

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. S. 2018. Analisis Kadar Mineral Kalsium, Besi, Kalium dan Magnesium pada Kolang Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) Segar, Direbus dan setelah Diproses Menjadi Manisan Secara Spektrofotometri Serapan Atom. [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. 125 hal.
- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 1-9.
- Ali, M. M., Hashim, N., Aziz, S. A., dan Lasekan, O. 2020. Pineapple (*Ananas comosus*): A comprehensive review of nutritional values, volatile compounds, health benefits, and potential food products. [Review]. *Food Research International* 137: 1-13.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal.
- Apriyanto, B., Karyantina, M., dan Widanti, Y.A. 2020. Aktivitas Antioksidan Permen *Jelly* dengan Kombinasi Daun Kersen (*Muntingia Calabura* L.) - Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Dan Variasi Jenis Gula. *JITIPARI*. 5 (2): 59–70.
- Ardelia, P. I., Andrini, F., Hamidy, M. Y. 2010. Aktivitas Antijamur Air Perasan Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) Terhadap *Candida albicans* Secara *In Vitro*. *JIK* 4 (2): 102-107.
- Ardi, J., Akrinisa, M., dan Arpah, M. 2019. Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agro Indragiri* 4 (1): 34–38.
- Atmaji, R. W. P., dan Kristiastuti, D. 2019. Pengaruh Substitusi Sari Nanas (*Ananas comosus*) dan Proporsi Pektin, Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen *Jelly*. *e-Jurnal Tata Boga* 8 (3): 296–306.
- Barlina, R., Liwu, S., dan Manaroinsong, E. 2020. Potensi dan Teknologi Pengolahan Komoditas Aren Sebagai Produk Pangan dan Nonpangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 39 (1): 35–47.

- Basuki, E. K., Mulyani, T., dan Hidayati, L. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *J. Rekapangan* 8 (1): 39–49.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2007. *Food Science*. Purnomo, H., Adiono (penerjemah). *Ilmu Pangan*. UI-Pres. Jakarta. 364 hal.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008 Kembang Gula – Bagian 2 : Lunak. ICS 67.180.20, 1-48.
- Chaudhary, V., Kumar, V., Sunil., Vaishali., Singh, K., Kumar, R., dan Kumar, V. 2019. Pineapple (*Ananas comosus*) Product Processing. [Review]. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 8 (3): 4642–4652.
- Desideria, D. 2019. Karakteristik Permen *Jelly* Sari Kunyit Putih (*Curcuma mangga* Val.) yang Diformulasi Menggunakan Konsentrasi Gelatin. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. 88 hal.
- 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. 75 hal.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 135 hal.
- Efendi, R., Yusmarini., dan Zulkifli. 2018. Pembuatan Permen *Jelly* dari Wortel dan Bonggol Nanas. Di dalam: *Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumberdaya Lokal. Prosiding; Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*: Jambi: hal 404–417.
- Fabrella, K. 2022. Pengaruh Penambahan Campuran Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) dan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanni* Ness ex Blume) Terhadap Mutu Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: 100 hal.
- Fitriana, T., Nurwantoro., dan Susanti, S. 2020. Pengaruh Proporsi Kolang – Kaling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Permen *Jelly* Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan* 4 (1): 30–35.
- Fitrilia, T., Nur'utami, D. A., dan Shapariah, R. 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang Kaling (*Arenga pinnata* Merr) Berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal* 5 (1): 104–112.

- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P.O. 2019. Karakteristik Permen *Jelly* Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi* 13 (2): 118–130.
- Hasanah, N., Hidayah, I. N., dan Muflihati, I. 2019. Karakteristik *Jelly drink* Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar. *Journal of Food and Culinary* 2 (1): 17–26.
- Hermawati, I. R., Sudarno., dan Handijatno, D. 2014. Uji Potensi Antifungi Perasan Daun Seledri (*Apium graveolens* L) Terhadap *Aspergillus terreus* Secara *In Vitro*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 6 (1): 37-42.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2006. Effects of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98: 529-538.
- Jumardi., Hamzah, F., dan Ayu, D. F. 2018. Kombinasi Kulit Buah Jeruk Purut dan Seledri pada Pembuatan Teh Herbal. *JOM FAPERTA* 5 (1): 1–11.
- Kagami, I. 2018. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Selai Jambu Biji (*Psidium guajava*, L). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 84 hal.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. EBOOKPANGAN.COM. 60 hal
- Li, M. Y., Feng, K., Hou, X. L., Jiang, Q., Xu, Z. S., Wang, G. L., Liu, J. X., Wang, F., dan Xiong, A. S. 2020. The Genome Sequence of Celery (*Apium graveolens* L.), an Important Leaf Vegetable Crop Rich in Apigenin in the Apiaceae Family. *Horticulture Research* 7 (9): 1–10.
- Mayasari, E., Rahayuni, T., dan Erfiana, N. 2020. Studi Pembuatan Permen *Jelly* Dari Kombinasi Nanas (*Ananas Comosus* L.) dan Jeruk Sambal (*Citrus Microcarpa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6 (2): 749–756.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 323 hal.
- Musrin., Ansharullah., dan Asyik, N. 2018. Kajian Pembuatan Pangan Fungsional Dalam Bentuk Sirup dari Ekstrak Daun Seledri (*Apium graveolens* L.). *J. Sains dan Teknologi Pangan* 3 (3): 1297–1313.
- Mustaqimah., Sari, A., dan Jainah. 2016. Efektivitas Konsumsi *Mix Jus* Seledri (*Apium graveolens*) dan Jus Nanas (*Ananas comosus*) pada Hipertensi di

