

DAFTAR PUSTAKA

- Aidoo, K., Rob, M. dan Sarkar, P. 2006. Keberadaan dan Fungsi Ragi dalam Makanan Fermentasi Asli Asia. *FEMS Ragi Penelitian* 6, 30-39.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. *Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), 125–131.
- Alvarado, C., García, B., Martin, S. dan Regalado, C. 2006. Bakteri Asam Laktat terkait Makanan dengan Potensi Antimikroba dari Makanan Tradisional Meksiko. *Jurnal Mikrobiologi Amerika Latin* 48, 260-268.
- Aninditha, Rachma. R., Urip, Harahap., Poppy, Anjelisa, Zaitun, Hasibuan. 2018. Pengaruh Ekstrak Etanol Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr.*) terhadap Glukosa Darah pada Mencit Hiperglikemia Secara In Vivo. Universitas Sumatera Utara. *Aisyiyah Palembang*.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi., M.M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2 No. 2: 66-74.
- Atisanto, V. S., Mulyani, S., Triani, I. G. A. L. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Ekstrak pada Buah Kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 5(3) : 35-44.
- AOAC. 2010. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemis*. Benjamin Franklin Station. Washington, D.C.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI No. 3547.2-2008 Tentang Permen Lunak. Badan Standarisasi.
- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2010. Pemanfaatan Tumbuhan Palma. Manado.
- Bubnis WA. 2000. *Carrageenan*. [http://www. fmcbiopolymer. com/portals/bio/content/DOCS/pharmaceuticals/problem%20solver/section%2013%20carrageenan.pdf](http://www.fmcbiopolymer.com/portals/bio/content/DOCS/pharmaceuticals/problem%20solver/section%2013%20carrageenan.pdf). 20 September 2021.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H Fleet and M. Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Penerbit UI PRESS. Jakarta.
- Buntaran, B., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2009. *Effect of Sugar Solution Characteristics of Dried Candy Tomato (Lycopersicum esculentum)*. *Nusantara Bioscience*. Vol 2. No 2. Hal 55-61.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

- Cahyo Saparinto dan Diana Hidayati. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Catatan Pangan. 2022. Air Dalam Bahan Pangan. Online. <https://catatanpangan.com/>. Diakses pada 12 Februari 2024.
- Cheung LM, Peter CK dan Vincent Ec Ooi. 2003. *Antioxidant Activity and Total Phenolics of Edible Mushroom Extracts*. Food Chemistry 81. P 249-405.
- Considine, D. M. and G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. Van Nonstran Reinhold Company. New York.
- De Garmo, E. P. W. G. Sullivan, dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. Macmillan Publishing Comp. New York.
- DeMan, J. 1997. Kimia Makanan. Edisi kedua. ITB Press. Bandung.
- De la Fuente-Salcido, N.M., Castañeda-Ramírez, J.C., García-Almendárez, B.E., Bideshi, D.K., Salcedo-Hernández, R., & BarbozaCorona, J.E. 2015. *Isolation and Characterization of Bacteriocinogenic Lactic Bacteria from M-Tuba and Tepache. Two Traditional Fermented Beverages in México*. Food Sci. Nutr. 3(5):434–442.
- Dwiyanti, G., Febrianti, A., dan Siswaningsih, W. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Antosianin Dodol Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). Jurnal Pangan, 5(2): 85-95.
- Emilda. 2018. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii NEES Ex.bl.*) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. Jurnal Fitofarmaka Indonesia 5 (1): 246-252.
- Endang, Indriani. 2018. Tepache – Minuman Fermentasi Khas Mexico. Online. <http://www.justtryandtaste.com/2018/12/resep-tepache-jtt.html?m=1>. Diakses 28 Maret 2024.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz S. 2011. Hidrokoloid. Laboratorium Mikrobiologi Pangan PAU. Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta .
- Farikha, I., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah

- Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 2(1): 30-38.
- Fauzi. 2007. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Handout. FTP. UNEJ. Jember.
- Fauziah, E., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 4(1): 11-16.
- Grace, Pangalila A., Erny J. N. Nurali., dan Jan R. Assa. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 12. No. 2.
- Grobben, A. H., P. J. Steele., R. A. Somerville., dan D. M. Taylor. 2004. *Inactivation of The Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processed Used The Manufacture of Bone Gelatin*. Biotechnology and Applied Biochemistry. 39: 329-338.
- Hastuti, D. dan Sump, I. 2007. Pengenalan Proses Pembuatan Gelatin. Jurnal Medagro, 3 (1): 39-48.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A. A. N. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (Ahp) (Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). Penelit. Dan Apl. Sist. Dan Tek. Ind., 9(2).
- Harahap, Nanda Qathi. 2020. Tepache Si Minuman Probiotik yang Menyegarkan. Online. <https://blog.hemat.id/tepache-si-minuman-probiotik-yang-menyegarkan/>. Diakses 22 Januari 2022.
- Harahap, E. 2014. Makalah Pemanfaatan Kulit Nanas jadi Bioetanol. <https://emmakhairaniharahap.blogspot.com/2014/06/makalah-pemanfaatan-kulit-nanas-jadi.html>. Online. Diakses 20 Februari 2024.
- Hikmah, Rahmadhani Wismantara. Moh. Amiin, Elly Purwati,. 2017. Pengaruh Filtrat *Azolla microphylla* Dan Penambahan Filtrat Kayu Manis Terhadap Kualitas Produk Nata De Soya Serta Pengembangannya Sebagai Modul Biologi Berbasis Riset Untuk Untuk Siswa KelaS XII SMA/MA", 2017. Hal 49.
- Isnaini, L. dan Yuniarti. 2014. Pengaruh Penambahan *Gelling Agent* pada Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus*). Green Technology 3. Hal 200-2003.
- Kalukiningrum. 2012. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Koswara, Sutrismo. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Jakarta: Ebookspang.

- Kompas.com. 2022. 3 Beda Gula Aren dan Gula Merah dari Bahan Baku sampai Penggunaan. Online.
https://www.kompas.com/food/read/2022/05/24/190300375/3-beda-gula-aren-dan-gula-merah-dari-bahan-baku-sampai-penggunaan#google_vignette. Diakses 20 Agustus 2023
- Kristiani, E. B. 2003. Sifat Fisika dan Organoleptik dari Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica L.*) dengan Berbagai Konsentrasi Gula. Pertanian IPB. Semarang.
- Kristianingrum, Susila. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Kelapa. Kegiatan PPM Teknologi Pembuatan Gula Aneka Rasa. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Kurniawan, Teddy. 2006. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) pada Pembuatan Permen Jelly. Skripsi. IPB. Bogor.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lesmana, S.N., Thomas I.P.S., dan Netty K. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Susu. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 7(1), 28-39.
- Malik. 2010. Pembuatan Permen Jelly. Universitas Sumatra Utara.
- Mardalena, L. Warly, E. Nurdin, R.W.R. Ningrat and Farizal. 2011. *Milk Quality of Dairy Goat after Giving Feed Supplement as Antioxidant Source. J. Ind. Trop. Animal Agric.* 36 (3): 205-211.
- Marta, H., A. Widyasanti dan T. Sukarti. 2007. Pengaruh Jenis Gula dan Konsentrasi Saribuah Terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis Lour*). Laporan Penelitian Dasar (LITSAR) UNPAD. Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran. Bandung.
- Maryani, Surti, T., & Ibrahim, R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Mutu Permen Jelly. Jurnal Saintek Perikanan, 6 (1): 62-68.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. ITB. Bandung. 36-39.
- Moreno-Terrazas, RD 2005. Tekad Karakteristik Mikrobiologi, Biokimia, Fisikokimia dan Sensorik untuk Standarisasi Proses Pembuatan Tepache. [PhD tesis]. Iztapalapa, Meksiko: Universitas Otonom dari: [http://tesiuami.izt.uam.mx/uam/aspuam/presentatesis.php?recno=11992 & docs = UAMI 11992.PDF](http://tesiuami.izt.uam.mx/uam/aspuam/presentatesis.php?recno=11992&docs=UAMI11992.PDF). Diakses 19 September 2021.

