

DAFTAR PUSTAKA

- Af'idah, F dan Guntur, T. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kadar Asam Laktat *Yoghurt* Tempe Kedelai (*Glycine max*) dan *Yoghurt* Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *LenteraBio* Vol. 8 No. 1: 17-24
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist Inc., Washington, D.C
- Aprilia, Yovita Maya Vania. 2017. *Pengaruh Penambahan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Pepaya (Carica papaya L.)*. [Thesis]. Universitas Brawijaya.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., dan Karim, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 66- 74.
- Badan Pusat Statistik. Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan. <https://www.bps.go.id>. Diakses pada 10 Juni 2022.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Syarat Mutu Kembang Gula*. SNI 3547-2.2008. Kembang Gula- Bagian 2: Lunak. ICS 67.180.20
- 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. 75 hal
- Diandra, N., Ginting, Z., Kurniawan, E., Muhammad, M., & Bahri, S. (2022). Pembuatan Permen Jeli Dari Sari Kulit Semangka Dengan Penambahan Kadar Gula. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(4), 16.
- GMIA. (2019). GMIA Handbook. *Gelatin Handbook*, 25.
- Eletra. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen *Jelly* Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 18 No.2
- Farissi, FR., S, Wardatun dan M, Miranti. 2016. Penentuan Flavonoid, Polifenol, Kapasitas Antioksidan Ekstrak Buah dan Sari Buah Pepaya California (*Carica Pepaya*). Program Studi Farmasi. FMIPA Unpak.
- Firmansyah, Y., Efendi, R., & Rahmayuni, R. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *Jurnal Sagu*, 15(2), 11- 20.
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas *Yoghurt*

- SusuSapi. *Jurnal Bionature*. 13(2): 96-102.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan *Yoghurt* yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1),13-19.
- Hernani dan Rahardjo. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta. Penebar Swadaya. 2-6.
- Hirdan, Usman, P dan Evy, R. 2021. Pemanfaatan Buah Nipah Dan Buah Pepaya Dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *SAGU Journal – Agri. Sci. Tech*. Vol. 20: No.1 Hal 8-15
- Husni, A., Madalena, M., & Ustadi, U. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada *yoghurt* yang diperkaya dengan ekstrak *Sargassumpolycystum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2), 108-118.
- Idrus, I., Wahab, S., Nugraha, A. F., & Bachri, S. 2021. Analisis Senyawa β -Karoten pada Buah Pepaya (*Carica pepaya L.*) Asal Kabupaten Konawe Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Inovasi Sains dan Teknologi (INSTEK)*, 4(2), 1-7. *Jelly Albedo Semangka*. [Skripsi]. Universitas Semarang, Semarang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Mathlouthi, M. 2001. Water Content, Water Activity, Water Structure And The Stability Of Foodstuffs. *Food Control* 12:409-417
- Mauer, L. and Bradley, R. 2017. Moisture and Total Solids Analysis. *Food Science Text Series*, pp.257-286.
- Meilianti, M. 2018. Karakterisasi Permen *Jelly* Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris. L*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak Dan Variasi Pektin. *Jurnal Distilasi*, 3(2), 39-47.
- Meutia, A.A. 2013. Ekstraksi Antioksidan Dari Buah Pepaya (*Carica Pepaya L.*) Dengan Menggunakan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Tingkat Kematangan Pepaya Dan Proporsi Volume Pelarut: Bahan). [Skripsi]. Universitas Brawijaya:Malang.
- Miranti, M., S, Wardatun., dan A, Fauzi. 2016. Aktivitas Antioksidan Minuman Jeli Sari Buah Pepaya California (*Carica Pepaya L.*). *Jurnal Fitofarmaka* 1: 39-52.

- Miranti. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen *Jelly* Buah Nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian* 8(1): 116-120.
- Mulyakin, S. 2020. *Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Nanda, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal terhadap Karakteristik Soft Candy. [Skripsi]. Universitas Pasundan: Bandung.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen *Jelly* Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 3 No. 2: 105 – 115
- 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., Barus, W. B. J., Miranti, M., AR, F. Y., & Pane, M. R. 2020. Studi Pembuatan Permen *Jelly* Dari Sari Buah Nangka. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 9(1), 192-198.
- Prihardhani, D.I., & Yuniarta, Y. 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lentrinus Sp.*) Dan Aplikasinya Untuk Produk Permen Jeli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1), 356- 366.
- Primurdia, E. G. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) dengan Isolat *L. plantarum* dan *L. caseii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 98 – 109
- Rahayu, F dan Nurul, H.F. 2015. Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen Gelatin Dari Tulang Ikan Nila Merah. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Jakarta : Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah.
- Leila, R. S., Fitry, T., & Selvia, A. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *Jelly* dari Bunga Rosella (*Hisbiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 14, 37–44.
- Ramli, R dan Faizah, H. 2017. Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Dan Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill.*) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *JomFAPERTA* Vol. 4 No. 1
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH *Yoghurt* dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi*

Hasil Peternakan, 7(1), 41-46.

- Rohman, A., dan Sumantri. 2013. Analisis Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Sachlan, P. A., 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).
- Sari, S.A., Firdaus, M., 2019. Studi Pembuatan Sabun Cair dari Daging Buah Pepaya (Analisis Pengaruh Kadar Kalium Hidroksida terhadap Kualitas Sabun). *Talent.Conf. Ser. Sci. Technol.* 2, 60–65.
- Sembiring, S. I. 2002. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya (*Carica pepaya L.*) Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele Dumbo *Clarias sp.* yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila*. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 143 hal.
- Sholekah, F. F. 2017. Perbedaan ketinggian tempat terhadap kandungan flavonoid dan beta karoten buah karika (*Carica pubescens*) daerah Dieng Wonosobo. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi* (pp. 75-82).
- Sitanggang, Azis.B. 2020. Peran Penting Hidrokolid Dalam Produk Konfeksioneri. *Foodreview Indonesia*. Vol. XV. No.5
- Suprapti, M.L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Aneka Olahan Pepaya Mentah. Kanisius: Yogyakarta.
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, D., 2005. *Yoghurt*, Susu Fermentasi yang Menyehatkan, Agromedia Pustaka, Jakarta, halaman: 7-47.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia.
- Suryani, A., E. Hambali., dan M. Rivai. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penebar Swadya.
- 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 dan Veteriner
- Syainah, E., S. Novita & R. Yanti. 2014. Kajian Pembuatan *Yoghurt* dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima.

Jurnal Skala Kesehatan. 5(1): 1-8.

- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Andalas University Press. Padang
- Ulfa, Hidayatul. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Air Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu *Yoghurt*. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11(1).
- Wijana, S., Mulyadi, A. Febrianto. dan Septivirta. T.D.T. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) *Subgrade* (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin). Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Wijaya, Andi. 2012. Pengaruh Perbandingan *Yoghurt* Dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah Dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen *Jelly*. [Skripsi]. USU. Medan.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang