

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula *Jelly*. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Agoes, A. 2010. Tanaman obat Indonesia. Buku 1. Salemba Medika. Jakarta. 3- 4.
- Agustin, F. dan D.R.P. Widya. 2014. Pembuatan *jelly drink Avverhoa blimbi L.* (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi keragenan). Jurnal. Pangan dan Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya. Malang. 2(3) : 1-9.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta . 21-30
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 298-306.
- Blois, M.S. 1958. *Antioxidant Determination by The Use of A Stable Free Radical*. Nature 181:1199-1200.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2013. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta. 360-365.
- Cerqueira, M. A., A. M. Lima, J. A. Teixeira, R. A. Moreira and A. A. Vicente. 2009. *Suitability of Novel Galactomannas as edible coatings for Tropical Fruits*. Journal of Food Engineering. 94: 372–378.
- DeMan, J. M. 1989. Principles of Food Chemistry. Padmawinata, K., (Penerjemah): Sutomo. T., (Penyunting). 1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB. Bandung. 278-284.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri dan E. Widyastuti. 2015. Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 109-110.
- Fachruddin. 2002. Membuat Aneka Sari Buah. Kanisius. Yogyakarta. 26-29.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 35- 46.
- Fiardila, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly Pala*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 43.
- Gandhi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 27.
- Haryati, A. 1999. Pengaruh Penambahan Sulfit terhadap Kerusakan Vitamin C Permen *Jelly Gelatin Jambu Biji (Psidium guajava*, L.). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor. 11-12.

- Hidayat, A. 2017. Pemanfaatan Kulit Manggis dan Rumput Laut dalam Pembuatan Permen *Jelly*. Jurnal. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau. 4 (1) : 1-12.
- Ibrahim, U. K., R. M. Salleh, M. U. H. Suzihaque dan S. A. Hashib. 2015. *Effect of Radiation Heat on The Chemical and Physical Properties of Bread Enhanced with Garcinia Mangostana Pericarp Powder*. Procedia – Social and Behavioral Sciences 195: 2652-2659.
- Karti, E. Basuki. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. Jurnal. Teknologi Pangan Veteran. Jawa Timur. 8 (1) : 1-11.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2014. Pedoman Budidaya Aren (*Arenga Pinnata*, Merr.) yang Baik. www.djpp.kemenumham.go.id. Nomor133/Permentan/OT.140.12.2013
- Kok, M. S., S. E. Hill dan J. R. Mitchell. 1999. *Viscosity of Galactomannan During High Temperature Processing: Influence of Degradation and Solubilisation*. Food Hydrocolloids 13: 535-542.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Universitas Sumatera Utara. Medan. <http://tekpan.unimus.ac.id/ebookpangan.com>. 53-57. [28 Juni 2017]
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 150-153.
- Meilina, I. 2015. Pembuatan Minuman *Jelly* dari Campuran Kolang-kaling (Arenaga) dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comusus*) pada berbagai Konsentrasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 41.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2010. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung. 193-196.
- Novayanti, S. R. 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang-kaling. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. 5-10.
- Nurhasanah. 2011. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar terhadap Mutu Permen *Jelly* Sirsak.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. 13-24.
- Panpae, K., W. Jaturonrusmee, W. Mingvanish, C. Nuntiwattanawong, S. Chunwiset, K. Santudrob, dan S. Triphanpitak. 2008. *Minimization of Sucrose Losses in Sugar Industry by pH and Temperature Optimization*. The Malaysian Journal of Analytical Sciences. 12(3): 513-519.
- Parikesit, M. 2011. Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh. Penerbit Stomata. Surabaya. 5-18.

- Pradesi, J. 2014. Pencampuran Rumput Laut dan Ekstrak Klorofil Daun Cincau Hijau dalam Pembuatan Permen *Jelly*. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 2014. 20-21.
- Prajapati, V. D., K. J. Girish, G. M. Naresh, P. R. Narayan, J. N. Bhanu, N. Nikhil, dan C. V. Bhavesh. 2013. *Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. International Journal of Biological Macromolecules 60: 83-92.
- Puji, R. 2013. Konsentrasi Hambat Minuman Buah Belimbing Wuluh terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin. Makasar. 6-7.
- Rachmat, W., T. Wiwin, dan R. Denny. 2015. Efek Penambahan Belimbing Wuluh dalam Ransum terhadap Performan, Karkas dan Income Over Feed Cost Ayam Kampung. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung. 40(2) : 86-91.
- Rahayu, P. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Bahan Pengental terhadap Kualitas Kembang Gula *Jelly* Mengkudu. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang. 10-11.
- Ramadhani, E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 5-8.
- Roikah, S. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Belimbing Wuluh. JBAT 5 (1) : 29-36.
- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk *Marhmallow* dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. 19-20.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 93-98.
- Setyawan, B. 2015. Budidaya Jahe. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 17-21.
- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta. Bharata Karya Aksara. 62-66.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian. IPB Press. Bogor. 134-137.
- Sudaryati dan Kardin. 2013. Tinjauan Kualitas Permen *Jelly* Sirsak (*Annona Muricata*, L.) terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. Jurnal. Teknologi Pangan Universitas Veteran. Surabaya. 7 (2) : 1-15.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135(1): 19-30.

- Triswandari, N. 2006. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) – Jahe (*Zingiber Officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 46.
- Ulfa, P. 2016. Pemanfaatan Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr.) sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) dalam Pembuatan Serbuk Agar-Agar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 4-7.
- Wibowo, L dan F. Evi. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheumacottonii*) menjadi Serbuk Minuman Instan. Jurnal. Vokasi ISSN. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak. 8(2) : 101-109.
- Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Lily Publisher. Yogyakarta. 5-26.
- Wijayakusuma H. dan S. Dhalimartha. 2006. Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Darah Tinggi. Penebar Swadaya. Bogor. 17-21.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas (Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan). Kanisius. Yogyakarta. 77-211.
- Winarti, C. dan N. Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2): 47-55.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas-Press. Padang. 36-93.
- Yildiz, F. 2010. *Advances in Food Biochemistry*. CRC Press. New York. 371

