

DAFTAR PUSTAKA

- Achayadi, N.S., Taufik, Y., dan Selviana, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Minuman Jelly *Black Mulberry (Morus nigra L.)*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Adriyani, D. 2012. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Penstabil Terhadap Karakteristik *Soft Candy* Jelly Ekstrak Bunga Kecombrang. Skripsi Universitas Pasundan. Bandung.
- Agustin, F, dan Putri, W. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), hal. 1-9.
- Aksara, R.D. 2011. Analisis Penggandaan Skala Pada Pembuatan Minuman jeli (*Jelly drink*) Tamarillo dengan Pemanis Gula Kelapa. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Alifia, Y.R., dan Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungun (*Ipomea batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3.(3).
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andi, P. 2012. Metode Penelitian Kualitatif Dalam Perspektif Rancangan Penelitian. Jogjakarta : Ar-ruzzmedia.
- Arfini, F. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut Merah (*Euclima cottonii*) serta Aplikasinya sebagai Penstabil pada Sirup Markisa. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arini, L. N. 2010. Kajian Perbedaan Proporsi Konjak dan Karagenan Serta Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Jambu Merah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemists*. Washington USA: AOAC International.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Kembang Gula Lunak. SNI3547.2-2008. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBPN Tahun 2012. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Budiyanto, A.K. 2010. Manisan Buah Cermei (*Phyllanthus acidus*) Untuk Diet Terapi Tumor. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

- Campo, V.L., D.F. Kawano, D.B.S. Junior, dan I. I. Carcalho. 2009. *Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and structural Analysis. Carbohydrate Polymer*, 77, hal. 167-180.
- Chandra, B. M. YS Darmanto, Eko N. D. 2014. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3), hal. 112-120.
- Dalimartha, S. 2005. *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Puspa Swara.
- Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (*Hard Candy*). Sumatera: Universitas Sumatera Utara.
- De Garmo, E,P,, W,G, Sullivan,, dan C,R, Candra. 1984. *Engineering Economi*, 7th edition, New York : Mc Millan Publ, Co.
- Dewi, S.R., Argo, B.D. dan Ulya, N. 2018. Kandungan Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus ostreatus*. *Rona Teknik Pertanian*, 11(1), hal. 1-10.
- Distantina, S., Fadilah, Fahrurrozi, Moh. Rochmadi, dan Wiratni. 2010. Proses Ekstraksi Karaginan Dari *Eucheuma cottonii*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses.
- Effendi, U. 2014. *Asas Manajemen*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Eluyun, D. F. L. 2011. Formulasi *Jelly drink* Buah Pepino (*Solanum muricatum*) Kajian Proporsi Sari Buah Pepino Dan Kosentrasi *Gelling agent*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Engka, D. L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Cocos*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado, 7(3), hal. 1-10.
- Ercisli, S dan Orhan. 2010. *Chemical Composition of White (Morus alba), Red (Morus rubra) and Black (Morus nigra) Mulberry Fruits. Food Chemistry* 103(4) , hal. 1380-1384.
- 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), hal. 110-116.
- Faridah, A., Pada, S. Kasmita, Yulastri, A., dan Yusuf, L,. 2008. *Patiseri Jilid 3 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Febriyanti, S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), hal. 542 – 550.
- Funami, T. 2011. *Next target for food hydrocolloid studies: Texture design of foods using hydrocolloid technology*. *Jurnal Food Hydrocolloids*, 25(8), hal. 1904–1914.
- Furqon, M. H. 2016. Uji Kombinasi Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgarris L.*) dan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) sebagai Antioksidan dengan Metode DPPH serta Penentuan Kadar Fenol Total. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- 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), hal.118–130.
- Hapsari, A. P. 2011. Formulasi dan Karakterisasi Minuman Fungsional *Fruit Jelly Yogurt* Berbasis Kappa Karaginan Sebagai Sumber Serat Pangan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harun. 2013. Karakteristik fisika kimia karagenan rumput laut jenis *Kappaphycus alvarezii* pada umur panen yang berbeda di perairan desa Tihengo, Kab Gorontalo Utara. *Jurnal Media Teknologi HasilPerikanan*, 1, hal. 5-6.
- He, J., dan Giusti, M.M. 2010. *Anthocyanins : Natural Colorants with Health-Promoting Properties*. *Annu Rev Food Sci Technolpgy*, 1, hal. 163–187.
- Hemalatha, H.G., Soumya, D.V., Padmashri, H.S., dan Chikkasubbanna, V. 2014. *Storage Behavior of Star Gooseberry Squash*. *Environment & Ecology*, 32(2A), hal. 742-746.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya : Trubus Agisarana.
- Hilwiyah, A., Lukiati, B., dan Nugrahaningsih. 2015. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan serta Kadar Total Fenol-Flavonoid Ekstrak Etanol Murbei (*Morus alba L.*). *Jurnal Program Studi Biologi*, Universitas Negeri Malang, hal 4-5.
- Hutagalung, F.S., K.H. Dewi., dan B. Sidebang. 2018. Pengaruh Pemanasan dan Penambahan Gula Terhadap Mutu *Hard Candy* Hasil Samping Industri Sirup Kalamansi. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), hal. 97-104.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. United Kingdom, West Sussex : Blackwell Publishing Ltd.

