

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Assosiation Official Analysis Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of the Assosiation*. USA : Washington DC.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal
- _____. Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994. *Syarat Mutu Jelly* : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal
- _____. Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI. 01-3746-2008. *Selai Buah*: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- _____. Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI. 01-3719-2014. *Minuman Sari Buah*: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Agarwal, S dan Rao, A.V. 2000. Role of Antioxidant Lycopene in Cancer and Rats Diseases. *Journal Of The American Collage Of Nutrion*. Vol. 19 No 5, 563- 569.
- Aisa, C.E. 2019. *Aktivitas Antioksidan Rumput Laut Gracilaria Sp. dari Tambak Desa Neuhen, Kecamatan Masjid Rya Aceh Besar menggunakan Metode DPPH*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry: Banda Aceh
- Ali, M.Y., Abu, A.I.S., Shahad, S.K. 2020. Nutritional Composition and Bioactive Compounds in Tomatoes and Their Impact on Human Health And Disease : A Review. *Journal Foods* 10(1): 45.
- Andriyani, Ayunda, 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]. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala
- Arum, Y.P., Supartono, S. 2012. Isolasi dan Uji Daya Antimikroba Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal MIPA*, 35(2), 165-174
- Astuti, Zenita, M., Dwi, I dan Dimas, R.A.M. 2021. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia pada Velva Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1), 30-43. ISSN 1979-0309

- Atmaka, W., E. Nurhartadi, Dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Tekno Sains Pangan*, 2 (2). ISSN: 2302-0733.
- Azhari, R.F. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (Annona Muricata L.) terhadap Karakteristik Sirup Buah Tomat (Lycopersicum Esculentum)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Bamasri dan Topgati H. 2021. Daun Kersen *Muntingia calabura* sebagai Antibakteri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*. E-ISSN: 2715-6885; P-ISSN: 2714 9757. Vol. 3 No 2, Mei 2021
- Bahri, Mohammad, A.B.D., Bhakti, E.S. 2020. Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon*). *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2) 96–102
- Barry, V. M., Naomi, S. Anna, D., dan Ida, L. 2013. Measurement of Total Dietary Fiber using Method 2009.01 (AACC International Approved Method 32-45.01): Evaluation and Updates. *Article of Cereal Biomacromolecules*. Vol 90 No. 4
- Borycka, B. 2017. Tomato Fibre as Potential Functional Food Ingredients. *Polish Journal Of Natural Sciences*. Vol 32(1) : 121-130
- Buttery, R. G., Teranishi, R. Dan Ling, L. C. 1987. Fresh Tomato Aroma Volatiles: A Quantitative Study. *Journal Agriculture Food Chemistry*. Vol. 35: 540–544.
- Chaidir, A. 2006. *Kajian Rumput Laut sebagai Sumber Serat Alternatif untuk Minuman Berserat*. [Thesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor
- Dalimartha dan Felix, A. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Darmawan, M., Syamdidi dan Ema, H. 2006. Pengolahan Bakto Agar dari Rumput Laut Merah (*Rhodomyenia ciliata*) dengan Pra Perlakuan Alkali. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol. 1 No. 1.
- Dewi. 2017. *Karakter Fisiologis dan Anatomis Batang Tanaman Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill.) F1 Hasil Induksi Medan Magnet Yang Diinfeksi Fusarium Oxysporum F.Sp. Lycopersici*. [Skripsi]. Bandar

Lampung: Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. 62 Hal

- Erniati., Fransiska, R. Z., Endang P., Dede, R.A. 2016. Potensi Rumput Laut; Kajian Komponen Bioaktif dan Pemanfaatannya sebagai Pangan Fungsional. *Aquatic Sciences Journal*. 3:1, 12-17
- Erwinda, M.D 2014. *Pembuatan Permen Keras dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala sebagai Flavour*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 56 Hal
- Febryanto. 2020. *Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill) dengan Pemberian Pupuk Plant Catalyst 2006 dan Pemangkasan Tunas Air*. [Skripsi]. Pekanbaru: Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. 77 Hal
- Firdaus, A.N., Bambang, K., dan Elly, Y.S. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Jelly Drink* Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale rose*) dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Semarang
- Fransiska, D., Murdinah. 2007. Prospek Produksi Agarosa dan Agar Mikrobiologi di Indonesia. *Squalen*. Vol. 2 No. 2
- Handrian, Riky, G., Meiriani, dan Haryati. 2013. Peningkatan Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) Dataran Rendah dengan Pemberian Hormon Ga3. *Jurnal Online Agroekoteknologi*. ISSN No. 2337-6597 Vol.2, No.1; 333-339
- Hartati, S. 2018. *Pembuatan Minuman Jelly Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata, Merr*) dengan Penambahan Campuran Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) Dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi, Linn*)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 71 Hal
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 37 No. 1 Hal 17-25
- Hidayat, M., Adetya., Netty, H., dan Vonny, S.J. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. Vol. 4(2).

- Huda, S.A., Wike, A.A., dan Rekna, W. 2015. Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) sebagai Permen Jelly terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.6 No.1
- Jana, R. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var.Ayamurasaki) dan Sari Dami Nangka (Artocarpus Heterophyllus) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka*. [Skripsi]. Fakultas Teknologipertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Johnly, A. R., Wiesje, F. W. 2020. Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*. Vol 2, Issue 2, PP. 47-60
- Khan Y, M. A., Mundasada, S. C., Ramadas, D., 2015. Antioxidant Activity : Root, Leaves and Fruits Aqueous Extracts of *Muntingia calabura*. *Journal of Innovations in Pharmaceuticals and Biological Sciences*, Vol 2 (4), 363-368.
- Kilinc, B., Semra, C., Gamze, T., Hatice, T., and Edis, K. 2013. *Seaweeds For Food And Industrial Applications*. <http://dx.doi.org/10.5772/53172>
- Kuntorini, Evi, M., Setya, F., dan Maria, D.A. 2013. Struktur Anatomi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kersen (*Muntingia Calabura*). *Prosiding Semirata*. FMIPA. Universitas Lampung
- Margono, T. 2000. *Selai Dan Jelly*. Ikapi. Jakarta.
- Marjoni, Muhammad, R., Afrinaldi., Ari, D.N. 2015. Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*). *Jurnal Kedokteran Yarsi* 23 (3) : 187-196.
- Marseno, D.W., Maria, S. M., Dan Haryadi. 2010. Pengaruh Umur Panen Rumput Laut *Euclima Cottoni* terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Karagenan. *Agritech*. Vol 30. No. 4
- Meilina, I. 2015. *Pembuatan Minuman Jelly Dari Campuran Kolang-Kaling (Arenga Pinnata, Merr) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananascomossu) Pada Berbagai Konsentrasi*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Mendelova, A. Lubomir, M., Miriam, S., Jan, M. 2021. Evaluation of The Basic Saccharides Content in Tomatoes. *Journal Of Food Sciences. Potravinarstvo Slovak*. Doi 10.5219/1543
- Meutia, Y.R., Ning, I. A. W., Fitri, H. 2017. Perbaikan Proses Minuman Jelly

- Luo Han Guo (*Siraitia grosvenorii*) untuk Peningkatan Umur Simpan. *Journal Of Agro Based-Industry*. Vol 34 No (2) :81-88
- Miryanti, A. Lanny, S., Kurniawan, B. Dan Sthepen, I. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garciana Mangostana L*). *Laporan Penelitian Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Mikkelsen, R.L. 2005. *Tomato Flavor And Plant Nutrition: A Brief Review*. *Better Crops*. 89 (2): 15
- Mukaromah, U., Susetyorini, S.H., Aminah, S., 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L*) berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01
- Mulyati, Ade, H., Farida N., Dini, R.D. 2012. Perbandingan Konsentrasi Hidrokolloid dan Konsentrasi Asam Sitrat dalam Minuman Jeli Susu Sesuai Mutu dan Kualitas. *Jurnal Ekologia*. Vol. 12 No.2 Hal 30-35
- Naimah, S., *et al.* 2013. Penentuan Umur Simpan Produk Olahan dengan Penambahan Partikel Nano TiO₂ pada Kemasan Jerigen. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Vol. 14 No. 4 Hal: 266-271
- Nasution, B.H. 2018. *Pengaruh Tingkat Penambahan Bubuk Cassia Vera Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Teh Herbal Daun Kersen*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeristas Andalas.
- Nawir, I., Choirul, A. N. A., Siti, S., Sri, H. 2021. Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) menjadi Teh Herbal. *Jtb* Vol. 10 No. 1 (2021) 1-11. ISSN: 2301-5012
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. ISSN 2303-2227. Vol. 04 No. 2
- Ngginak, J., Anggreini D.N.R., dan Yanti, D. 2019. Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus Carica L.*) Dan Markisa Hutan (*Passiflora Foetida L.*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*. Vol.2, No.2. Hal : 54-59.
- Nobelina, N. 2019. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Kundur (*Benincasa Hispida*) Dan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L*) Terhadap*

- Organoleptik Dan Karakteristik Minuman Jelly Buah Kundur*. [Skripsi].
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang
- Novelina, Novizar N. Dan M. Reza A. 2016. The Improvement Lycopene Availability and Antioxidant Activities of Tomato (*Lycopersicum Esculentum*, Mill) *Jelly Drink*. *International Conference On Food, Agriculture And Natural Resources, Ic-Fanres 2015. Agriculture And Agricultural Science Procedia 9. Sciencedirect*. [328 – 334].
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S., dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia 4 (3)*: 1 – 8.
- Nurhajar. 2021. *Pemanfaatan Rumput Laut (Gracilaria Sp.) untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Sintasan Ikan Bandeng (Chanos Chanos)*. [Skripsi].
Makassar: Program Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (*Ananas Comosus*, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Pradesi, J. 2013. *Pengaruh Pencampuran Rumput Laut (Eucheuma Sp) dan Klorofil Daun Cincau Hijau (Premna Oblongifolia, Merr) Terhadap Mutu Permen Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Pratama, S.B., Susingih, W., Arie, F. 2013. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industria*. Vol 1 No. 3 Hal. 181-194
- Puspitasari, A.D., dan Wulandari, R.L. 2017. Aktivitas Antioksidan, Penetapan Kadar Fenolik Total, dan Flavonoid Total Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia carabula L.*). *Pharmaciana*, 7 (2), 147-158.
- Qolsum, N.N., Sri, H., Elly, Y.S. 2019. Variasi Bahan Pengikat terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink Buah Kawista (*Limonia acidissima*). *Artikel Penelitian*. Universitas Semarang.

- Rahman, M.M., Fakir, M.S.A., Prodhana A.K.M.A., dan Islam, M.A. 2009. Flower Morphology and Leaf Nutritive Value in China Cherry and Kumbhi. *Journal Agrofor. Environ.* 3(2): 1-4
- Rararizky, V. 2018. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah dan Konsentrasi Penambahan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn).* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Salamah, E., Anna C., Erungan dan Yuni, R. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria Sp.* Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan.* Vol IX No. 1.
- Santika, Laras, G., Widodo, F.M., dan Romadhon. 2014. Karakteristik Agar Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* Budidaya Tambak dengan Perlakuan Konsentrasi Alkali pada Umur Panen yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* Vol. 3, No. 4. Hal 98-105
- Sari, Lega, D.A., Riska, S. N., Aisyah, H. R., Eva, K. 2021. Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill*) Tiap Fase Kematangan Berdasar Hari setelah Tanam. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia.* Vol. 8
- Sari, W. M., dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-Agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam (*Sechium medule*). *E-Jurnal Boga.* 3(1): 100-101.
- Sariyati, W. 2016. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) Terhadap Mencit (*Mus musculus*) sebagai Antiinflamasi. *Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin.* Hal 23
- Saputra, P. I. 2007. *Sifat Kimia dan Viskositas Minuman Jelly berbahan Baku Yogurt Probiotik selama Penyimpanan.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Sarmi, R.D. Ratnani dan Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) menggunakan beberapa Jenis Abu. *Jurnal Momentum.* Fakultas Teknik. Univeristas Wahid Hasyim. Semarang. 12 (1) : 21-25.
- Setiawati, V.R., dan Puspita, S. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap Karakteristik Fisik, Masa Simpan,

- dan Organoleptik Permen Jelly Daun Kersen. *Jurnal Agrotek* Vol.7, No.2. ISSN 2614-6541
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta
- Suarni dan M. Yasin. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan*. Hal 41-56.
- Suharyono, Kurnidi, M. 2010. Efek Sinar Ultraviolet dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech*, Vol 30, No. 1
- Sukmawati., Nurnaningsih., Mamat, P. 2020. Uji aktivitas ekstrak etanol daun kersen sebagai inhibitor enzim α -glukosidase dengan menggunakan elisa reader. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol 7 No. 2. Hal 1-5.
- Sulaiman, A.Y., Pudji, A.,Amandia, D.P.S. 2017. Uji Antibakteri Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap Koloni *Streptococcus viridians*. *Indonesian Journal For Health Sciences*. Vol 1 No. 2 Hal 1-6 Issn 2549-2721
- Sopandi, T. Wardah. 2013. *Mikrobiologi Pangan*. Andi Offset : Yogyakarta.
- Triswaningsih, D., Sri, K., Wignyanto, dan Pratikto. 2017. Identification of Chemical Compounds Cherry Leaves (*Muntingia calabura*) Powder as A Natural Antioxidant. *International Journal Of Agronomy And Agricultural Research (IJAAR)*. ISSN: 2223-7054 (Print) 2225-3610. Vol. 10, No. 5, P. 84-91
- Tuhuloula, A., Lestari, B., Etha, N.F. 2013. Karakteristik Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang menggunakan Metode Estraksi. *Konversi*. Vol 2 No. 1
- Tukayo., Brechkerts, L.A., Debyjen, R.T., dan Marselino F. P. 2018. Rebusan Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) Menurunkan Glukosa Darah pada Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). *Gema Kesehatan*. Volume 10, Nomor 1 ., P-ISSN: 2088-5083
- Uju, Joko, S., Wahyu, R., Muhammad, F.A. 2018. Ekstraksi Native Agar dari Rumput Laut Gracilaria sp. dengan Akselerasi Ultrasonikasi pada Suhu Rendah. *JPHPI*. 2018 Vol.21 No. 3
- Utomo, B.S.B dan Satriyana, N. 2006. Sifat Fisikokimia Agar-Agar dari Rumpu

- Laut *Gracilaria Chilensis* yang diekstrak dengan Jumlah Air Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan dan Perikanan*, Jilid 13, No. 1:45-50
- Vania J., A. R. Utomo dan C. Y. Trisnawati. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1):8-13
- Wibowo,A. 2009. *Studi Pembuatan Jelly Drink sari Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Tinjauan Proporsi Tepung Porang dan Karagenan Serta Penambahan Sukrosa*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Wicaksono, A.N., Muhammad, F., Dwi, S. 2019. Pengaruh Lama Waktu Perendaman yang Berbeda terhadap Kualitas Agar-Agar *Gracilaria verrucosa*. *Jurnal Techno-Fish*. Vol 3 No. 1. ISSN: 2581-1665
- Wicaksono dan Hendra, A. 2021. *Variasi Konsentrasi Karagenan dan Gelatin pada Pembuatan Permen Jelly Albedo Semangka (Citrullus vulgaris sp)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang
- Widowati, E.H., Dewi, L. 2018. Konsentrasi Karagenan terhadap Fisitokimia dan Organoleptik *Jelly drink* Krai. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, Vol. 16 No. 2
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winifati, Y. E Dan A.Z. Mubarak. 2020. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Fisik *Fruit Leather* Apel Anna (*Malus domestica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Wiratna, G., Rahmawati., Riza, L. 2019. Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*. Vol 8(2): 69-73.
- Wiriadinata dan Sari, I. 2019. *Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik Jelly Drink Tomat (Lycopersicum Esculentum)*. [Skripsi]. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Yolanda, N. T., dan Agustono. 2018. Proses Ekstraksi dan Karakterisasi

- Fisikokimia Bubuk Agar *Gracilaria sp* . Skala Laboratorium di PT . Javabiocolloid Surabaya. *Jurnal Of Marine And Coastal Science*, 7(3).
- Yowandita, R. 2018. Pembuatan *Jelly Drink* Nanas (*Ananas comosus L.*) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Kosentrasi Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 63–73.
- Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa oleifera lamk) sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten*. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Zebua, Ratna, D., Henni S., dan Iesje, L. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Edwardsiella tarda*. *Jurnal Ruaya*. Vol. 7. No .2. ISSN 2541–3155

