

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies
Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of analytical
chemist. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia USA.
- Afriananda, R. 2012. Pengaruh penambahan sukrosa dan glukosa pada
penambahan permen karamel susu kambing terhadap sifat kimia,
mikrobiologi dan organoleptik. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,
Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Afrianto, R. F, Restuhadi. Z, Yelmira. 2017. Analisis pemetaan kesukaan
konsumen pada produk bolu kemojo dikalangan mahasiswa fakultas
pertanian universitas riau. Jurnal. Vaperta. Vol 4 (2) 1 – 14.
- Ahmad, A. R., juwita, Ratulangi, S., dan Malik, A. (2015). Penetapan kadar
fenolik dan flavonoid total ekstrak metanol buah dan daun patikala
(*Etilingera elatior*). Jurnal. Farmagkonosi. Vol 2 (1) : 2407-2354.
- Amalia, G. 2012. Penetapan kadar lemak pada susu kental manis metode
sokletasi. Tesis. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Andarwulan, N. dan P. Hariyadi. 2004. Perubahan mutu (fisik, kimia,
mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan
produk pangan. Pelatihan pendugaan waktu kedaluarsa (shelf - life) pusat
studi pangan dan gizi. Jurnal. Litbang pertanian. Vol. 27 (4) : 124- 130.
- Anisa, K. 2018. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyhizus*)
sebagai bahan baku pembuatan permen jeli dengan variasi sari jahe merah
(*Zingiber officinale var. rubrum*).Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden
Intan Lampung. Lampung.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha
Ilmu. Yogyakarta.
- Bactiar, A. Ali, A. Rossi, E. 2017. Pembuatan permen *jeli* sari jahe merah dengan
penambahan keragenan. Jurnal. Teknologi hasil pertanian. Vol 4 (1) 02-
17.
- Budhilaksono, W. Wahdaningsih, S. dan Fahrurroji, A. 2011. Uji aktivitas
antioksidan fraksi n - heksana kulit buah naga merah menggunakan

metode DPPH (1,1 divenil, -2 pikrilhidrazil). Skripsi. Fakultas farmasi. Universitas Tanjungpura. Kalimantan Barat.

Damayanthi. M., Evy. Z. Dedy 2004. Aktivitas antioksidan minyak bekatul awet dan fraksinya secara in vitro. Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 15 (1) : 12-17.

Departemen kesehatan Republik Indonesia. 2005. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan Hal 1. Jakarta.

Dhingra, D. dan Jood, S. 2001. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. Jurnal. Food chemistry Vol 77 479–488.

Fuhrman, B. M., Rosenblat. T, Hayek. 2000. Ginger extract consumption reduces plasma cholesterol, inhibits LDL oxidation and attenuates development of atherosclerosis in atherosclerotic, apolipoprotein e-deficient mice. J. American Society for Nutritional Sciences. Journal. Nutrition. Vol 130 (5) : 1124 - 1131.

Hapsoh, H.Y., dan E. Julianti. 2008. Budidaya dan teknologi pascapanen jahe. Press Art Design. Publishing dan Printing. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Hapsoh., H. Yaya dan J. Elisa. 2010. Budidaya dan teknologi pascapanen. Universitas Sumatera Utara Press. Medan.

Harijani, N. Ernawati, dan Suwarno. 2011. Pemanfaatan sari rimpang jahe (*Zingiber Officinale*) sebagai antibakteri pada susu pasteurisasi berdasarkan penurunan jumlah bakteri *Escherichia coli*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.

Hariadi, H. Wibawa, I. Rahmawati, L. Riana, A. Judiono. Widiawati. 2021 Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah terhadap karakteristik organoleptik dan kandungan antioksidan cookies labu kuning. Skripsi. Politeknik Kesehatan Bandung. Jawa Barat.

Herawati, I. E. dan Saptarini, N. M. 2019. Studi fitokimia pada jahe merah (*zingiber officinale var. Rubrum*). Jurnal. Pangan dan nutrisi. Vol 4. (1) : 22-27.

Hidayat, N. Padaga, M. C. dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta.

Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., and Shao Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry*. Vol 98 (3): 529-538.

Kasmiati, U. T. dan E. Hermayani. 2002. Kemampuan isolat bakteri asam laktat indigenous untuk menurunkan kadar laktosa. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Komanslian. S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Jurnal. Zootek*. Vol 35 (1): 106-116.

Koswara. S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. eBookpangan.com 60 Hal.

Kumar, B. M. 2006. Agroforestry The new old paradigm for Asian food security. *Journal. Of tropical agriculture*. Vol 44 (3) : 1-14.

Kumalasari, A. 2018. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyhizus*) sebagai bahan baku pembuatan permen jeli dengan variasi sari jahe merah (*Zingiber officinale var.rubrum*). Skripsi. UIN Raden Intan. Lampung.

Marlina, L. Indriani. dan R.W. Riski. 2023. Pemanfaatan limbah kulit buah naga super merah (*Hylocereus polyhizus*) menjadi permen jeli dengan variasi rasa jahe merah (*Zingiber Officinale var. Rubrum*). *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 17 (2): 1-10.

Midiyanto, D. Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal. Pangan dan agroindustri*. Vol 2 (4): 259-267.

Muhammad. 2002. Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan. Edisi 1. Gramedia Pustaka. Yogyakarta.

Muharastri, Y. 2008. Analisis kepuasan konsumen susu UHT merek real good di kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.

