

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Analysis Chemist. 1995. *Officia Method of Analysis Association of Analytical Chemist. AOAC International*. Washington DC.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Impor Indonesia*. <http://www.nps.gp.id> diakses pada tanggal 15 Desember 2021.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan*. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3547-1994). Permen Jelly*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2-2008. *Kembang Gula*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Abdullaev, F. I. 2002. *Cancer Chemopreventive and Tumoricidal Properties of Saffron (Crocus sativus L)*. *Exp Biol Med* 227: 20-5.
- Abe, K., Saito, H. 2000. *Effects of Saffron and Its Constituent Crocin on Learning Behavior and Long-term Potentiation*. *Phytother Res* 14: 149-52.
- Afifah, M. N., Hasanah, A. N. 2020. *Saffron (Crocus sativus L): Kandungan dan Aktivitas Farmakologinya*. *Majalah Farmasetika* 5(3): 116-123.
- AhliGiziID. 2018. *Nilai Kandungan Gizi Mangga Harumanis Segar*. <http://nilaigizi.com> (diakses pada tanggal 03 Januari 2023)
- Ahmad, D., dan Mujdalipah, S. 2017. *Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi Akbiat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel*. *Edufortech*, 2(1).
- Amiruldin, M. 2007. *Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (Thunnus albacares)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anonim. 2009. *Genetik Mangga Ekspor*. Kementerian Komunikasi dan Informatika RI. Depkominfo: Balitbang Teliti Rekayasa Teknologi.
- Anonim. *Cara Konsumsi Saffron*. <http://rumahsaffron.com> (diakses pada tanggal 07 Desember 2021).
- Apriani, S. D. 2019. *Kajian Formulasi Agar-agar dan Gula terhadap Mutu Permen Jelly Buah Lakum (Cayratia trifolia (L.) Domini)*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. 2013. *Pengaruh Penggunaan Campuran Kerajinan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2).
- Badan Standar Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 3746, SNI 3746, 1-2.

- Baswarsiati, dan Yuniarti. 2007. *Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Podang Urang (Mangifera indica L.)*. Buletin Plasma Nutfah 13(2): 62-69.
- Bhat, J. V., & Broker, R. 1953. *Riboflavine and Thiamine Contents of Saffron, Crocus sativus linn.* Nature 172(4377): 544-544
- Charley, H., Weaver, C. 1998. *Foods a Scientific Approach*. Prentice Hall. New Jersey.
- Chen, J. P., Tai, C. Y., & Chen, B. H. 2004. *Improved Liquid Chromatographic Method for Determination of Carotenoids in Taiwanese Mango (Mangifera indica L.)*. Journal of Chromatography A 1054(1-2): 261-268.
- Choiron, M., dan Yuwono, S. S. 2018. *Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Durasi Perlakuan Kejut Listrik Terhadap Karakteristik Sari Buah Mangga (Mangifera indica L.)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(1).
- Christodoulou, E., Kadoglou, N. P. E., Kostomitsopoulos, N., Valsami, G. 2015. *Saffron: A Natural Product with Potential Pharmaceutical Applications*. Journal of Pharmacy and Pharmacology 67: 1634-1649.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Lutjanus, 24(2): 11-16.
- Elzaawely, P. A. A., dan Tawata, S. 2010. *Preliminary Phytochemical on Mango (Mangifera indica L.) Leaves*. World J. of Agric. Sciences, 6(6): 735-739.
- Eril, Y. 2017. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (Garcinia mangostana L) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen Jelly*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fathnur, F. 2019. *Uji Organoleptik Selai Mangga (Mangifera indica L.) dengan Penambahan Jahe dan Gula Aren*. Jurnal Agrisistem 15(2): 87-92.
- Fitmawati, Juliantari, E., Sofiyanti, N. 2017. *Potensi dan Pengembangan Mangga Sumatera*. UR Press: Pekanbaru.
- Gianti, I., dan Evanuarini, H. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 6(1): 28-33.
- Gomez-Guillen, M. C., Montero, P. 2001. *Extraction of Gelatin from Megrin (Lepidor hombus boscil) Skin with Several or Formic Acid*. Journal Food Science 66(2): 213-216.
- Gresta, F., Lombardo, G. M., Siracusa, L., & Ruberto, G. (2008). *Saffron, An Alternative Crop for Sustainable Agricultural Systems*. Agronomy for sustainable Development 28(1) 95-112.
- Hamsah, H. 2013. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Buah Papeda (Sonneratia caseolaris)*. [Disertasi]. Universitas Hasanuddin.