- Wilayah Puskesmas Pekauman. *Dinamika Kesehatan* 7 (2): 347–360.
- Naqiyya, N. 2020. Potensi Seledri (*Apium graveolens* L) Sebagai Antihipertensi. [Ulasan]. *Jurnal Stikes Sitihajar* 2 (2): 160–166.
- Novelina., Anggraini, T., dan Putri, L. N. 2020. Characteristics of *Jelly* Candy made from Soybean Milk and Addition of Eggshell Powder. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment* 4 (1): 34–38.
- Okrim, W. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, 66 hal.
- Prajapati, V. D., Jani, G. K., Moradiya, N. G., Randeria, N. P., Nagar, B. J., Naikwadi, N. N., dan Variya, B. C. 2013. Galaktomanan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide. [Review]. *International Journal of Biological Macromolecules* 60: 83-92.
- Prasetyo, Y.E., Sangi, M.S., dan Wuntu, A.D. 2016. Penentuan Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Dari Tepung Pelepah Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains* 16 (2): 68-72.
- Putra, M. I. W., Tamrin., dan Kobajashi. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen *Jelly* Nanas (*Ananas comosus*). *J. Sains dan Teknologi Pangan* 3 (6): 1448-1459.
- Rahmatilla, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr.) Terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Jahe. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 74 hal.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2013. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 112 hal.
- Sayuti, K., Yenrina, R., dan Anggraini, T. 2017. Characteristics of “Kolang-kaling” (Sugar Palm Fruit Jam) with Added Natural Colorants. *Pakistan Journal of Nutrition* 16 (2): 69–76.
- Sembiring, S. 2018. Sintesis Karboksimetil Galaktomanan Melalui Reaksi Monokloroasetat dengan Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*).

- [Skripsi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. 57 hal.
- Septivirta, T. D. T. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) *Subgrade* (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. 114 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 143 hal.
- Silaen, N. R., dan Ginting, S. 2019. Pengaruh Penambahan Madu pada Pembuatan Permen *Jelly* Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 2 (2): 68–77.
- Siregar, M. R., Harun, N., dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.) dan Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) Dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *JOM Faperta* 3 (1): 1–7.
- Sovia, E., dan Anggraeny, D. 2019. Sugar Palm Fruits (*Arenga pinnata*) as Potential Analgesics and Anti-Inflammatory Agent. *Molecular and Cellular Biomedical Sciences* 3 (2): 107–114.
- Suharyono., dan Kurniadi, M. 2010. Efek Sinar Ultraviolet dan Lama Simpan Terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech* 30 (1): 25-31.
- Susilo, S.M., Affandi, D.R., dan Sari, A.M. 2016. Kajian Metode Ekstraksi dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Herbal. *Jurnal Teknosains Pangan* 5 (2): 28-35.
- Syahidah, F. M., dan Sulistyaningsih, R. 2018. Potensi Seledri (*Apium graveolens*) untuk Pengobatan. [Review Article]. *Farmaka* 16 (1): 55–62.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang. 78 hal.
- Tarigan, J. B., Barus, T., Kaban, J., dan Marpongahtun. 2012. *Characteristic and Study of Antioxidant Activity Galactomannan from 'Kolang-Kaling' (Arenga pinnata)*. *Proceeding of MAMIP 2012*, Penang: 1074-1084.
- Widarta, I.W.R., Suter, I.K., Yusa, N.M., dan Arisandhi, P. 2015. Analisis Pangan. [Penuntun Praktikum]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali. 54 hal.
- 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). *Repository Brawijaya Knowledge Garden*: 1–15.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 169 hal.
- Zainun, C. A. 2011. Food Products from Ananas. Proc 7th International Pineapple Symposium. Kuala Lumpur. 533-538.
- Zdrojewicz, Z., Chorbińska, J., Bieżyński, B., dan Krajewski, P. 2018. Health-promoting Properties of Pineapple. *Pediatr Med Rodz* 14 (2): 133–142.
- Zulfahmi., dan Nirmagustina, D.E. 2012. Pengaruh Sukrosa Terhadap Kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 12 (2): 125-130.

