

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F dan Putri, D.R.W. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No. 3. p1-9..
- Akbar, S, Kurnia, B, dan Istiqomah. 2001. Kandungan dan kegunaan rumput laut di dalam Teknologi Budidaya Rumput Laut (*Kappaphicus alvarezii*). Budidaya Laut. Bandar Lampung. Jurnal Harpo.don Borneo Vol. 10. No. 1.
- Akhlaghi, M dan Bandy, B. 2009. Review article mechanisms of flavonoid protection against myocardial ischemia–reperfusion injury. *Journal Moleccular and Cellular Cardiology* 46: 309–317.
- Amelia, O., Astuti, A dan Zulferiyenni. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. ISBN 97-602-70530-4-5. Hal 149-159.
- Andarwulan,K dan Herawati. 2013. Analisa Kimia Pangan Of Analytical Chemist 17th edition. Washington Dc.
- Anjani. 2011. Manfaat Buah Kelapa Muda. <https://anjani.wordpress.com/2011/11/17/manfaat-buah-kelapa/>. Diakses 20 Januari 2018.
- Anggadiredja JT, Zatznika A, Purwoto H, Istini S. 2006. Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anugrah,R. 2011.Minuman Santan Kelapa (*Cocos nurifera I*) Rendah Lemak Dengan Penambahan Ekstrak Daun *Stevia rebaudiana* Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Berbasis Santan Kelapa. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Apriliani, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Puree Buah Mangrove (*Sonneratia Caseolaris*) Dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. Prodi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik.Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. E-journal Boga .Vol. 4. No. 1 hal 116-125.
- Apriyantono, A.D., Fardiaz, N. L.,Puspitasari, Sedarnawati, dan Budiyantono, S.. 1989. *Petunjuk Laboratorium. Analisis Pangan*. IPB Press, Bandung.
- Asp, N.G.,Prosby, L., Furda, L., DeVris, J.W., Schweizer, T.F and Harland, B.F. 1984. Determination of total Dietary Fiber in Food and Food Product and Total Diets : Interlaboratory Study. J.A.O.A.C.67.
- Atmoseodarjo, S., J. Kartasubrata., W. Kaomini., Saleh, dan W. Moerdoko. 2000.Sutera Alam Indonesia. Jakarta: Yayasan Sarana Jaya.

- Barlina, R. 2004. Potensi buah kelapa muda untuk kesehatan dan pengolahannya. Balai Penelitian Tanaman dan Palma Lain. Litri Manado. Indonesia *Coconut and Palmae Research Institute*. Vol. 13. No. 12. Hal. 73-80.
- Belitz, H.-D and W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Germany: Springer- Verlag Berlin Heidelberg New York.
- Bemiller, J.N dan Whistler, R.L. 1996. Carbohydrates dalam Food Chemistry. Fenemma OR (Ed). Newyork : Marcel Dekker Inc. pp. 157-225.
- Budiyanto, A. dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektindari ampas jeruk siam (*Citrus nobilis* L). J. Pascapanen. 5 (2) : 37-44.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and wotton, M.1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bunyaphatsara, N., Srisukh, V., Jutiviboonsuk, A., Sornlek, P., Thongbainoi. W., Chuakul.W., Fong, H.H.S., Fezzuto, J.M. dan Kosmeder, J. 2002. Vegetables from the Mangrove Areas. Thai Journal of Phytopharmacy 9(1): 1-12.
- Campo, V.L., Kawano, D.F., Silva Júnior, D.B., Carvalho, I., 2009, "Carrageenans: biological properties, chemical modifications and structural analysis", Carbohydrate Polymers, 77, 167-180.
- Demam, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- Dian, F.N. 2015. Es Krim Nabati Sari Buah Pedada dan Jus Kelapa Muda Dengan Penambahan CMC. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Fardiaz. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fathmawati, D.,Renardo, A.R.M.,Roesyadi, A.2013. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan Dari Rumput Laut. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya. Jurnal Teknik Pomits.ISSN : 2337-3539 (2301-9271).
- Febriyanti, S dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Jahe. Jurusan Teknologi Pangan FTP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gani, F.Y, Suseno, I.P.T, Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 13 (2) : 87-93.

