

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2:2008. Kembang Gula. Jakarta; Badan Standarisasi Nasional.
- Afdal, A. 2019. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Afifah, K., Sumaryati, E., So'i, M. 2017. Studi Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Ekstrak Angkak. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian AGRIKA 11 (2) : 206-2020.
- Alfazrin, R. 2019. Pengaruh Penambahan Ubi Bit (*Beta Vulgaris L*) Terhadap Karakteristik Hard Candy Jahe Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Alwin, K.Y., Wowor. 2014. Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler Yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citofortunella microcarpa L.*). Jurnal zoetek ("zoetek journal"). 34(2) : 148 - 158.
- Anggaraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. Padang : Penerbit Erka.
- Apriyanto, A. 1988. Analisa Pangan. Bogor: IPB Press.
- Assosiation Official Analysis Chemist (AOAC). 1995. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist. AOAC International. Washington DC.
- Badrie, S. A. 2010. Soursop (*Annona muricata L.*): Composition, nutrional value, medicinal uses, and toxicology. AcademicPress. Oxford.
- Bahri, M.A., Bambang, D., Bhakti, E.S. 2020. Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen *Jelly* Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Vol 4 (2) : 96-102.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen *Jelly* Dari Sari Jagung dan Rumput Laut. Laporan Penelitian Dana PNBP. Gorontalo : Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Univeristas Gorontalo.
- BALITTAS. 2021. Bit Gula (*Beta Vulgaris*) Sebagai Tanaman Penghasil Gula Alternatif Selain Tebu. <http://balittas.litbang.pertanian.go.id>. (diakses Pada Tanggal 1 Maret 2022).
- Budyanto., Boesamn, S., Rut, S. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak jeruk kalamansi (*Citofortunella microcarpa*) dan CMC terhadap preferensi emulsi minyak sawit merah (*Red palm oil*). Jurnal Agroindustri. 9 (1): 49-55.

- Data Komposisi Pangan Indoneisa. 2018. Database Pangan. https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi. (diakses tanggal 28 maret 2022).
- Delgado-Vargas F., Jiménez AR., ParedesLópez O. 2000. Natural Pigments: Carotenoids, Anthocyanins, and Betasianins — Characteristics, Biosynthesis, Processing, and Stability. *Crit Rev Food Scien Nutr.* 40(3):173–289.
- Dewi, F. Y. 2022. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo Semangka Dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Dewi, Y. S dan Lestari. 2017. Permen Jelly Kaya Nutrisi Dari Alam Borneo. Pontianak : Untan Press.
- Fadhilah, C. 2021. Karakteristik Permen *Jelly* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*) Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Pemanis. [Skripsi]. Palembang : Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Fatmawati, 2017. Pengaruh Penambahan *Puree* Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Sirsak (*Annona Muricata L.*), [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hanifan, F. 2014. Pengaruh Subsitusi Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris L*) Terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain dan Mutu Organoleptik Permen *Jelly*. [Skripsi] Malang : Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.
- Herbach, K.M., F.C. Stinzing and R. Carle. 2006. Betalain Stability and Degradation Structural and Chromatic Aspects. *J. Sci of food.* Vol 71.Nr.4.
- Herman, F.D. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Daun Binahong (*Androdera Cordifolia*, (Ten) Steenis) Terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Unversitas Andalas.
- Jannah, M. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Pada Pembuatan Fruit Leather Dari Buah Sirsak (*Annona Murricata L.*) Dan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata, M.*), [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Unversitas Andalas.
- Kaban, M. S. 2018. Pengaruh Suhu Ekstraksi Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L*) Dengan Menggunakan Ultrasonic Bath Terhadap Karakteristik dan Stabilitas Ekstrak Betasianin. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Unversitas Andalas.
- Kanner, J., Harel, S., and Granit, R. 2001. Betalains A New Class Of Dietary Cationized Antioxidants, *J. Agric. Food Chem.* Vol 49 : 5178-5185

- Keamba, A. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). Jurnal Teknologi Pangan. Vol 4 (1) : 1-8.
- Khairunnisa, D. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta Vulgaris, L*) Terhadap Karakteristik Margarin Dari Vco (*Virgin Coconut Oil*) Dan Stearin Kelapa Sawit. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Khuluq, A. D., Simon, B.W., dan Erni. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8 (3): 172-18.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com.
- Kusumaningrum, I., Novidahlia, Soraya. 2018. Minuman Jelly Ekstrak Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor. Vol 9 (1) : 9-16.
- Marlina, Muhammad. W., Kadirman. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 5 (1) : 85 -97.
- Meilianti. 2018. Karakteristik Permen Jelly Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) dengan penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. Vol 3(2). Politeknik Negri Sriwijaya.
- Midayanto. D, N dan Sudarminto. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Vol 2 (4) : 259-267.
- Musli, V., Fretes, R.D. 2016. Analisis Kesesuaian Parameter Kualitas Air Minum dalam kemasan yang Dijual di Kota Ambon dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).ARIKA 10 (1): 57-74.
- Neswati, 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica pepaya L.*) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. Jurnal Agroindustri vol 3 (2) : 105-115. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ningsih, W. 2016. Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Nur, S. 2017. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citofortunella microcarpa*) Bubuk Sebagai Flavour Enhancer Dalam Produk Soto, Pical Dan Teh Telur. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

- Pangerapan, R., Thema, D., Jenny, E. 2016. Sensory Quality Of Candy Calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Parinduri, M. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Terhadap Warna Permen *Jelly* Labu Siam (*Sechium dule*)(Jacq.)Swartz. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Praseptiangga, D., Thresia, P., Nur, H. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptiks Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Vol 9 (1): 71-83.
- Prasetyorini., Moerfiah., Wardatun, S., Rusli Z. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai sediaan Buah Sirsak. FMIPA. Universitas Pakuan. Vol. 37(2). :137-14.
- Prihardhani, D. N., Yunianta. 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus Sp*) Dan Aplikasinya Untuk Produk Permen Jeli. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Vol. 4(1) : 356-366.
- Puspita, D. 2019. Pembuatan Talam Umbi bit (*Beta Vulgaris L*) Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Penurunan Hipertensi. Jurnal Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta, Vol 3(1): 105-110.
- Putra, M., Rona, J. N., Mimi, N. 2015. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Sirsak Dengan Jahe dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Fruit Lather. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol 3 (2) : 185-192.
- Putri, R. A. 2013. Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Daun Sirsak dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata L*). [Skripsi]. Padang : Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Putri, S. 2016. Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin dari Ekstrak Buah Bit (*Beta Vulgaris L*). [Skripsi]. Semarang : Fakultas Matematika dan Ilmu Alam. Universitas Negeri Semarang.
- Qonitah, S. H., Affandi, D., Basito, B. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Reflilda., Riri, A., Yefrida. 2021. Penentuan Kadar Glukosa Dan Sukrosa Dalam Bit (*Beta Vulgaris L*), Sorgum (*Sorghum Bicolor L*. Moench) Dan Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) Sebagai Alternatif Pemanis Alami Dengan Metode Luff Schoorl. FMIPA. Universitas Andalas. Vol 10 (2) : 1-5.

- Rosmaniar, L., Widia, N., Ni, P.A., Haula, N. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* Sp.) Dengan Spektrofotometri Uv-Vis. Politeknik Meta Industri Cikarang. Vol 3 (2) : 1-5
- Santana, J., Lais, F., Aurizangela, O. 2016. *Characterization of the legumains encoded by the genome of Theobroma cacao L. Plant physiology and biochemistry: PPB / Société française de physiologie végétale*, 98, pp.162–70.
- Sari, R., Vonny. S., Noviar. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Junal Agroindustrial Halal*. Vol 6 (1) : 57-65.
- Sarofa, U., Sudaryanti., Farida, N. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Valencia (*Citrus Sinensis* 'Valencia') Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Untuk Pembuatan Fruit Leather. Fakultas Teknik. UPN "Veteran" Jawa Timur. Vol 12(1) : 55-59.
- Setiawan. 2015. Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian*, Vol 27 (1)(2):38-43.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, M.P., Sari. 2010. Analisis Organoleptik untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Schick, K. Horizons, and Hamilton. 2008. Beets Beta vulgaris. http://academics.hamilton.edu/foodforthought/our_research_files/beet.pdf. [Diakses pada tanggal 1 Maret 2022]
- Suharayanto. 2017. Aktivitas Air (A_w) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Vol 4 (2): 113-120.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimteri). Padang : Andalas University Press.
- Ulfa, H. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Air Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Widhiana, E. 2000. Ekstraksi Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Alternatif Pewarna Alami Pangan. [Skripsi] . Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia.
- Yenawaty, L. 2011. Pengaruh Suhu dan Batas Waktu Penggorengan Terhadap Aktivitas Antioksidan "Snack Mie Pelangi" yang di Suplementasi dengan Sawi Hijau (*Brassica juncea*), Bit (*Beta vulgaris*), Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.
Andalas University Press. Padang.

