

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Andarwulan N, S Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, Kusnandar, & Herawati. 2013. Analisis kimia pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anonim, 2012. Nutrijell. www.nutrijell.com. Diakses pada tanggal 07 Januari 2015.
- Apriyantono, A, D Fardiaz, NL Puspitasari, Sedarnawati & S Budiyo. 1988. *Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Association of Official Method of Analysis*. AOAC, Washington DC.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3719-1995. Minuman Sari Buah: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Selai Buah: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. (2008). Analisa & Aspek Kesehatan Bahan Pangan Tambahan Pangan Edisi kedua. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Dalimartha S. 2006. Atlas Obat Tumbuhan Indonesia. Puspa Swara, Anggota Ikapi. Jakarta
- Dwijayanti, R.2009. Pemanfaatan Natrium Alginat sebagai Fortifikasi Serat dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercita Rasa Jeruk. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB: Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Ferizal, S. 2005. Formulasi Minuman jelly dari Campuran Sari Buah dan Sari Sayuran [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Fitria, I. 2012. Pengaruh Konsentrasi Keragenan terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas: Padang.
- Hariana HA. 2008. Tumbuhan obat dan Khasiatnya. Niaga Swadaya. Jakarta
- Hidayat, N. 2007. Pengembangan Produk dan Teknologi Proses. [http:// ptp 2007. Word press.com / 2009/ 11/ 22/ jelly-drink/](http://ptp2007.Wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/) tanggal akses: 20 Mei 2015.

- Imerson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing ltd. 31-47 p.
- Kamaluddin. 2009. *Jam dan Jelly*[http://kamaluddin 86. blogspot.com/ 2009/12/ jam- dan-jelly. html](http://kamaluddin86.blogspot.com/2009/12/jam-dan-jelly.html). download : 5 Februari 2015.
- Kariman. 2014. *Bebas Penyakit dengan Tanaman Ajaib*. Open books. Surakarta.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak DAN Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan; Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Meilgaard M, Civille GV & 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.
- Morton, J. 1987. Mexican Lime. p. 168-172. [http://www.hort.purdue.edu/newcrop/ morton/ mexican_lime. html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/mexican_lime.html) diakses pada 20 Mei 2015
- Nijima A, Nagai K. 2003. Effect of Olfactory Stimulation With Flavor of Graperfruit and Lemon Oil on The Activity of Sympathetic Branch in the white adipose tissue. *Journal Society for Experimental Biology And Medicine*. Osaka University, Japan. 221: 1190-1192.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Minuman jelly. *Food Review*. Vol 1 Edisi 2 Maret 2006
- Pradesi, J. 2013. Pengaruh Pencampuran Rumput Laut (*Euheuma Sp*) dan Klorofil Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*, Merr) Terhadap Mutu Permen Jelly. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Pranajaya D. 2007. Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Jelly di Pasaran.[Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, H. Rahmat., Herdi Yudirachmad. *Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Roswita, R dan Nusyirwan, H. 2005. *Jelly Jambu Biji dan Durian Minuman Sehat tanpa Pengawet*. BPTP Sumbar. Padang.
- Sarwono B. 1991. *Jeruk dan Kerabatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspit. S. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB press: Bogor

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Suprpti, M. L. 1993. *Produk Olahan Buah*. Usaha Offset. Surabaya.

Tensiska, 2008. *Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Yenrina, R., Yuliana dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

