

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrella, Q., Firman, S dan Niomi, P. 2011. Pemanfaatan *Gracillaria sp* dalam pembuatan *jelly drink* Sebagai Upaya Mensejahterakan Masyarakat Pesisir Brebes Jawa Timur. Universitas Padjajaran.
- Agustin, F., Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 (3).
- Anggadiredja, J. T., Achmad, Z dan Heri P., Sri Istini. 2010. Rumput Laut. Penebar Swadaya : Jakarta. Cetakan V.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist.Inc.* Wasington D.C.
- Astawan, M dan Wahyuni. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Akademi Pressindo: Jakarta
- Astawan, M dan Andreas, L. K. 1997. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamum burmanni Ness ex Blume*), ISSN No. 0216-0781.
- Deny, Supriharti, Elimasni, dan Sabri, E. 2007. Identifikasi Karyotipe Terung Belanda (*Solanum betaceum, Cav.*) Kultivar berastagi sumatera utara. *Jurnal Biologi Sumatera*, Januari 2007, hlm. 7 – 11. Vol. 2 No. 1. ISSN 1907-5537.
- Departemen Kesehatan dan Kesehatan Sosial RI (2001). Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Cetakan Pertama. Jilid kedua, Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Hal. 17-18
- Desrosier, N. W. 1997. *The Technology of Food Preservation 4thedition.* AVI Publishing Company.Inc.Westport, Connecticut.
- Dwiyani, H., Artanti, A dan Wibisono, L. 2009. Pemanfaatan Tanaman Lokal Indonesia Pegagan (*Centella asiatica, L.* ) Sebagai Minuman *Jelly* Untuk Meningkatkan Kualitas Kecerdasan Generasi Muda Indonesia. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Fardiaz, S. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Feronia, I. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) sebagai Bahan Sibsitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fitria, I. 2012. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman *Jelly* Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 65 hal.
- Gadow, A., E. Joubert., C. F. Hansman. 1997. *Comparison of The Antioxidant Activity of Asphalatin with that of Other Plant Phenol of Roibos Tea (Asphalatus linearis)*. J. Agric. Food Chem, 45, 632-638.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi. Yogyakarta
- Istini, S, A. Zatnatika, Suhaimi, dan J. Anggadiredja. 1986. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. Jurnal Penelitian. BPPT. Jakarta.
- Jackman, R. L. dan Smith, J. L. 1996. *Anthocyanins and Betalains* .Natural Food Colorants. Second Edition. Chapman and Hall. London. Hal.183-241.
- Juneidi, W. 2004. Rumput Laut, Jenis, dan Morfologisnya. Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta. Cetakan 1.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) dan Teh Hijau (*Camelia sinensis*) dalam pembuatan selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan (Skripsi). Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Karisma, A. U., Nurhasanah, N., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Minuman Fungsional *Jelly Drink* Kulit Buah Naga Merah dan Rosella. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.3 No.2p. 407-4016.
- Kordi, M. dan Ghufran, H. 2011. Kiat Sukses Budi Daya Rumput Laut di Laut dan Tambak. Andi. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2006. *Biodegradable Film Derived from Chitosan and Homogenized Celulose*. Ind. Eng :Chem.Res.
- Kumaliningsih. 2006. Antioksidan Alami Terung Belanda (*Tamarillo*). Surabaya: Trubus Agrisarana. Hal. 16

- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. Tamarillo (*Terung Belanda*) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana, Surabaya
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan : Komposisi Makro. Jakarta : Dian Rakyat. 264 hal.
- Kusumah, R. A. 2007. Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (*Myristica fragrans*, Houtt). Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.
- Libernam, A., Lachman, L and Schwartz, J. B. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms Tablest*. Volume 2. 3 rd Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Meilgaard M, Civille GV dan Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniques* [3rd edition]. New York: CRC Press US of America.
- Moechtar, 1990. Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Purba, A., dan H. Rusmarilin. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. Fakultas Pertanian-USU: Medan.
- Putra, B. P. 2013. Pengaruh Jenis Dan Proporsi Bahan Pembentuk Gel Terhadap Hasil Jadi Minuman *Jelly* Kunyit Asam. Jurnal Tata Boga. Vol 2(1).
- Rahman, A. S. Fardiaz., W. P. Rahayu Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. Teknologi Pengolahan Susu. Depdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Saati., Elfi, A. 2005. Studi Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Mawar Rontok pada Periode Simpan Tertentu (Kajian Keragaman pH Media dan Suhu Pasteurisasi). GAMMA Vol.1 No. 1, September 2005. 77-82.
- Satuhu, S. 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- SNI 01-3552-1994. *Jelly*. Pusat Standarisasi Industri Departement Perindustrian.
- SNI 02-3547-2008. Gula *Jelly* : Badan Stadarisasi Nasional [BSN] : Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Sugiarso, A dan Nisa, F. C. 2015. Pembuatan Minuman *Jelly* Murbei (*Morus alba*, L.) Dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri Blume*) Sebagai Pensubstitusi Karagenan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 2p. 443-452.
- Sultanry dan Kaseger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.

- Soedjiarti, T. 2003. Produk Olahan Rumput Laut. Leaflet Lab Biologi Kelautan. Jurusan Biologi FMIPA- UI. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB: Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G dan Felicia Kartawidjajaputra. 2007. Pangan Fungsional dan Minuman Energi. Bogor. M-BRIO PRESS. Cetakan I.
- Winarno, F. G., S. Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G dan W. M. Aman, 2007. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini. R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Yunita, T. M. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut Dalam Pembuatan Minuman *Jelly Bligo* (*Benincasa hispida*, Thunb. Cogn). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