- Glicksman, M. 1983. Seaweed extracts. Didalam Glicksman M (ed). Food Hydrocolloids. Boca Raton Florida: Vol I. CRC Press Inc.
- Goycoolea, F.M. and Adriana Cardenas. 2003. Pectins from *Opuntia* Spp.: A Short Review. J. PACD 17-29.
- Hadiwiyoto, 1994. Hasil –hasil Olahan Susu, Ikan, daging dan telur. Liberty. Yogyakarta.
- Halim, A. 2009. Akuntansi Sektor Publik. Akuntansi Keuangan Daerah. Edisi Tiga. Jakarta : Salemba Empat.
- Hayati, R., Nurhayati dan Annisa, N. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Darusslam Banda Aceh. J. Floratek Vol 6. Hal 1-7.
- Hernawati, Manulu, W, Suprayogi, A, Astuti, A.D. 2013. Suplementasi Serat Pangan Karagenan dalam Diet untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia. Departemen Anatomi, Fisiologi dan Farmakologi, Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hui, Y. H. 1992. Encyclopedia of Food Science and Technology. Volume II. John Willey and Sons Inc, Canada.
- Ilman, M., I.T.C. Wibosono, dan I.N.N. Suryadiputra. 2011. *State of The art Information on Mangrove Ecosystem In Indonesia*. Wetlands International Indonesia Programme, Bogor.
- Imeson, A. 2000. Carrageenan in : Philips, G.O., William P.A., Handbook of Hydrocolloids. Wood Head Publishing. Cambridge England. 87-102
- Indra R., Y. Nofita dan A. Wahyu. 2007. Identifikasi ekosistem mangrove disurabaya. Penelitian Universitas Airlangga. Surabaya.
- Jariyah, Sudaryati, Yulistiani, R, Habibi. 2015. Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Program Studi Teknologi Pangan FTI. UPN “Veteran” Jawa Timur. Surabaya. J. REKAPANGAN .Vol. 9. No. 1.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khoiriyah, N dan Amalia, L. 2014. Formulasi Cincau *Jelly Drink* (*Premna oblongifolia L Merr*) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia (FEMA). Institut Pertanian Bogor. Bogor. JGP. Vol. 9. No. 2.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan. eBookpangan.com

- Lotito, S.B dan Fraga, C.G. 2000. Catechins delay lipid oxidation and alpha-tocopherol and beta-carotene depletion following ascorbate depletion in human plasma. *Proceeding of The Society for Experimental Biology and Medicine* 225: 32–38.
- Mangkusubroto, K. dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB. Bandung.
- Manulu, D.E.R, Salamah, E, Retiaty, F, Kurniawati, N. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro dan Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Penelitian Gizi dan Makanan. Vol 36 (2): 135-140.
- Mardiana, H.I. 2007. Pembuatan Jelly Drink Wortel (*Daucus carota* L) Kajian Kombinasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Agar dan Karaginan). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Min, B.J, Lee, S. 2004. Surimi Quality from Mechanically Deboned Chicken Meat as Affected by Washing Cycle, Salt Concontration, Heating Temperature and Rate. *J Anim Sci* 17 (1) : 131 – 136.
- Moulana, R, Novita, M, Muzaifa, M, dan Dauly, S. 2013. Sirup Buah Pidada Merah (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Sumber Vitamin Dan Antioksidan Dari Hutan Mangrove. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Unsyiah. Prosiding Siminar Nasional Hasil Riset dan Standardisasi III.
- Muchsin, R., Fatimah, F dan Rorong, A.J. 2016. Aktivitas Antioksidan dari Santan Kelapa di Sulawesi Utara. Program Studi Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sam Ratulangi. Chem.Prog. Vol. 9. No.2.
- Nasution, H.Z, Suhadi, I dan Limbong, N.L. 2016. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dengan Sari Sirsak dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) Terhadap Mutu Minuman Air Kelapa Berkarbonasi. Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. J.Rekayasa dan Pertanian. Vol.4. No. 4.
- Noer, H. 2007. Hidrokoloid dalam Pembuatan *Jelly Drink*. Food Review Indonesia. Jakarta. Vol 1 Edisi 2.
- Parlina, I. 2009. Karagenan Produk Olahan Rumput Laut Merah Indonesia yang Sangat Bermanfaat.
- Perina, I, Soetaredjo, F.E dan Hindarso, H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. Widya Teknik. Vol. 6. No.1. Hal 1-10.
- Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan Karaginan dan Agar-Agar pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik “Jelly Drink” Tomat (*Lycopersium estelumtum Mill*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santoso, B dan Dewi, L. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik Total pada Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Aplikasinya Sebagai Bahan Pembuatan Selai. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga. Jawa Tengah. Proseding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains. Vol. IV. No. 3. Hal 582-593.
- Santoso, N., Nurcahaya, B. C., Siregar, A.F. dan I, Farida. 2005. *Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove dan Pemanfaatan Nipah*. Lembaga Pengkajian dan Pengembangan Mangrove. ISBN 979-3667-15-X. Jakarta.
- Satria, H.B dan Ahda, Y. 2010. Pengolahan Limbah Kulit Pisang menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Setiawan, E. Efendi, R dan Herawati, N. 2016. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dalam Pembuatan Selai. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Jom Faperta. Vol. 3. No. 1.
- Setyamidjaja, D. 2008. Bertanam Kelapa. Simbiosis. Yogyakarta : Kanisius. Vol 2. hal 102-111.
- Siagian, P., 1987, Penelitian Operasional : Teori dan Praktek, Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Sinaga, D., dan Risma, H., (2013), "Studi Kelayakan Investasi Pada Proyek & Bisnis Dalam Perspektif Iklim Perekonomian Global", Mitra Wacana Media, Jakarta.
- SNI 01-3552-1994. Jelly. Pusat Standarisasi Industri Departement Perindustrian
- Snyder, O., Peter., 2009. Assuring Safety of Egg Yolk Sauces and Salad Dressings. Hospitality Institute of Technology and Management..Saint Paul, Minnesota.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (Untuk industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeroyo. 1989. Jenis-jenis mangrove yang bermanfaat untuk bahan obat-obatan makalah : Disajikan dalam Seminar Pemanfaatan Wilayah Pantai dan Lepas Pantai, Hotel Sahid Jaya, Jakarta, 18-19 November.
- Soesanto, T dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu. Surabaya.

