica*) (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Tehrani, M., Sharif Hossain, A. B., & Nasrulhaq, B, A. (2011). Postharvest physico-chemical and mechanical changes in 'Jambu Air' (*Syzygium aqueum Alston*) fruits. *Australian Journal of Crop Science*, 5(1), 32-38.
- Umam, K., Khotijah, S., & Zainuri, M. (2019). Strategi pengembangan agroekowisata jambu air di kecamatan Camplong kabupaten Sampang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(3), 457-469.
- Verheij E.W.M. and Coronel R.E. 1997, Sumber Daya Nabati Asia Tenggara. No. 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, Indonesia.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yustina, I., & Antarlina, S. S. (2013). Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. In Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.