- Hardiana, R., dan Rudiyanasyah, T. A. 2012. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Berbagai Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae*. Jurnal Kimia Khatulistiwa, 1(1).
- Haris, M. A. 2008. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (Oreochromis niloticus) sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang*.
- Hasyim, H., Rahim, A., Rostiati. 2015. *Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Sari Buah Sarikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-agar*. Jurnal Agrotekbis 3(4): 463-474.
- Ichsan, M., C., & Wijaya, I. 2014. *(Peer+Review+Similarity+Document) Respons Keitt Mangga Buah terhadap Penggunaan Sun-Blok untuk Mencegah Cedera Sunburn*. Journal of Agricultural Science 12(2).
- Inonu, M. I. P., Novidahlia, N., Fitrilia, T. 2021. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink Sari Buah Mangga (Mangifera indica) dengan Penambahan Sari Buah Buni (Antidesma buniuns) dan Karagenan*. Jurnal Agroindustri 7(1): 43-54.
- ISO-3632-2-2003. 2003. *Part 1: Specification, Part 2: Test Methods*. International Organisation for Standardization. Geneva.
- Jadouali, S. M., Atifi, H., Bouzoubaa, Z., Majourhat, K., Gharby, S., Achemchem, F., Elmoslih, A., Laknifli, A., Mamouni, R. 2018. *Chemical Characterization, Antioxidant and Antibacterial Activity of Moroccan Crocus sativus L Petals and Leaves*. Journal of Materials and Environmental Sciences 9(1): 113-118.
- Jaswir, I. 2007. *Memahami Gelatin*. Artikel Iptek. <http://duniapangankita.com> diakses pada tanggal 15 Desember 2021.
- Jauhari, A. 2013. *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Penerbit Jaya Ilmu.
- Katzer, G. 2011. *Saffron (Crocus sativus L.)*. Gernot Katzer's spice pages.
- Kermani, T., Mousavi, S. H., Shemshian, M., Norouzy, A., Mazidi, M., Moezzi, A., Moghiman, T., Mobarhan, M. G., Ferns, G. A. 2015. *Saffron Supplements Modulate Serum Pro-oxidant-antioxidant Balance in Patients with Metabolic Syndrom: A Randomized, Placebo-controlled Clinical Trial*. Avicenna Journal of Phytomedicine 5(5): 427-433
- Khaksarian, M., Behzadifar, M., Alipour, M., Jahanpanah, F., Re, T. S., Firenzuoli, F., Zerbetto, R., Bragazzi, N. L. 2019. *The Efficacy of Crocus sativus (Saffron) versus Placebo and Fluoxetine in Treating Depression: A Systematic Review and Meta-analysis*. Psychology Research and Behavior Management 12: 297-305
- Kiayi, G. S. 2018. *Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu*. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1(1): 29-36.
- Komarov, V. L. 2000. *Flora of The U.S.R.* Volume 2. Jaerusalem.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana.

- Less, R., dan Jackson, E. B. 1983. *Sugar Confectionary and Cocolate Manufacture*. Thomson Litho Ltd., East Kilbride, Scotland, 379 p.
- MacLeod, A. J., Alexander, J., & Pieris, N. M. 1984. *Comparison of The Volatile Components of Some Mango Cultivars*. *Phytochemistry* 23(2): 361-366.
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y. S., dan Dewi, E. N. 2014. *Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 112-120.
- Malik, I. 2010. *Pemen Jelly*. <http://iwanmalik.wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/>. Diakses pada tanggal 12 Januari 2023
- Maryani, M., Surti, T., dan Ibrahim, R. 2010. *Gelatin Application of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Bone to The Quality of The Jelly Candy*. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 6(1): 62-70.
- Mathew, B. 1999. *Botany, Taxonomy and Cytology of C. sativus L and Its Allies. Saffron: Crocus sativus L 1730*.
- Miranti, M. 2020. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka*. *AgriLand: Jurnal Ilmu Pertanian* 8(1): 116-120.
- Moghaddasi, M. S. 2010. *Saffron Chemicals and Medicine Usage*. *Journal of Medicinal Plants Research* 4(6): 427-430.
- Moshiri, M., Vahabzadeh, M., & Hosseinzadeh, H. 2015. *Clinical Applications of Saffron (Crocus sativus) and Its Constituents*. *Drug research* 65(06): 287-295.
- Mulangri, D. A. K., Budiarti, A., dan Saputri, E. N. 2017. *Aktivitas Antioksidan Fraksi Dietileter Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.) dengan metode DPPH*. *Jurnal Pharmascience*, 4(1).
- Nair, S. C., Pannikar, B., Pannikar, K. R. 1991. *Antitumour Activity of Saffron*. *Cancer letters* 57: 109-14.
- Neswati. 2013. *Karakteristik Permen Jelly Pepaya (Carica papaya L.) dengan Penambahan Gelatin Sapi*. *Jurnal Agroindustri* 3(2): 105-115.
- Nianti, E. E., Bambang, D., dan Bhakti, E. S. 2018. *Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kuit Jeruk Lemon*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Novia, C., Syaiful, S., & Utomo, D. 2015. *Diversifikasi Mangga Off Grade menjadi Selai dan Dodol*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 6(2).
- Nurhasanah. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Agar-agar terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian USU. Sumatera Utara.

