

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Kusnandar F., 2014. Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu. *J. Teknologi dan Industri Pangan*: Vol 25. No 2.
- Anonim. 2012. Gelatin. *Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA)*. <http://www.gmia.com/html/gelatine>. Diakses pada 3 April 2020.
- Anonim. 2019. Karakteristik Pohon Plum Dan Manfaat Buah Plum. <https://tanamanmart.com/karakteristik-pohon-plum-dan-manfaat-buah-plum/>. Diakses pada tanggal 12 Februari, 2020.
- Ardiansyah, D. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Arif, M., dan Illahi, N. M. A. 2018. Aplikasi Metode Oven Suhu Tinggi Tetap Dan Benih Utuh Dalam Pengujian Kadar Air Benih Kelapa (*Elaeis guineensis L. Jacq.*). *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 26(3), 153-159.
- Astuti, S., dan Yuningsih, N. N. 2015. Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 20(1), 25-37.
- Ate, O. T., Putra, I. M. W. A., Kusumawati, I. G. A. W., & Nursini, N. W. 2019. Analisis Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari ekstrak air kombinasi daun papasan (*Coccinia grandis L*) dan buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L*). *Jurnal Media Sains*, 3(2).
- Atmaka, W., Amanto, B. S., dan Morris, C. 2013. Pengaruh berbagai konsentrasi sorbitol terhadap karakteristik sensoris, kimia dan kapasitas antioksidan getuk ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Atsukawa, K., Kudo, S., Amari, S., dan Takiyama, H. 2020. Increase Of Solidification Rate To Improve Quality of Productivity For Xylitol/Sorbitol Crystalline Candy Products. *Journal of Food Engineering*, 268, 109738.
- Atthamid, N. F. U., Yusuf, M., Muhtar, I., dan Indriati, S. 2020. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2001. Persyaratan Gelatin Berdasarkan Kodeks Makanan Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Bandung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2:2008). Departemen Perindustrian. Jakarta.

- Belhadj, F., dan Merzouli, M. N., 2014. Antioxidant, antihemolytic and antibacterial effects of dried and fresh *Prunus domestica* L. *IJPRBS*, 3(6), 191-207. .
- Cronin, J.R., 2003. Xylitol: a Sweet For Healthy Teeth and More. *Alternative & Complementary Therapies*, 9(3), pp.139-141.
- Dai, H., Li, X., Du, J., Ma, L., Yu, Y., Zhou, H., dan Zhang, Y. 2020. Effect of Interaction Between Sorbitol and Gelatin on Gelatin Properties And Its Mechanism Under Different Citric Acid Concentrations. *Food Hydrocolloids*, 101, 105557.
- Darwis, D., Wahyuni, Y. S., & Damayanti, Y. 2018. Perbandingan Aktivitas Antioksidan pada Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) dalam Berbagai Kondisi Penyimpanan dengan Metode DPPH 1, 1-Diphenil-2-Picrylhidrazil. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 3(1).
- Elina, L., dan Wahyuni, S. 2018. Pengaruh Pengunyahan Permen Karet yang Mengandung Sukrosa dan Permen Karet yang Mengandung Xylitol terhadap Indeks Plak Gigi. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 13(1), 1-5.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10-10.
- Ertekin, C., Gozlekci, S., Kabas, O., Sonmez, S., dan Akinci, I. 2015. Some Physical, Pomological and Nutritional Properties of Two Plum (*Prunus domestica* L.) cultivars. *Journal of Food Engineering*, 75(4), 508-514.
- Faradillah, N., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2016. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Herman, H., Rusli, R., Ilimu, E., Hamid, R., dan Haeruddin, H. 2011. Analisis Kadar Mineral dalam Abu Buah Nipa (*Nypa fructicans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 1(2), 104-110.
- Hermawan, R., Budi, U, S., Hayati, E, K,. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) : Pengaruh Temperatur Dan pH. *Jurnal Kimia*, 6, 2, 139-147.
- Irsyayadah, J, S. 2019. Aktivitas Antibakteri Plum (*Prunus domestica* L.). *JIKSH*, Vol 10, No 2.
- Ismiyati dan Agustin, D. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Pada Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Kembang Sepatu. *Konversi*, Vol 4, No 2.
- Jahangir, M., Rajesh Barua, A., dan Alam, M. J. 2015. In vitro regeneration and antibacterial activity of *Prunus domestica* L. *J. BioSci. Biotechnol*, 4, 1, 9–15.