- Indriyani, M.S, Eka, L dan Hendra I. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis Melo L.*) Dengan Penambahan Sorbitol Dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika Val.*). *Jurnal Gizi dan Pangan.* 3(2), hal.78 – 86.
- Indriyati, W. 2008. Formulasi Selai Lembaran Terong Belanda. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Isnan, W., dan Muin, N. 2015. Tanaman Murbei : Sumber Hutan Multi Manfaat. *Info Teknis Eboni*, 12(2), hal. 111–119.
- Jumri. 2014. Mutu permen jelly buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagenan dan gum arab. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Junaida, S. Dan Deny, U. 2016. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gula Pasir Terhadap Kualitas Permenn Jelly Ekstrak Kulit Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Teknologi Pangan.* 7 (1), hal. 39-45.
- Juwita. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jely Jahe. Ilmu dan Teknologi Pangan. Univertsitas Negeri Sumatera Utara.
- Khoiriyah, N. dan Amalia, L. 2014. Formulasi Cincau Jelly drink (*Premna oblongifolia L Merr*) sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan.* 9(2), hal. 73-80.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan. Bogor.
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam (*Morus nigra L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Kuncara, R.T. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lamadrid, M.C., Angel C.S, Jesus C.V., Fransisca H., Angel A.C.B., Esther S. dan Aneta W. 2020. *Quality Parameters and Consumer Acceptance of Jelly Candies Based on Pomegranate Juice "Mollar de Elche*. *Foods* 2020, 9(516).
- Latief, A. 2013. Obat Tradisional. Penerbit buku Kedokteran:bertempat di makassar.Hal 34, 37
- Lesmana, S.N., T.I. Putut S., N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1), hal. 28-39.

- Lestari N. 2013. Pengaruh Kondisi Penyimpanan Obat Terhadap Kualitas Tablet Vitamin C Di Puskesmas Kecamatan Pontianak Kota. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Lim, S.H., dan Choi, C.I. 2019. *Pharmacological properties of Morus nigra L. (Black Mulberry) as a promising nutraceutical resource*. *Nutrients*, 11(2), hal. 1–18.
- Manimaran, M. 2013. *Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production*. *Journal of Cereals and Oilseeds*, 5(1), hal. 6-8.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik *Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa)*
- Mulyati, E.S. 2009. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus L.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dan Bioautografinya. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Murni, R., Suparjo., Ginting., dan Akmal. 2008. Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah untuk Pakan. Laboratorium Makanan ternak, Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Nafiah, H., Winarni, dan Susatyo, E. B. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 1(1), hal. 27–31.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan *Jelly drink*. *Food Review* Vol. 1.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Flavor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Oesman, F., Nurhaida dan Malahayati. 2009. *Production Of Glucose Syrup With Acid Hydrolysis Method From Yam Starch*. *Jurnal Natural*, 9(2), hal. 1-5.
- Pebrianta, E. 2005. Pengaruh Pencampuran Kappa dan Iota Karagenan terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran, Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S., dan Santoso, U, 2009, *Antioxidative Properties of White Saffron Extract (Curcuma mangga) in The B-Carotene Bleaching and DPPH-Radical Scavenging Methods*. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 11(2),hal. 35-40.