Nurlatifah, L. 2017. Kajian jenis penstabil dan campuran kulit buah naga merah dan putih terhadap karakteristik jeli soft candy kulit buah naga. Skripsi. Universitas Pasundan. Malang.

Oktora R. D. Aylilianawati, dan Y. Sudaryanto. (2007). Ekstraksi oleoresin dari jahe. *Jurnal. Pangan dan gizi*. Vol 6 (2) : 132 -140.

Pathare, P. B., U. L., Opara, and F. A. J., Al – said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A Review. Food and Bioprocess Technology. Vol 6 (1) : 36 - 60.

Pebiningrum, A. Kusnadi, J. 2018. Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) dan penambahan madu terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha jahe. Vol 1 (2) : 33 - 42.

Pertiwi, Y. 2019. Pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*hylocoreus polyhizus*) terhadap kadar air, pH. dan redness (a*) permen jeli susu kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

Purba, I. O. 2011. Pelaksanaan penyelenggaraan hygiene sanitasi depot air minum di Kecamatan Medan Johor. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahayu, D. 2021. Karakteristik permen jeli jahe merah (*zingiber officinale var. Rubrum*) dengan penambahan bubuk kulit jeruk manis (*Citrus sinentis* L). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Rahayu, M., S. Sunarti, D. Sulistiarini, dan S. Prawiroatmodjo. 2006. Pemanfaatan tumbuhan obat secara tradisional oleh masyarakat lokal di pulau Wawonii. Jurnal. Pemanfaatan Tumbuhan. Vol 17 (3) : 245 - 250.

Richana, N dan C. S., Titi. 2004. Karakteristik sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. Jurnal. Pasca panen. Vol 1 (1) : 29 - 37.

Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). Jurnal Boga, Vol 3 (1) : 297-307.

Rukmana, R. 2000. Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar. Seri Budidaya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Rusdi, A. Wijaya, dan M., Kadirman. 2017. Pembuatan minuman sari biji durian (*Durio zibethinus*) dengan penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*). Jurnal. Pendidikan teknologi pertanian. Vol. 3 (1) : 1 - 9.

Rusdin, R., P. Eni. dan N. W. Endang. 2011. Kadar fenolik dan aktivitas penangkapan radikal DPPH berbagai jenis ekstrak jahe (*Zingiber officinale*). Jurnal. Teknologi hasil pertanian. Vol 4 (2) : 120-12.

Sari, Y. A. 2020. Karakteristik fisik dan kimia *marshmallow* dengan penambahan ekstrak jahe serbuk dan substitusi stevia. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

SNI 3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Setyaningsing, S. dan I. Laxiana. 2022. Aktivitas antioksidan pada permen jeli dengan bahan baku ekstrak rimpang jahe. Jurnal. Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Intan Yogyakarta. Yogyakarta.

Sinurat, E. dan Murniati. 2014. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap kualitas permen jeli. Jurnal perikanan. Vol 9 (2) : 133-142.

Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Soepardi. 2001. Kajian karakteristik jahe berdasarkan ukuran dan lama perendaman serbuk jahe dalam etanol. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan B. Sumantri. PT. Gramedia. Jakarta.

Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).

Suhendra, R. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) pada permen jeli susu terhadap aktivitas antioksidan, tekstur, warna dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

Susanti, K. I. 2019. Pengaruh penambahan sari jahe gajah (*zingiber officinale*) terhadap organoleptik, sifat fisik dan kimia dalam pembuatan permen jeli daun katuk (*Sauropus androgynus*). Skripsi. Universitas Halu Oleo. Kendari.

Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah. Vol 4 (2) : 8 - 9.

Tejasari dan Zakaria, F. R., 2006, Senyawa bioaktif rimpang jahe (*Zingiber officinale roscoe*) meningkatkan respon sitolitik sel terhadap sel kanker darah k-562 in vitro. Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan, Vol.17 (2) : 97-108.

Utama, T. P. dan I. Juliyarsi. 2016. Karakteristik Mutu Permen *Jeli* Dadih Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak sebagai Pangan Fungsional. Buletin Sintesis. Yogyakarta.

Virdayanti, R, E. Basuki. dan D. N. Adi Paramatha. 2022. Pengaruh penambahan sari jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*) terhadap karakteristik gula aren cair (*Arenga pinnata merr*). Jurnal. Teknologi dan mutu pangan. Vol 1 (3): 40 - 49.

Wiendarlina, I. Y. R. Sukaesih. 2019. Perbandingan aktivitas antioksidan jahe emprit (*Zingiber officinale var amanum*) dan jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*) dalam sediaan cair berbasis bawang putih dan kolerasinya dengan kadar fenol dan vitamin C. Jurnal. Fitofarmaka. Vol 6 (1) : 315 - 324.

Wijana, I. D. Putu dan R Muhammad. 2008. Semantik Teori dan Analisis. Yuma Pustaka. Surakarta.

Winarno, F. G. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuliani, N, N., J. Sambara dan M. Alexandria. 2016. Uji aktivitas antioksidan fraksi etilasetat ekstrak etanol rimpang jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dengan metode DPPH (1,1-Diphenyl2-Picrylhydrazyl). Jurnal. Info kesehatan. Vol 14 (1) : 1092 - 1110.

Yuliawaty, S. T. dan W. H Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda Citrifolia L*). Jurnal. Pangan dan Agroindustri. Vol 3 (1): 41-52.