- Jap, J. W. 2014. Optimasi analisis campuran maltitol, manitol, sorbitol dan xilitol secara kromatografi cair kinerja tinggi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kobayashi, H., Ito, Y., Komanoya, T., Hosaka, Y., Dhepe, P. L., Kasai, K., Hara, K., dan Fukuoka, A. 2011. Synthesis of Sugar Alcohols by Hydrolytic Hydrogenation of Cellulose Over Supported Metal Catalysts. *Green Chemistry*, 13(2), 326–333.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. <http://www.ebookpangan.com>. diakses: 14 April 2020
- Mahyati, M. 2018. Pemanfaatan Xylitol dari Limbang TOnkol Jagung Menggunakan *Candida tropicalis*. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M).
- Maryani, M., Surti, T., dan Ibrahim, R. 2010. Gelatin Application of Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Bone to The Quality of The Jelly Candy. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 6(1), 62-70.
- Miletic, N., Popovic, B., Mitrovic, O., dan Kandic, M. 2012. Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Fruits of Plum cv.'Stanley' (*Prunus domestica* L.) as Influenced by Maturity Stage and On-tree Ripening. *Australian Journal of Crop Science*, 6(4), 681.
- Mitchell, H. Ed. 2008. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*. John Wiley dan Sons. America.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., dan Sukandar, D. 2012. Penggunaan bunga kecombrang (*Etlingera Elatior*) dalam proses formulasi permen jelly. *Jurnal Kimia Valensi*, 2(4).
- Nian, L., Cao, A., Wang, J., Tian, H., Liu, Y., Gong, L. dan Wang, Y. 2018. Viscoelastic And Functional Properties of Cod-bone Gelatin in The Presence of Xylitol And Stevioside. *Frontiers in chemistry*, 6, 111.
- Oktaviana, P., dan Pranata, L. P. D. S. 2013. Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. Osbeck) dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Sorbitol. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. Z., Maisarah, R. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin Dengan Pre-treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2).
- Rahmi, S.L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* ,14(1), 37-44.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108

- Rodian, M., Satari, M. H., dan Rolleta, E. 2011. Efek Mengunyah Permen Karet yang Mengandung Sukrosa, Xylitol, Probiotik, Terhadap Karakteristik. *Dentika Dental Journal*, 16(1), 44-48.
- Rohaya, S., Husna, N, E., Novita, M,. 2013. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech*, Vol 33, No 3.
- Sachlan, P. A., Mandey, L. C., dan Langi, T. M. 2020. Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Salunke, T., dan Mayee, R. 2013. Formulation and evaluation of medicated jelly of bitter drugs. *International Journal Of Pharmaceutical Innovations*, 3(5), 1-14.
- Silvi, L.R., 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Buah Rosella. *Jurnal Penelitian*. Vol. 12, No. 1. Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Soni, N., Mehta, S., Satpathy, G., and Gupta, R. K. 2014. Estimation of Nutritional, Phytochemical, antioxidant and antibacterial activity of dried fig (*Ficus carica*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 3(2), 158–165.
- Sudirga, S.K., 2013. Karbohidrat. Universitas Udayana. Jimbaran.
- Susilowati, A., Iskandar, Y. M., Aspiyanto, A., dan Maryati, Y. 2012. Pusat Penelitian Kimia LIPI, Kawasan Puspiptek, Serpong. *Jurnal Pangan*, 20(4), 377-388.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., dan Indawan, H. 2010. Karakteristik permen Jelly timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika* Val.). *J. Gizi dan Pangan* 5(2): 78- 86.
- Syahri, S., Darwis, D., Santon, A,. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum korth.*) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Lampung.
- Utami, P. B., Setiani, B. E., dan Hintono, A. 2016. Pengaruh Penggunaan Agar-agar dan Gelatin Pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur dan Sifat Organoleptik (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip).
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., dan Septivirta, T. D. T. 2014. Pembuatan permen jelly dari buah nanas (*Ananas comosus* L.) subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin). Universitas Brawijaya. Malang
- Winarti, S., Sarofa, U., & Wulandari, V. V. 2020. Karakteristik Fruit Leather dari Buah Bidara dan Buah Naga Merah Serta Rumput Laut Sebagai Bahan Pengikat. *Agrointek*, 14(1), 99-111.

Wulandari, H.P. and Afrianti, L.H., 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Permen Lunak Salak (*Salacca edulis Reinw*). Universitas Pasundan. Bandung.