- Rababah, T. M., F. Bannat, A. Rababah, K. Ereifej dan Yang, W. 2010. *Optimization of Extraction Conditions of Total Phenolics, Antioxidant Activities and Anthocyanin of Oregano, Thyme, Terebinth and Pomegranate. Journal Food Science, 75(7).*
- Rahmasari, H., dan Susanto, W. H. 2014. Ekstraksi Osmosis Pada Pembuatan Sirup Murbei (*Morus alba L.*) Kajian Proporsi Buah : Sukrosa dan Lama Osmosis. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.* Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmi, S. Leila, Tafzi, dan Selvia. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains.* Universitas Jambi. Jambi
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen.* Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Rifansyah, A. 2016. Isolasi Dan Karakterisasi Karaginan Dari Alga Merah *Eucheuma cottonii* Dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. Skripsi. Universitas Bandar Lampung, Lampung.
- Rudianto. 2009. Pengaruh Interaksi Antara Jenis Bahan Penstabil Dan Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik Jus Black Mulberry (*Morus nigra L.*). Universitas Pasundan, Bandung.
- Salunkhe dan Mayee. 2013. *Storage, Processing, and Nutritional Quality of Fruits and Vegetable.* Ohio USA : CRC Press.
- Samsuari. 2006. Penelitian Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Wilayah Perairan Kabupaten Jeneponto Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sandjaja. 2013. Kamus Gizi. Jakarta: Persagi
- Sandrasari, D, A. 2008. Kapasitas antioksidan dan hubungan nilai total fenol ekstrak sayuran Indigenous. Thesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarifudin, A., Riyanti, E., Diki, N.S., dan Siti. 2015. Kajian Pengaruh Penambahan Telur terhadap Beberapa Karakteristik Tekstural dari Snack Bebas Gluten Berbasis Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian AGRITECH, 35(1),* hal. 1-8.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Shewfelt, R.L. 2014. Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.
- Shin, J.E., L. Salim dan P. Cornillon. 2002. *The Effect of Centrifugation on Agar/Sucrose Gels*. *Journal of Food Hydrocolloids*, 16(2), hal. 89-94.
- Simorangkir, T.R. Rawung, D. dan Moningga, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNSRAT. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sholichudin, M.A. 2015. *Jelly drink Cincau Hitam (Mesona palustris BL.)* Sebagai Minuman Fungsional Antidiare. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Subhadrabandhu, S. 2001. *Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand. RAP (Regional Office for Asia and The Pacific) Publication*. Bangkok : Food and Agriculture Organization (FAO) RAP.
- Sucipto, D.C. 2015. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia (bakteri pencemaran makanan, penyakit bawaan makan, pengendalian hama gudang, pengawasan, penyehat makanan, pengawasan kualitas air minum, hygiene sanitasi makanan). Yogyakarta : Goysen Publishing.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn.*) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 7(2), hal. 199-213.
- Sugiarto, P. 2015. Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Murbei (*Morus alba L.*) terhadap durasi penyembuhan luka insisi pada mencit Swiss Webster. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. Bandung.
- Sukendar, N.T. 2016. Formulasi dan Evaluasi Permen Jelly Ekstrak Meniran (*Phyllanthus niruri L*) Menggunakan Basis Karagenan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah, Ciamis.
- Sukri, N. 2006. Karakteristik Alkali Tread cottonii (ATC) dan Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Umur Panen yang Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprayatmi, M., Amalia, L. dan Wulan K. 2015. Pemanfaatan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa Lynn*) sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan *Soft Candy*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), hal. 148-154. ISSN 2442-3548.

- Suptijah, P., Suseno, S.H., dan Anwar, C., 2013. Analisis Kekuatan Gel (*Gel Strength*) Produk Permen Jelly Dari Gelatin Kulit Ikan Cucut Dengan Penambahan Karaginan Dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16 (2). Institut Pertanian Bogor.
- Tan, H, L., Chan, K, G., Pusparajah, P., Lee, L, H, dan Goh, B, H, Gynura procumbens. 2016. *An overview of the biological activities*, *Frontiers in Pharmacology*.
- Utomo, D. 2013. Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus Alba L.*) Dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengering. *Teknologi Pangan*, 5(1),hal. 49–69.
- Venugopal, V. 2011. *Marine Polysaccharides Food Applications*. New York : CRC Press.
- Wenno, M. R, Thenu, J. L. dan Lopulalan, C. G. C. 2012. Karakteristik Kappa Karaginan Dari *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Pascapanen Bioteknologi Perikanan*, 7(1), hal. 61-67.
- White, J. S. 2014. *Sucrose, HFCS, and Fructose: History, Manufacture, Composition, Application*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), Argenta, USA : White Technical Research.
- Widianti, W. 2012. Potensi Antioksidan dan Sitotoksitas Ekstrak Buah Ceremai (*Phyllanthus acidus L.*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Bandung, Bogor.
- Widjaja, N. A., Prihaningtyas, R. A., Hanindita, M. H., dan Irawan, R. 2020. Lingkar Pinggang dan Adiponektin pada Remaja Obesitas. *Media Gizi Indonesia*, 15(2), hal. 88–93.
- Widyaningtyas, M., dan H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxyl Methyl Cellulose*, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2), hal. 417-423.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yasita, D. dan Intan, D. 2010. Optimasi Proses Ekstuksi Pada Pembuatan Karaginan Dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Untuk Mencapai *Food Grade*. Teknik Kimia, Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang.