

DAFTAR PUSTAKA

- Afdal, A., 2019. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Afriza, R. , dan Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan manajemen pengelolaan laboratorium 2* (2) : 90-96.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. Padang : Penerbit Erka
- Atikah, N. 2013. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Herba Kemangi (*Ocimum americanum L*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Candida albicans*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3547.2:2008*. Kembang Gula. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Perspektif* 14(1):37-49.
- Budiarti, A. 2011. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*)(Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Penambahan Kemangi) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Danimayostu, A.L.,Shofiana, N.M., dan Permatasari, B. Pengaruh Kegunaan Pati Kentang (*Solanum tuberosum*) Termodifikasi Asetilasi/Oksidasi sebagai *Gelling Agent* Terhadap Stabilitas Gel Natrium Diklofenat. *Farmaceutical Journal ofIndonesia* 3 (1) 25-32.
- Efendi, S.D. 2010. *Prospek Pengembangan Tanaman Aren (Arenga pinnata,Merr)* mendukung kebutuhan bioethanol Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan Bogor.
- Eril, Y. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana L*) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Widyastuti. 2015, *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 20-64, 15
- Gandhi, F. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis(Garcinia mangostana, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang Kaling*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal
- Hambali. 2004. *Membuat Aneka Olahan Mangga*.Penebar Swadaya. Jakarta.

- Hariana, A., 2008. Tumbuhan Obat & Khasiatnya. Penerbit: Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harmely Fifi, Chris Deviarny, Wenna Syukri Yenni. 2014. Formulation and Evaluation of Edible Film from Basil Leaves Extract (*Ocimum americanum L.*) as Mouth Freshner. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 1(1), 38-47.
- Hartati, I., Widiasmadi, N., Subantoro, R., Kurniasari, L., Darmanto, 2016. Penguatan usaha pengolah Kolang-kalingdi desa ngesrepbalong kecamatan limbangan Kabupaten Kendal. *Momentum* 12, 17– 22.
- Hasyim, H., Rahim, A., dan Rostiati. 2015. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. *Jurnal Agrotekbis* 3 (4) : 463-474.
- Hidayatul, U. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Air Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Ines, L. (2019). Pengaruh Perbandingan Kolang-kaling(Arenga pinata Merr.) dan Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Jannah, Miftahul . 2016. *Optimasi Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Kemangi (Ocimum Americanum L.) Dengan Response Surface Method (Rsm)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Jumri., Yusmarini., dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jom Faperta* 2 (1)
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan. Teknologi Pangan.Universitas muhammadiyah Semarang. 60 hal
- Kumalasari, F., Kuswardani, I., dan Kusumawati, N. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam (*Morus nigra L.*). Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta : PT Dian Rakyat.
- Lukman, A. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kemangi (*Ocinum basilicum L.*) terhadap bakteri patogen dengan metode KLT Bioautografi. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar
- Maghfoer, M.D., Yurlisa, K., Aini, N., dan Yamika, W.S.D. (2019). Sayuran Lokal Indonesia (Provinsi Jawa Timur). Malang : UB Press.
- Masruroh, I. (2017). Pengaruh Lama Pengerigan Terhadap Mutu Teh Daun Kemangi Pengaruh Lama Pengerigan Terhadap Mutu Teh Daun Kemangi

(*Ocinum sanctum L.*) Pengaruh Lama Pengerigan Terhadap Mutu Teh Daun Kemangi (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).

Meylindri, P. P. 2019. Studi Pembuatan *Jelly* Dari Kolang-kaling(*Arenga Pinnata, Merr*) Dengan Penambahan Sari Buah Jamblang (*Syzygium Cumini*) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Mikkonen, K., M. Tenkanen, P. Cooke, C. Xu, H. Rita, S. Willfor, .M. P. Yadav. 2008. Mannans as stabilizers of oil-in-water beverage emulsions. *LWT - Food Science and Technology*, 42(4), 849–855.

Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , Vol. 2 No 4 p.259-267.

Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 107.

Musli, V dan 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), 57-54.

Nanda, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal terhadap Karakteristik *Soft Candy*. [Skripsi]. Universitas Pasundan : Bandung.

Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya, L*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* 3 (2) : 105 – 115.

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.

Nurlatifah, L. 2017. Kajian Jenis Penstabil dan Campuran Kulit Buah Naga Merah dan Putih Terhadap Karakteristik *Soft Candy Jelly* Kulit Buah Naga. Artikel. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal.

Purwati dan T. Nugrahini. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang-kaling dari Hasil Perkebunan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2(1), 2549–5755

Putra, A. M. 2016. Pengaruh Penambahan *Gelling Agent* (Agar-Agar, Tepung *Jelly* Dan Pektin) Terhadap Karakteristik *Soft Candy Jelly* Kolang-Kaling(*Arenga pinnata*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Ranti, R. 2018. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Kolang-kaling(*Arenga pinnata, Merr.*) terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) *Jahe* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset. Yogyakarta. 147 hal.

- Razak, Muhammad Iqbal. 2020. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Wortel (*Daucus carota*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Riana, A. 2000. Kemangi. <http://www.asimaya.com/nutrients/kemangi.htm>. PT. Asimaya.com. Indonesia (8 Juli 2017).
- Richana. N. 2006. Tepung Jagung Termodifikasi sebagai pengganti Terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan* Vol.32(1).
- Rusli, N. dan Ayu, P.S. 2018. *Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi*.
- Sarma, D. S. K dan Babu, A. V. S. 2011. *Pharmacognostic and phytochemical studies of Ocimum americanum*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 3(3): 337-347.
- Shinta., 2012, Potensi Minyak Atsiri Daun Nilam (*Pogostemon cablin* B.), Daun Babadotan (*Ageratum conyzoides* L), Bunga Kenanga (*Cananga odorata hook F dan Thoms*) dan Daun Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L) Sebagai Repelan Terhadap Nyamuk *Aedes aegypti* L, *Media Litbang Kesehatan*., 22(2): 61-69.
- Sistanto., E. Soetrisno dan R. Saepudin. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe dan Temulawak. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 9(2):81-91.
- Syukri, Daimon, 2021. Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan. Padang: *Andalas University Press*. 33-35
- Tarigan, J. Br., dan D. Purba. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) Terikat Silang Fosfat. *Majalah Polimer Indonesia*. 18(1):1-8.
- Ulfa, H. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Air Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Wijaraya, H., Caronge, M. W., & Rais, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bubur Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum* L.) Terhadap Kandungan Gizi Kerupuk Sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 30-40.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yatpringsih, D. 2016. *Pembuatan permen jelly dengan penambahan ekstrak daun Kemangi (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya)*.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

Zuraida, S. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Cair Daun Kemangi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Susu Kedelai (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram).