- Pandit, S. S., Chidley, H. G., Kulkarni, R. S., Pujari, K. H., Giri, A. P., & Gupta, V. S. 2009. *Cultivar Relationships in Mango Based on Fruit Volatile Profiles*. *Food Chemistry* 114(1): 363-372.
- Parker, K., Salas, M., & Nwosu, V. C. 2010. *High Fructose Corn Syrup: Production, Uses and Public Health Concerns*. *Biotechnology and Molecular Biology Reviews* 5(5): 71-78.
- Parvez, G. M. 2016. *Pharmacological Activities of Mango (Mangifera indica): A Review*. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 5(3): 1.
- Pitsikas, N. 2016. *Contituents of Saffron (Crocus sativus L.) as Potential Candidates for The Treatment of Anxiety Disorders and Schizophrenia*. *Molecules* 21(303).
- Pracaya. 2005. *Bertanam Mangga*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya Jakarta.
- Pujiharto, R. D. A. 2017. *Kualitas Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Slurry Umbi Bit (Beta vulgaris L)*. [Disertasi]. UAJY.
- Purwaningtyas, H. P., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2017. *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Daun Sirih (Piper betle L.)—Daun Suji (Pleomele angustifolia)*. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1).
- Puspandari, N., dan Isnawati, A. 2015. *Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Beberapa Susu Formula Bayi*. *Jurna Kesehatan Indonesia*, 106-112.
- Rahmalia, S. 2013. *Studi Penetapan Kadar Kandungan Vitamin C pada Beberapa Macam Buah Mangga (Mangifera indica L) yang Beredar di Kota Medan Secara Volumetri dengan 2,6-diklorofenol indofenol*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Rahman, N., Ofika, M., & Said, I. 2015. *Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (Mangifera sp) dan Mangga Golek (Mangifera indica L) Berdasarkan Tingkat Kematangan dengan Menggunakan Metode Iodimetri*. *Jurnal Akademika Kimia* 4(1): 33-37.
- Rahmawati, A. 2018. *Isomerasi Enzimatik Tepung Sorgum Merah untuk Pembuatan "High Fructose Syrup"*. [Disertasi]. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- 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).
- Ramadhan, M. R. R., Harun, N. H., dan Hamzah, F. H. 2015. *Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Mangga (Mangifer indica L) dalam Pembuatan Fruit Leather*. *Jurnal Sagu*, 14(1): 19-22.
- Rochim, M., N., H. 2015. *Klasifikasi Jenis Pohon Mangga Berdasarkan Tekstur dan Bentuk Daun Mangga menggunakan Metode Naïve Bayes*. [Disertasi]. Universitas Muhammadiyah Gresik.

- Rukmana, R. 1997. *Mangga Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Jakarta
- Santoso, M. A. R., Liviawaty, E., dan Afrianto, E. 2017. *Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Nila Pada Suhu Rendah*. Jurnal Perikanan Kelautan, 8(2).
- Sarwoko. 2012. *Evaluasi dan Pencemaran Kebutuhan Air Minum*. Guna wijaya: Surabaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Srivastava, R., Ahmed, H., & Dixit, R. K. 2010. *Crocus sativus L.: A Comprehensive Review*. Pharmacognosy reviews 4(8): 200.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. *Analisis Kekuatan Gel Produk Permen Jelly dari Gelatin Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumput Laut*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 16(2): 183-191.
- Susanto, A. 2009. *Uji Kolerasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagan Pengumpul dan Pedagan Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009.
- Suwardike, P., Rai, I. N., Dwiyani, R., dan Kriswiyanti, E. 2018. *Antioksidan pada Mangga*. Agro Bali: Agricultural Journal, 1(2): 120-126.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. 2010. *Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (Cucumis melo L) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestika Val)*. Jurnal Gizi dan Pangan 5(2): 78-86.
- Tazwir, T., Ayudiarti, D. L., & Peranginangin, R. 2007. *Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (Plectorhynchus chaetodonoides Lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 2(1): 35-43.
- Ummu, M., Susetyorini, S. H., dan Aminah, S. 2010. *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus sabdariffa L) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. Jurnal Pangan dan Gizi, 1(1): 43-51.
- Wahyudi, W. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. [Disertasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasmida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Zeka, K., Ruparelia, K. C., Continenza, M. A., Stagos, D., Velgió, F., Arro, R. R. J. 2015. *Petals of Crocus sativus L. as A Potential Source of The Antioxidants Crocin and Kaempferol*. *Fitoterapia* 107: 128-134.