- Souza, M. C. R., Marques, C. T., Dore, C. M. G., Silva, F. R. F., Rocha, H. A. O dan Leite, E. L. 2007. Antioxidant activities of sulfated polysaccharides from brown and red seaweeds. *Journal of Applied Phycology*, 19,153-60
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sudaryati, H.P, Jariyah, Afina, N. 2017. Karakteristik Fisiokimia Permen *Jelly* Buah Pedada (*Soneratia Caseolaris*). Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan "Veteran" Jawa Timur. Surabaya. *J.REKAPANGAN*. Vol. 11. No.1.
- Suhardiyono. 1999. Tanaman Kelapa Budidata dan Pemanfaatannya. Yogyakarta. Kanisius.
- Sulistianingsih, Y., John, S.V dan Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru. *JOM FAPERTA*. Vol. 4. No.2.
- Tampubolon, R.T dan Yuniarta. 2017. Pengaruh Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Effervescent Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* var. *pomifera*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5. No. 3:27-37.
- Tenri, A. 2011. Pembuatan Permen Jelly. Yogyakarta. Kansanius.
- Towle G.A. 1973. Carrageenan. Di dalam: Whistler, R.L (editor). *Industrial Gums*. Second Edition. New York : Akademik Press. Hlm 83-114.
- Wibowo, A. 2009. Studi Pembuatan *Jelly drink* Sari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Tinjauan Proporsi Tepung Porang dan Karagenan Serta Penambahan Sukrosa. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widawati, L dan Hardiyanto, H. 2016. Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus L. Merr*). *AGRITEPA*. Vol. II. No. 2. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Dehasen Bengkulu.
- Widjarnako, S. B. 2008. Prosedur Pengolahan *Jelly Drink*. <http://simonbwidjarnakowordpress.com/2008/06/11/efek-cara-pengolahan-terhadap-tepung-ubi-jalar/>. Diakses 20 Februari 2018.
- Willat, W.G.T., Paul Knox, J. and Mikkelsen, J.D. 2006. Pectin: new insights into on old polymer are starting to gel. *Trends in Food Science and Technology* 17:97–1004.

- Williams, A.P. 2005. An overview of the structure function and relationship of hydrocolloids dalam *Gums and Stabilizer in Food Industry*. Williams AP dan Philips GO (Eds). Cambridge: RSC Publishing.
- Winarno, F. G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta : Pusat Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi Cetakan XI.Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Woodroof, J.G. 1979. Coconuts Production Processing Products. Second Edition.Avi Publishing Company,Inc. Connecticut.
- Yuwono, S.S dan Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.