

DAFTAR PUSTAKA

- 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., & Su'i, M. 2017. Studi Pembuatan Permen *Jelly* dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Ekstrak Angkak. *Agrika*, 11(2), 206-220.
- Agustini, T. W., Widayat, W., Suzery, M., Darmanto, Y. S., & Mubarak, I. 2020. Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Rendemen Pembuatan Gelatin dari Ikan dan Karakteristik Gelatinnya. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 46-52.
- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen *Jelly* Ubi (*Ipomea batatas* L.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Jurnal Edufortech*, 2(1), 52-58.
- Akbar, R. I. 2022. Pengembangan *High Fructose Syrup* dari Umbi Bengkuang Kajian Proporsi Enzim Mix (Inulinase dan Glukoamilase) dan Lama Sakarifikasi. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andarwulan, N., & Fitri, F. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. Bogor: Seafast Center Institut Pertanian Bogor.
- Andriani, Disa & Mustisiwi. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia* 17 (1): 70 – 76.
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(2) : 32–37.
- Antihika, B., P, S., Kusumocahyo, & Sutatanto, H. 2015. Ultrasonic Approach in *Clitoria ternatea* (butterfly pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244.

- Armanzah, & Hendrawati, T. Y. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Jurnal Semnastek* 1(1): 1-10.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008 Kembang Gula – Bagian 2 : Lunak. ICS 67.180.20, 1-48 Beverage Institute Indonesia. 2013. Memahami Sirup Jagung Tinggi Fruktosa. Bray, George A., J
- Budiasih, K. S. 2017. Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global Ruang Seminar FMIPA UNY, 14 Oktober 2017. *Jurnal Prosiding*, (4), 201–206.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & Santoso, P. 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan metode spektrofotometri uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), 51-57.
- de Morris, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G. C., & Magnani, M. 2020. Antioxidant Activity and Bioaccessibility of Phenolic Compounds in White, Red, Blue, Purple, Yellow and Orange Edible Flowers through a Simulated Intestinal Barrier. *Food Research International*, 131, 109046.
- 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.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. 2017. Ekstraksi Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., & Wang, L. S. 2015. Methylation Mediated by An

Anthocyanin, *O*-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in *Paeonia*. *Journal of Experimental Botany* 66 (21): 6563 –6577.

Efendi, R., Yurmarini, Y., & Zulkifli, Z. 2019. Pembuatan Permen *Jelly* dari Wortel dan Bonggol Nanas. *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 404-417. Retrieved from <http://www.conference.unja.ac.id/SemnasSDL/article/view/49>.

El Husna, N., Nilda, C., & Manik, S. 2018. Kajian Pembuatan Permen *Jelly* dari Buah Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 1-6.

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., & Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.

Estiasih, T., Putri, W.D.R., & Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta. Hal 109-123.

Estiasih, T., Waziroh, E., & Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.

Eveline, Santoso, J., & Widjaya, I. 2009. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(2): 55-75.

Fatimah, S., Alimuddin, A. H., & Jayuska, A. 2015. Pengaruh Keasaman terhadap Stabilitas Pigmen Cengkodok (*Melastoma malabathricum*), Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* linn.) serta Campuran Keduanya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(1).

Fardhyanti, D. S., & Julianur, S. S. 2016. Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 68-73.

Fathinatullabibah, Kawiji, Lia Umi Khasanah. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 35 Vol 3 (2) halaman 60-63.

- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *J Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136-45.
- Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. 2020. Karakteristik Permen *Jelly* Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. 2014. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi. *Teknik Kimia* 20 (2): 25 – 35.
- Hamzah, B., Larasari, C., & Suherman. 2016. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus* (L.) Urb.) Sebagai Pengawet Alami Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.). *J. Akad. Kim.* 5(3): 109-110.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4, 64-70.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia. Edisi ke dua. ITB. Bandung.
- Haris, M. A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Gelatin Dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Skripsi. IPB: Bogor.
- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami es lilin. *Jurnal Biologi*, 1-15.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* H). [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 37 No. 1 Juni 2018: 17-25.
- Hidayat, N. & K. Ikariztina. 2004. Membuat Permen *Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioksidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 529-538.

- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech* 33 (3): 296 – 302.
- Ifadah, RA., Wiratara, P.R.W., & Afgani, C.A., 2021. Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 3 (2): 11-21.
- Jumri, Yusmarini, dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jom Faperta* 2 (1).
- Kamsina. 2014. The Effect of Juice Concentration and Kind of Sugar on The Quality of Functional Beverages from Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri*, 4(1), 19–27.
- Karim AA, Bhat R. 2009. Fish gelatin: Properties, Challenges, and Prospects As an Alternative to Mammalian Gelatins. *Food Hydrocolloids* 23:563-576.
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J., Rusli, M.S. 2015. The Effect of Gelling Agent Concentration on the Characteristic of Gel Produced From the Mixture of Semi-refined Carrageenan and Glucomannan. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research (IJSBAR)*. 20 (1): 313- 324.
- Kobayashi, H., Ito, Y., Komanoya, T., Hosaka, Y., Dhepe, P. L., Kasai, K., Hara, K., & Fukuoka, A. 2011. Synthesis of sugar alcohols by hydrolytic hydrogenation of cellulose over supported metal catalysts. *Green Chemistry*, 13(2), 326–333.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses: 18 Oktober 2021.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-konjak Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen *Jelly* Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1).
- Lombu, F. V., Agustin, A. T., & Pandey, E. V. 2015. Pemberian Konsentrasi Asam Asetat pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).

- Ma, Y., Feng, Y., Diao, T., Zeng, W., & Zuo, Y. 2020. Experimental and Theoretical Study on Antioxidant Activity of the Four Anthocyanins. *Journal of Molecular Structure*, 1204, 127509. <https://doi.org/10.1016/J.MOLSTRUC.2019.127509>
- Manju L.Z., L.Z. Prasanna, K.D. Ashish, dan Aslam. 2013. *Clitoria ternatea* (Aparajita): A Review of The Antioxidant, Antidiabetic and Hepatoprotective Potentials. *International Journal of Pharmacy and Biological Sciences* 3(1): 203-213.
- Manjula, P., Ch. Mohan, D., Sreekanth, B., Keerthi and B. Prathibha Devi. 2013. Phytochemical Analysis of *Clitoria ternatea* Linn. A Valuable Medicinal Plant. *J. Indian Bot. Soc.* Vol. 92 (3&4), pp. 173- 178.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Di dalam *Anthocyanins as Food Colors*.
- Marlina, Wijaya, M., & Kadirman. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5 (1): 85 -97.
- Marpaung, A.M. 2012. Optimasi Proses Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Permukaan Tanggap. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 31-39.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea*) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63-85.
- 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.
- Morris, J.B. 2009. Characterization of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) Accessions for Morphology, Phenology, Reproduction and Potential Nutraceutical, Pharmaceutical Trait Utilization. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 56 (3), 421–427.
- Muharni. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*)

- Houtt.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., & Sukandar, D. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen *Jelly*. *Jurnal Valensi*. 2(4): 526-533. ISSN: 1978 – 8193.
- Mukherjee, P. K., Kumar, V., Kumar, N. S. & Heinrich, M. 2008. The Ayurvedic medicine *Clitoria ternatea* – From traditional use to scientific assessment.. *J. of Ethnopharmacology*, 20(3), pp. 291-301.
- Mustofa, Z. 2018. The Description of Student Understanding About Elasticity Concept. *JPPPF (Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Fisika)*. 4 Issue 1.
- Neda, G.D., Rabeta, M.S. & Ong, M.T.. 2013. Chemical composition and anti proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal* 20(3): 1229-1234.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., & Surest, A. H. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya* 19(3):15- 21.
- Palimbong, S., & Pariama, A. S. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(3), 228-235.
- Panggabean, F, D., Mawarni, L., Nissa, C., 2014. Respon Pertumbuhan dan Produksi Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus L.*) Urban) Terhadap Waktu Pemangkasan Dan Jarak Tanam. *Jurnal Agroekoteknologi*, 2 (2): 702- 711.
- Perdana, P.D. 2022. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera, L.*) dan bunga telang (*Clitoria ternatea*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Priska, M., Natalia. P., Ludovicus. C., Yulius. D. N. 2018. Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia*, 6.
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode pH

- Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18-23.
- Rahmi, S. L., Tafzi, F., & Anggraini, S. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen *jelly* dari bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 14(1).
- Rangasamy, P., Hansiya, V. S., Maheswari, P. U., Suman, T., & Geetha, N. 2019. Phytochemical Analysis and Evaluation of in Vitro Antioxidant and Anti-Urolithiatic Potential of Various Fractions of *Clitoria ternatea*. Blue flowered leaves. *Asian Journal of Pharmaceutical Analysis*, 9(2), 67-76.
- Rifqi, M. 2021. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45-50.
- Rein, M. 2005. Copigmentation reaction and color stability of berry anthocyanin. Disertasi. Helsinki: Universitas of Helsinki.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Rosida, D. F., & Taqwa, A. A. 2019. Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) Bangkalan Madura sebagai Permen *Jelly*. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 62-74.
- Rusli, N. & Ayu, P.S. 2018. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia serrata Thunbr*) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 1 (2): 99 – 103.
- Sachlan, P.A.A.U., L.C. Mandey, & T.M. Langi. 2019. Sifat organoleptik permen *jelly* Mangga kuini (*Mangifera odorata Griff*) dengan variasi konsentrasi sirup glukosa dan gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10: 113-118.
- Salamah, E., Anna C. Erungan, Yuni Retnowati. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria sp.* dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol IX Nomor 1 Tahun 2006.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. 2013. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).

- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 106-114.
- Saputri, D. T., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2021. Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Ungu dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dalam Pembuatan Permen Jeli. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, [S.l.], v. 8, n. 3, p. 95-105.
- Saragih, M. A., Johan, V. S., & Pato, U. 2017. Pengaruh Penambahan Kelopak Rosellaterhadap Mutu Sensori Permen *Jelly* dari Albedo Semangka. [Skripsi]. Riau: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang: Andalas University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB: Bogor.
- Sulistianingsih, Y., Setiaries, V., & Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen *Jelly* Buah Pedada. *Jom Faperta* 4 (2) : 1-13.
- Sumartini, I. Y., & Muntaha, F. M. 2020. Analisis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Variasi pH Metode Liquid Chromatograph-tandem Mass spectrometry (lc-ms/ms). *Pas Food Technol J.*
- Suptijah, P. Suseno, S. H. Anwar, C. 2013. Analisis Kekuatan Gel (*Gel Strength*) Produk Permen *Jelly* dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2).
- Suryana, M. R. 2021. Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea*): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2), 45-50.
- Suebkhampet, A., dan Sothibandhu, P. effect of using aqueous Crude Extract from Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea*) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. 2011. *Suranaree Journal of Science Technology* 19 (1): 15 – 19.

- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, *Water Activity* dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009.
- Susanto, V. C., Aini, N., & Mela, E. 2021. Tepung Dami Nangka sebagai Pensubstitusi Karagenan pada Permen *Jelly* Nangka. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 115-124.
- Susilowati, S. M., Affandi, D. R., & 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).
- Syukri, Daimon. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan. Padang: Andalas University Press. 33-35.
- Trissanthi, Chandra Maysasri, Wahono Hadi Susanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 4 No 1 halaman 180-189.
- Udin, F. 2013. Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Keragenan dan konjak, dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ulfa, Hidayatul. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Air Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Vankar, P. & Srivastava, J. 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *Int. J. Food Eng* 6 (4): 1-11.
- Verma, P. R., Itankar, P. R., & Arora, S. K. 2013. Evaluation of antidiabetic antihyperlipidemic and pancreatic regeneration, potential of aerial parts of *Clitoria ternatea*. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, 23(5), 819-829.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan & Gizi. Jakarta: Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winata, E. W., & Yunianta, Y. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus Alba L.*) Metode Ultrasonic Bath (Kajian Waktu Dan Rasio Bahan: Pelarut) [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).

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

