

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. Acuan Label Gizi Produk Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan : Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994 SNI 01-3552-1994. Syarat Mutu *Jelly* : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008 SNI 01-2897-1992. Cara Uji Cemaran Mikroba : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal
- [Sekjen Pertanian] Sekretariat Jendral Pertanian. 2017. *Jagung Manis A2*. <http://pvtp.pertanian.go.id> [8 Februari 2018]
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Salemba medika. Jakarta. 127 Hal.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. *Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 1-9
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 1-4.
- Amelia, O.; S. Astuti dan Zulferiyenni. 2016. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian V Polinela. Hal 149-159.
- Andarwulan, N.; F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 327 hal.
- Ashadi, A.; B. Susilo; R. Yulianingsih. 2014. *Studi Komposisi Sari Jagung Manis dan Karagenan Pada Kualitas Jeli Jagung Manis*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 2 (2) : 161-169.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta. 130 Hal.
- Buckle, K.A.; R.A. Edward; G.H. Fleet dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 166-171.
- Budiman, H. 2013. *Budidaya Jagung Organik Varietas Baru yang Kian diburu*. Pustaka Baru Putra. Yogyakarta. 206 Hal
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. 614 Hal.

- Efendi, S.D. 2010. *Prospek Pengembangan Tanaman Aren (Arengga pinnata, Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Cimanggu*. Bogor. 9 (1) : 36-46.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. CV. Alfabeta, Bandung. 202 Hal.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 236-244.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB Bogor.
- Hartati, F.K., dan A.B. Djauhari. 2017. *Pengembangan Produk Jelly Drink Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Teknik Industri Heuristic. 14 (2) : Hal, 107 -122.
- Huelsen W.A. 1954. *Sweet Corn*. Interscience Publisher Inc, New York.
- Ihsan, F. 2016. *Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis Eucheuma Cottonii*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 2-10.
- Ipi. 2014. *Manfaat Buah Kolang-kaling Untuk Kesehatan*. Buletin Pemerintah Kota Pagar Alam, 30 September 2014. <https://pagaralamkota.go.id>. [10 Februari 2018]
- Iskandar, D. 2006. *Pengaruh Dosis Pupuk N P dan K terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering*. Jurnal Sains dan Teknologi. Hal 1-2. <http://www.iptek.net.id> [8 Februari 2018].
- Jelen, P. (1985). *Introduction to Food Processing*. Virginia : Reston Publishing Company. Hal. 83-84.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> [14 Maret 2018].
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan. 41 Hal. <http://www.eBookPangan.com>. [8 Februari 2018].
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT Dian Rakyat. 264 Hal.
- Kusumaningrum, A.; N.H.R Parnanto, dan W. Atmaka. 2016. *Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (Cucurbita maxima)*. Jurnal Teknosains Pangan. 5 (1) : 1-11.
- Lestari, D.E. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Hidrokoloid Karagenan Terhadap Mutu Minuman Jeli Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.)*. [SKRIPSI]. Universitas SAHID Jakarta. <https://pustaka.usahid.ac.id>.

- Martin, A.; P. Bustamante dan A.H.C. Chun,. 1993. *Physical Pharmacy Fourth Edition*. Lea & Febiger. London. Hal 331-336.
- Meilina, I. 2015. *Pembuatan Minuman Jelly dari Campuran Kolang-kaling (Arengga pinnata, Merr) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comossu) pada Berbagai Konsentrasi*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 5-37.
- Moechtar. 1990. *Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 220 Hal.
- Muhsinin, S.; R. Rizaldi, dan D. Gozali, 2016. *Formulasi Produk Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Sari Jagung Manis (Zea mays L) dengan Penambahan Bakteri Probiotik Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus*. Jurnal Formulasi Galenika. 3(1) : 36-40.
- Pamungkas, A. 2014. *Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (Sterculia oblongata, R. Brown) sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. [SKRIPSI]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal :20-25
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 6-8.
- Prajapati, V.D.; K.J. Girish; G.M. Naresh; P.R. Narayan; J.N. Bhanu; N.N. Nikhil and C.V. Bhavesh. 2013. *Review Galactomanan : A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. International Journal of Biological Macromolecules. (60) : 83-92.
- Rachmayati, H.; W.H. Susanto dan J.H. Maligan. 2017. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.) dan Proporsi Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Mengandung Karaginan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5 (1) : 49-60.
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat. <http://tabloidsinartani.com> [14 Februari 2018]
- Rukmana, R. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Kanisius. Yogyakarta. 84 Hal.
- Sarmi; R.D. Ratnani dan I. Hartati. 2016. *Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (Arengga pinnata) Menggunakan Beberapa Jenis Abu*. Majalah Ilmiah MOMENTUM. Fakultas Teknik. Univeristas Wahid Hasyim. Semarang. 12 (1) : 21-25.
- Setyaningsih, D.; A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 Hal

- Sinaga, B.C.; S. Imaculata dan I.K Suter. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Gula terhadap Karakteristik Jeli Terung Belanda*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali. 1 (1) : Hal 1-10. <https://ojs.unud.ac.id>. [27 Mei 2018]
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. IPB Press. Bogor. 144 hal
- Suarni dan M. Yasin. 2011. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan. Hal 41-56.
- Suarni dan Widowati, 2005. *Struktur Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor. Hal 412-414.
- Suarni. 2009. *Pemanfaatan Jagung Masak Susu Berbagai Produk Olahan Mendukung Pemenuhan Pangan Menunjang Hidup Sehat*. Prosiding Seminar Nasional BBP2TP. Palu. Hal 175-182
- Syukur, M. dan A. Rifianto. 2014. *Jagung Manis*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 Hal
- Tarigan, J. 2012. *Karakteristik Edible Film yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (Arenga Pinnata) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (Ocimum basilicum)*. [Disertasi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 160 hal.
- Torio, M.A.O.; S. Joyde dan E.M. Florina. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science. 135 (1) : 19-30
- Widawati, L. dan H. Hardiyanto. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (Ananas comosus L, Merr)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian. 2 (2) : 144-152.
- Widyaningtyas, M dan H. Wahono. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Andi Publisher. Yogyakarta Hal 5-85. <http://Andipublisher.com> [23 Februari 2018]
- Wigiatmi, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Wortel (Daucus carota) pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Minuman Jelly Campuran Sari Buah Nanas (Ananas comosus) dan Kolang-kaling (Arenga pinnata,*

Merr) [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 4-22.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta. 253 Hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 157 Hal.

Yenrina, R. Yuliana., dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 120 Hal