- Murray, R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., Rodwell, V.W. 2003. Biokimia Harper. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Murni, T. 2010. Karbohidrat dengan Proses Bioteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Murtiningsih., Sudaryati., Mayagita. 2018. Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. Reka Pangan. Vol. 12. No. 1. 67.
- Miskah, S., Ramadianti, I.M., & Hanif, A.F. 2010. Pelarut Dan Waktu Perendaman Pada Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang / Kulit Kaki Ayam. Jurnal Teknik Kimia. 17(1), 1–6.
- Miskiyah, Sasmitaloka, K.S., Kamsiati, E., Juniawati, Budiyanto, A. 2020. Karakteristik Mutu Gelatin Ceker Ayam sebagai Alternatif Gelatin Halal. Jurnal Standardisasi 22 (3): 239-244.
- Nadir, Mardhiyah., Latifah. Fitri., Meylind. Paula. 2019. Rendemen dan Karakteristik Pektin dari Kulit Nanas dan Kulit Buah Naga dengan *Microwave Assisted Extraction* (MAE). Jurnal Teknik Kimia Politeknik Negri Samarinda. 124-128.
- Nelwan, B., T. Langi., T. Koapaha dan T. Tuju. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*). Cocos: Vol 6, No 3 (2015).
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. Jurnal Agroindustri. Vol. 3(2): 105-115.
- Paudi, F. 2012. Kandungan Nutrisi Gula Merah Kelapa. <https://ryan-isra.net/about-ryanisra/>. Online. Diakses pada 19 Maret 2021.
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Purba, A. S. 2011. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Kualitas Permen Jelly Daun Pepaya (*Carica papaya L.*). Skripsi-S1 Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Rahmi, S.L., Tafzi F dan Angraini S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains.
- Ramirez, Ortega, L. A., Gutiérrez-Pacheco, M. M., Vargas-Arispuro, I., González-Aguilar, G. A., Martínez-Téllez, M. A., & Ayala-Zavala, J. F. 2020. *Inhibition of glucosyltransferase activity and glucan production as an antibiofilm mechanism of lemongrass essential oil against Escherichia coli O157: H7*. Antibiotics, 9(3), 102.

- Rizal, S., M. Erna, F. Nurainy, dan A. R. Tambunan. 2016. Jurnal Kimia Terapan. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri asam laktat,(18)1:63-71.
- Rohjani, L. 2000. Proses Pengolahan Short Nougat dan Permen Jelly (Pektin Gelatin). Universitas Katholik Widya Mandala. Surabaya.
- Romero-Luna, H., Hernández-Sánchez, H., Dávila-Ortiz, G., 2017. Minuman Fermentasi Tradisional dari Meksiko sebagai Sumber Probiotik Potensial. Ann. mikrobiol. 67 (9), 577–586.
- Salunkhe dan Mayee. 2013. *Storage, Processing, and Nutritional Quality of Fruits and Vegetable*. Ohio, CRC Press, USA.
- Sarwat F, Qader SA, Aman A, Ahmed N. 2008. *Production & characterization of a unique destran from an indigenous Leuconostoc mesenteroides CMG713*. International Journal of Biological Sciences. 4: 379–386.
- Simorangkir, Teresina Rapela Sopi., Dekie Rawung., Judith Moningka. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*). Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Siagian. 2007. Penelitian Operasional. UI Press. Jakarta.
- Sianipar J., Krisnan R., Simanihুরু K., Batubara LP. 2006. Evaluasi Tiga Jenis Limbah Pertanian sebagai Pakan Kambing Potong. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suseno, T. I. P., Fibria, N., dan Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Saltrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7(1).
- Susiyanti., Yeyen Maryani., Suherna., Abdul Hamid., Rena Yulia Nuryani. 2021. *Book Chapter: Center of Excellence For Local Food Innovation*. UNTIRTA PRESS.
- Syah, M. A. I., E. Anom, S. I. Putra. 2015. Pengaruh Pemberian Beberapa Dosis Pupuk NPK Tablet terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Nanas (*Ananas comosus(L.) Merr*) di Lahan Gambut. Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Jurnal Online Mahasiswa Faperta2(1):1-8.
- Suprianto, Cahyo. 2016. *Grow your own fruits- Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer di Perkarangan*. Lily Publisher. Penerbit Andi. Yogyakarta .

- Sundari, E., 2001. Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin dari Kulit Kayu Manis. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Utami, MF. 2008. Studi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu di Kabupaten Rembang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wardani, Laras Andria. 2012. Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Buah Kemasan Dengan SpektrofotometriUv-Visible. Universitas Indonesia. Depok.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 243 hal.
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Penerbit PT Grmedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wijayanti, D. R., Kristiani, E. B., Haryati, S. 2018. Kajian Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule*). Jurnal Mahasiswa *Food Technology and Agricultural Products* : 1-13.
- Yeragamreddy, P.R., Peraman Ramalingam, Chilamakuru, N.B. dan Routhu Haribau. 2013. *In Vitro Antitubercular and Antibacterial Activities of Isolated Constituents and Column Fractions from Leaves of Cassia occidentalis, Camellia sinensis and Ananas comosus*. African Journal of Pharmacology and Therapeutics. Vol. 2, No. 4, Pages 116-123. India.
- Yustina, I., dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Yulawati, Kiki., Suliadi, Indra. T. Maulana., Bertha. Rusdi. 2022. Penggunaan Metode Respon Permukaan dalam Optimasi Metode Ekstraksi Karbohidrat dari Kulit Nanas (*Ananas commusus*). Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa. Vol. 5(1): 52-61.