

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists*. Wasington DC.
- Aryanti, N., A, Nafiunisa, dan F, M, Willis, 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Klorofil dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) sebagai Pewarna Pangan Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4):129-135
- Athiya, K., Sunardi, dan K. Anwar, 2016. Rasio Kandungan Kalim dan Natrium Daun Sambung Nyawa (*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr.) Berdasarkan Umur dan Cara Pengolahan. *Jurnal Sains dan Terapan Kimia* 10(2):91-100
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly Dari Sari Jagung dan Rumput Laut.[Skripsi]. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Beverage Institute Indonesia. 2013. *Memahami Sirup Jagung Tinggi Fruktosa*.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cindaramaya, L., dan M, N, Handayani, 2019. Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Fruit Leather Labu Kuning. *Jurnal Edufortech* 4(1):41-50
- Desideria, D. 2019. Karakteristik Permen jelly Sari Kunyit Putih (*Curcuma Mangga Val.*) yang Diformulasi Menggunakan Konsentrasi Gelatin. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.
- Dewi, F, Y., 2022. Pengaruh perbandingan ekstrak albedo semangka dengan ekstrak kayu secang (*caesalpinia sappan l.*) Terhadap karakteristik permen jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Eril, Y. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Ekstrak Kulit Manggis terhadap Karakteristik Permen jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fajarwati, N.H., N.H.R. Parnanto., dan G.J. Manuhara. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(1):50-66
- Fathurrachman, D.A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pelarut terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata Linn*) dengan

Metode Perendaman Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta

Fitriana, Y, A, N., dan A, S, Fitri,. 2020. Analisis kadar vitamin C pada buah jeruk menggunakan metode titrasi iodometri. *Jurnal SAINTEKS*. 17(1):37-32

Fitrina,. F, A, Akhyar., dan F. Shanti. 2014. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen jelly. *Jurnal SAINTEKS*. Vol 13 No. 1.

Hasriadi. 2014. Efek Gastroprotektif Ekstrak Etanol Daun Sambung Nyawa (*Gynura Procumbens*) Terhadap Mukosa Lambung Mencit (*Mus musculus*) Jantan Dengan Penginduksi Aspirin. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. UIN Alauddin. Makassar.

Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen jelly Mangga (*Mangifera indica* L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioksidant Activity of Sweet potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.

Irwan, A., K, Mustikasari., dan D, Ariyani,. 2017. Pemeriksaan Pendahuluan Kimia Daun, Kulit dan Buah Limau Kuit: Jeruk Lokal Kalimantan Selatan. *Jurnal Sains dan Terapan Kimia*.11(2):71-79

Jamaluddin., M, Robert., dan D, Tooy,. 2014. Kajian Isotermi dan Fraksi Air Terikat Kue Pia Kacang Hijau Asal Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2(1):27-37

Julianto, T, S,. 2019. **Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta**

Kaewseejan, N., V, Sutthikhum., dan S, Siriamornpun,. 2015. *Potential Of Gynura Procumbens Leaves As Source Of Flavonoid-Enriched Fractions With Enhanced Antioxidant Capacity*. *Journal of Functional Food* 12:120-128

Khusnia, F. 2018. Pengaruh Tingkat Kadar Air Tanah terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Total Flavonoid Tanaman Sambung Nyawa (*Gynura Procumbens* (Lour) Merr.). Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

Krishnan, V., S, Ahmad., M, Mahmood,. 2015. *Antioxidant Potential in Different Parts and Callus of Gynura procumbens and Different Parts of Gynura bicolor*. *BioMed Research International*. 7 hal.

Laoli, K, F, T. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pepermint (*Mentha piperita*) terhadap Tingkat Kesukaan Aroma dan Rasa Serta Aktivitas Antioksidan Permen jelly Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta

- Maryani, T., R, Surti., dan Ibrahim. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap Mutu Permen jelly. *Jurnal Saintek Perikanan* 6(1):62-70
- Mohammed, A.M.A., A.M. Ibrahim., A.A. Omran., M.E. Mohamed, dan S.E.M. Elsheikh. 2013. *Minerals content, essential oils composition and physicochemical properties of Citrus jambhiri Lush. (Rough Lemon) from the Sudan. Jurnal International Letters of Chemistry, Physics and Astronomy.* Vol.14, pp 25-30
- Murtiningsih, Sudaryati, dan Mayagita., 2018. Pembuatan Permen jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa Dan Gelatin. *Jurnal Reka Pangan* Vol. 12, Nomor 1.
- 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.
- Nuh, M., W, B, J, Barus., Miranti., F, Yulanda., dan M, R, Pane., 2020. *Study Pembuatan Permen jelly dari Sari Buah Nangka. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1):193-198
- Oktrim, W., 2020. Pengaruh Penambahan Sari Daun Belimbing Wuluh (*Avverhoa Bilimli L.*) Terhadap Karakteristik Permen jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Okvianti, E. 2018. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar terhadap Mutu Permen jelly Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Pelatia, P., E, Julianti., dan L, M, Lubis., 2017. Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk Terhadap Perubahan Mutu Mas Naniura Selama Waktu *Display*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1):109-123
- Rahayu, A., W, Nahraeni., N, Rochman., R, Y, Ardiansyah., 2017. Sifat morfologi dan kimia buah berbagai aksesori pamelos (*Citrus maxima (Burm.) Merr.*) asal Kabupaten Magetan. *Jurnal Agronida* 3(2):84-94
- Rahmatika, T, N., 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jeruk Kasturi (*Citrus Macrocarpa*) Terhadap Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Suruhan (*Peperomia pelucida*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Rahmi, K. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur terhadap Karakteristik Permen jelly Jambu Biji (*Psidium guajava. L.*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Rahmi, S. L., Tafzi F. dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi* 14(1):37-44

- Ramadhani, W.N., 2021. Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri dari Kulit Buah Jeruk Sundai (*Citrus x aurantiifolia* 'sundai'), Jeruk Nipis (*Citrus Aurantiifolia*) dan Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Serta Aktivitas Bakterinya. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas. Padang
- Razak, M, I., 2020. Pengaruh perbandingan konsentrasi wortel (*Daucus corota*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap karakteristik selai lembaran. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Riandytho, V. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Mutu dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Lidah Buaya (*Aloe barbandesis*, miller). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ridhani, M, A., I, P, Vidyaningrum., N, N, Akmala., R, Fatihatunisa., S, Azzahro., dan N, Aini., 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis:Review. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ) 8(3):61-68s
- Santoso, A., Suladjo. 2012. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. *Jurnal Fakultas THP. UNWIDHA*
- Sarofa, U., Sudaryati., dan F, Nuraini., 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Valencia (*Citrus sinensis* 'Valencia') dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Untuk Pembuatan *Fruit Leather*. *Jurnal Reka Pangan* 12(1):55-59
- Setyaningsih, D., A, Apriyantono., dan P, M, Sari., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB: Bogor.
- Sinaga, M, S., P, D, Siagian., dan R, Ariska., 2017. Pemanfaatan Ekstrak Daun Sambung Nyawa (*Gynura Procumbens* [Lour].Merr) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Kelapa Menggunakan Pelarut Metanol. *Jurnal Teknik Kimia USU* 6(2):41-47
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga, Liberty: Yogyakarta.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul, dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan da Veterinet 2009 .Hal: 826-836
- Suwarno., R. D., Ratnani & H., Indah. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. *Jurnal Fakultas Teknik* 11(2):99-103

- Syafutri, M.I., E, Lidiasari., dan H, Indawan., 2010. Karakteristik Permen *jelly* Timun Suri (*Cucumis Melo L.*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika Val.*). *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol 5(12):78-76
- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan*. Andalas University Press. Padang
- Timurti, B.C., 2009. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Metil Ester Sulfonat (MES) dalam Formulasi Deterjen Cair. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Udiarta, P., E, N, Dewi., dan Romadhon., 2015. Pengaruh Penambahan MgCO₃ dan ZnCl₂ Terhadap Stabilitas Kandungan Pigmen Klorofil pada Mikroalga *Spirulina platensis*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Ulfa, H. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Air terhadap Karakteristik Permen *jelly*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ulumiyah, N, N., 2016. Optimasi Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Nira Tebu (*Saccharum Officinarum*) Pasca Penggilingan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wiedyantara, A, B., H, Rizqiati., dan V, P, Bintoro., 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1):1-7
- Widyaningrum, A. 2015. Pengaruh Perasan Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.) Terhadap Kadar Kolesterol Mencit (*Mus musculus L.*) dan Pemanfaatannya sebagai Karya Ilmiah Populer. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember. Jember.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliantari, N, W, A., I, W, R, Widarta., dan I, D, G M, Permana., 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan* 4(1):35-42