

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. UNRI Press : Riau.
- Agustin, F., dan Puti, W.D.R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2 (3) : 1-9.
- Aini, K., Lukiati, B., dan Balqis. 2014. Skrining Fitokimia dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Serta Kandungan Total Fenol Ekstrak Buah Labu Siam (*Sechium Edule (Jacq.) Sw*). *Prosiding Seminar Workshop Nasional/Biologi/Ipa dan Pembelajarannya*. Fakultas MIPA, Universitas Negeri Malang. Malang : 1004-1009.
- Aini, M.A.Q., Rahmi, A., dan Sutoyo. 2019. Kajian Kombinasi Konsentrasi Sari Buah Belimbing Manis dan Karagenan pada Pembuatan *Jelly drink* Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23 (2) : 158-164.
- Andriyani, A.I. 2019. *Jelly drink Labu Air (Lagenaria siceraria) dengan Konsentrasi belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi. L) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.
- Anggraini, D.S. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly drink*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Daryono, E.D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Labu Siam. *Jurnal Teknik Kimia* 7 (1) : 22-25.
- Fadliya, S. dan Diah, A.W.M. 2018. Analisis Vitamin C dan Protein Pada Biji Buah Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Akademika Kimia*, 7 (1) : 6-10.
- Fitria, V. 2013. Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana* ABB). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Funami, T. 2011. Next Target for Food Hydrocolloid Studies Texture Design of Foods Using Hydrocolloid Technology. *Food Hydrocolloids Journals*. (2) : 1904-1914.
- Gani, Y.F., Putut, T.I., dan Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*, 13 (2): 87-93.
- Hanum, F., Tarigan, M.A., dan Kaban, I.M.D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia*, hal 49-53.

- Hartati, F.K. 2019. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly drink Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.) sebagai Pangan Fungsional*. Lembaga Penelitian Universitas Dr. Soetomo : Surabaya.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37 (1) : 17-25.
- Hermawan, J.D. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Jelly drink Cincau (Cyclea Barbata)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang : Semarang.
- Hidayat, M.A., Herawati, N., dan Johan, V.S. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jom Faperta*, 4 (2)
- Ikhfar, M. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Rumput Laut Merah (Eucheuma cottoni) Sebagai Bahan Pengental Terhadap Kualitas Sirup Buah Pala (Myristica fragrans Hout)*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Ar-Raniry : Banda Aceh.
- Imeson, A. 2010. Carrageenan, in : Philips GO, William PA. *Handbook of Hydrocolloids*. Wood Head Publishing. Cambridge England. Page 87-102.
- Ismawati, N., Nurwantoro dan Pramono, Y.B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (Beta vulgaris L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (3) hal : 89-93.
- Isnaini, L.Y. 2012. *Pengaruh Penambahan Gelling Agent pada Pembuatan Jelly Drink Nanas (Ananas Comosus)*. Balai Pengkajian Teknologi Hasil Pertanian Jawa Timur. Jl. Raya Karangploso Km 4. Malang.
- Juwita, W. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Jahe*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Kamsina dan Anova, I.T.A. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Mutu Jelly Mentimun. *Jurnal Litbang Industri*, 3 (1) hal : 49-57.
- Kwartiningsih, E. dan Mulyati, L.N. 2005. Pembuatan Fruit leather. UNS. Semarang. *Ekuilibrium* Vol. 4 hal : 8-12.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Lase, D.N. 2018. *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Panada dari Labu Siam (Sechium edule) dan Ikan Gabus (Ophiocphalus striatus)*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Listianasari, Y., Dirgahayu, P., Wasita, B., dan Nuhriawangsa, A.M.P. 2017. *Efektivitas Pemberian Jus Labu Siam (Sechium edule) Terhadap Profil Lipid Tikus (Rattus Novergicus) Model Hiperlipidemia*. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Sebelas Maret Surakarta : Surakarta.
- Marantika, W. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Permen Jelly Serai (Cymbopogon Citratus)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sriwijaya : Indralaya.

- Menon, V.V. 2011. Seaweed Polysaccharides-Food Applications. *Handbook of Marine Macroalgae : Biotechnology and Applied Phycology 1st Edition*. John Wiley & Sons, Ltd : New Jersey. Page : 541-555.
- Nurmalasari, P. 2019. *Pemanfaatan Labu Siam (Sechium edule (Jacq) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam. Var. Cilembu) Sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma : Yogyakarta.
- Putri, I.R., Basito dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (3): 112-120.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan Ed. I*. Andi : Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Yudirachman, H. 2016. *Budidaya Sayuran Lokal*. Nuansa Cendekia : Bandung.
- Sari, M.W. dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Asam Sitrat dan Agar-Agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam *Sechium edule (Jacq.) E-Journal Boga*, 3 (1) : 100-110.
- Septiani, I.N., Basito dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6 (1) : 27-35.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press : Bogor.
- Sibi, G., Kaushik, K., Dhananjaya, K., Ravikumar, K.R. dan Mallesha, H. 2013. Antibacterial Activity of *Sechium edule (Jacq.) Swartz* Against Gram Negative Food Borne Bacteria. *Advances In Applied Science Research*, 4 (2) : 259-261.
- Sitanggang, A.B. 2020. Peran Penting Hidrokoloid Dalam Produk Konfeksioneri. *Foodreview Indonesia*, 15 (5).
- Vania, J., Utomoa, A.R., dan Trisnawati, C. Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16 (1): 8-13.
- Wahyudi, A. dan Dewi, R. 2017. Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem ToPAS pada 12 Varietas Semangka Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 17(1) : 17-25.
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum*, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2) : 417 - 423.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, R.,Indriana, D.,dan Amalia A, A.N. 2019.Kajian Penggunaan Hidrokoloid Sebagai *Emulsifier*ada Proses Pengolahan Cokelat.*Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1) : 28-40.

