

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. 337 hal
- Arif, S., Pasha, I., Iftikhar, H., Mehak, F., & Sultana, R. 2022. Effects of eggshell powder supplementation on nutritional and sensory attributes of biscuits. *Czech Journal of Food Sciences*, 40(1), 26-32.
- Ardin, L., Karimuna, L., Amrullah Pagala, M. 2019. Formulasi Tepung Cangkang Telur dan Tepung Beras Merah Terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Kue Karasi. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 1892–1904.
- Armelia, R. 2013. *Pengaruh Pemberian Tepung Cangkang Telur Terhadap Nilai Protein, Lemak, Kalsium, dan Organoleptik Karamel Susu Rasa Kacang Tanah*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula. SNI 3547-2-2008. Jakarta
- . 2000. Standar Nasional Indonesia Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. SNI 01-6366-2000. Jakarta
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. 2004. *Gula Singkong Dapat Diproduksi Di Pedesaan*. Bogor
- Chlebicz, Agnieszka, dan Katarzyna Śliżewska. 2018. “Campylobacteriosis, Salmonellosis, Yersiniosis, and Listeriosis as Zoonotic Foodborne Diseases: A Review.” *International Journal of Environmental Research and Public Health* 15(5).
- Endarto, O., & Martini, E. 2016. *Pedoman Budi Daya Jeruk Sehat*. Bogor, Indonesia: World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program.
- Etebu, E., & Nwauzoma, A. B. 2014. A Review On Sweet Orange (*Citrus Sinensis* L Osbeck): Health, Diseases And Management. *American Journal of Research Communication*, 2(2), 33-70.
- Fairus, S., haryono, A. Miranthi, dan A. Aprianto. 2010. Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis Terhadap Perolehan Glukosa Yang Dihasilkan Dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK* . Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen

Pendidikan Nasional.

- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. 2019. Pengujian Salmonella dengan menggunakan media ssa dan E. coli menggunakan media EMBA pada bahan pangan. *Indobiosains*, 1(1).
- Fauziah, F. 2015. *Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi Terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Pala (Myristica fragrans, Houtt)* [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Ferdiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Herawati, N., & Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, P. 2015. *The Quality The Red Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus) Jelly Candies Which Added Of Carrageenan And Arabic Gum*. Jom Faperta (Vol. 2).
- Houtkooper, L. et al. 2017. *Calcium Supplement Guidelines*. University of Arizona
- Kemkes RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi (AKG)*. Kementerian Kesehatan RI. Hal 5–10.
- Khalida, R. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Ayam Terhadap Karakteristik Permen Jelly Jambu Biji (Psidium guajava.L)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pembuatan permen*. Ebookpangan.com. 60 hal
- Lee, Woo Do., et al. 2018. Characteristics of eggshell powder as carriers of probiotics. *Journal of Life Science*, 28(1), 90-98.
- Lesmana, S. N. 2008. Pengaruh penambahan kalsium karbonat sebagai fortifikan kalsium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 7(1).
- Meikawati W. 2014 Uji Organoleptik Tepung dan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terfortifikasi Kalsium dari Cangkang Telur Ayam Ras. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*. Semarang
- Milind, P dan Dev, C. 2012. Orange: Range Of Benefits. *International Research Journal Pharmacy*. 3(7): 59-64.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., & Sukandar, D. 2012. *Penggunaan bunga kecombrang (Etlingera elatior) dalam proses formulasi permen jelly*. Thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

- Nelwwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt)*. In *Cocos*, 6(3).
- Neswati, N. 2013. *Characteristics Of Jelly Candy Of Papaya (Carica Papaya L.) With Addition Of Cow Gelatin*. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 105–115.
- Novitasari, R. 2018. *Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (Citrus Sinensis Linn.)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 1–9.
- Nurisman, R. Sudaryati, dan A. H Ihsan. 2015. *Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (Brassica Oleracea)*. *Jurnal Rekapangan*. 9(2).
- Panpae, K., Jaturonrusmee, W., Mingvanish, W., Nuntiwattanawong, C., Chunwiset, S., Santudrob, K., & Triphanpitak, S. 2008. *Minimization of sucrose losses in sugar industry by pH and temperature optimization*. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 12(3), 513-519.
- Panpae, K., Jaturonrusmee, W., Mingvanish, W., Nuntiwattanawong, C., Paramita, O. 2014. *Pengaruh jenis air perendam terhadap kandungan vitamin C, serat, dan protein tepung mangga (Mangifera indica L.)*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 2(1).
- Paramita, O. 2013. *Pengaruh jenis air perendam terhadap kandungan Vitamin C, serat dan protein tepung mangga (Mangifera Indica L.)*. *JBAT*. 2 (1): 24-30.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Lampiran Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta. 5 hal
- Pracaya. 2000. *Jeruk Manis: Varietas, Budidaya, dan Pascapanen*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya. 158 hal
- Pulungan, M. H., Suprayogi, & Yudha, B. 2004. *Membuat Effervescent Tanaman Obat*. Surabaya: Trubus Agrisarana. 48 hal.
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., & Basito, B. 2016. *Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Rahmawati, W. A., & Nisa, F. C. 2014. *Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur Dan Baking Powder)* *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(3): 1050–1061.
- Rao, M. N., Soneji, J. R., & Sahijram, L. 2011. *Citrus*. In *Wild Crop Relatives*:

*Genomic and Breeding Resources* (pp. 43–59). Springer Berlin Heidelberg.

Ray, S., Amit K. B., Pradip K. R., and Bipin K. S. 2017. Chicken eggshell powder as dietary calcium source in chocolate cakes. *The Pharma Innovation Journal*. VI (9) : 01-04.

Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., & Langi, T. M. 2020. Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera Odorata* Griff) dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).

Schaafsma, A., et al 2000. Mineral, amino acid, and hormonal composition of chicken eggshell powder and the evaluation of its use in human nutrition. *Poultry Science* 79(12), 1833–1838.

Setyaningsih, D.A., Apriyanto, dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. Hal 180.

Simanjuntak, T. 2014. *Komponen Gizi dan Terapi Pangan Ala Papua*. Yogyakarta: Deepublish. 126 hal

Slamet Sudarmaji, Suhardi, & Bambang Haryono. 1984. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 138 hal

Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi penanganan dan pengolahan telur*. Bandung: Alfabeta.

Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan, Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Andi Publisher. 494 hal.

Suwarno, S., Ratnani, R. D., & Hartati, I. 2015. Proses pembuatan gula invert dari sukrosa dengan katalis asam sitrat, asam tartrat dan asam klorida. *Majalah Ilmiah Momentum*, 11(2).

USDA National Nutrient Database. 2019. *Orange, Raw, Commercial Varieties*. U.S. Departement of Agriculture.

Wariyah, C. 2010. Vitamin C Retention And Acceptability Of Orange (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*) Juice During Storage In Refrigerator. *Jurnal Agri Sains*, 1(1).

Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta: Gramedia. 252 hal

Winarno, F. G., & Kartawidjajaputra, F. 2007. *Pangan fungsional dan minuman energi*. Bogor: M-Brio Press. 174 hal

Xu, Qiang., et al. 2013. The draft genome of sweet orange (*Citrus sinensis*). *Nature Genetics*, 45(1), 59–66.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: universitas andalas press padang.

Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Ugm Press - Badan Penerbit dan Publikasi Universitas Gadjah Mada. 184 hal



