

DAFTAR PUSTAKA

Alenisan, M. A, H. H. Alqattan, L. S. Tolbah and A. B. Shori. 2017. Antioxidant Properties of Dairy Products Fortified With Natural Additives. *Journal of The Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*.

Allismawita, 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang

Anggraini, R. 2008. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila Merah. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau. Pekanbaru.

Antara, N dan M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.

Ardiansyan, D. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung

Arfina, D. 2017. Kunyit Asam Sebagai Tambahan Pembuatan Hard Candy. Program Diploma III Tata Boga. Politeknik Negri Balikpapan.

Aritonang, S. N. 2009. Susu Dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.

Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar nasional Indonesia susu segar. Bagian 1-Sapi SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. 2004. Gula sirihkong dapat diproduksi di Pedesaan. <http://www.Bb-pasapascen@litbang.deptan.go.id> [14 April 2018]

Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Flatt dan M. Wootton. 2006. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purhomo dan Adiono. Jakarta. Inghosia University Press.

Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan : Ed. 2. Bumi Aksara, jakarta. 396 Hal

Codex Alimentarius Commission. 1994. General Principles for the Addition of Essential Nutrients of Foods, vol.4, CAC/GL 09-1987 dalam Henry, C.J.K. dan N.J. Heppell. 1998. Nutritional Aspects of Foods Processing and Ingredients. Gaithersburg, Maryland : An Aspen Publication.

Depkes Republik Indonesia. 2006. Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia. Vol 2. Jakarta : BPOM Republik Indonesia.



Gelatin Manufactures Institut of America (GMIA). 2005. Raw Materials and Production. Gelatin Manufactures Institut of America. Inc.

Griffiths, J. C. 2005. Coloring Foods and Beverages. Food Technology, 59, 38 – 44.

Grobben, A. H, P. J. Steele., R. A. Somerville, and D. M. Taylor. 2004. Inactivation of The Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent ny The Acid and Alkali Processes Used The Manufacture of Bone Gelatin. Biotechnology and Applied Biochemistry(39) : 329-338.

Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Nasi Perikanan. Jilid 1. Penerbit Liberty. Jakarta.

Hambali, E. A. Suryani, dan N. Widianingsih. 2004. Membuat Aneka Olahan Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta.

Harjanti, R. S. 2008. Pemungutan Kurkumin dari Kunyit (*Curcuma domestika val*) dan Pemakaiannya Sebagai Indikator analisis Volumetri. Jurnal Rekayasa Proses, Vol 2, No 2. Yogyakarta.

Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. Jurnal Medagro, 3 (1) : 39-48.

Huang, J, S. Wu, J. Barrera, Mathews and D. Pan. 2005. The Hippo Signaling Pathway Coordinately Regulates Cell Poliferation and Apopitosis by Inactivating Yorkie, The Droshopila Homolog Of YAP.

Jaswir I. 2007. Memahami Gelatin. Artikel Iptek. [terhubung berkala]. <http://www.duniapangankita.file.wordpress.com/gelatin.pdf>.

Joe, B; M. Vignayakumar and B.R. Lokesh. 2004. Biological properties of curcumin-cellular and molecular mechanism of action. Critical Review in Food Science and Nutrition 44 (2) : 97-112.

Khan, I. T, M. Nadeem, M. Imran, M. avaz, M. Ajmal, M. Y. Ellahi and A. Khanique. 2017. Antioxidant Capacity and Fatty Acid Characterization of Heat Treated Cow and Buffalo Milk. Journal of Lipids in Health and Disease.

Karmila, U, S. Karina, C. Yulvizar. 2017. Ekstrak kunyit *Curcuma domestika* Sebagai Anti Bakteri *Aeromonas hydrophila* pada Ikan Patin *Pangasius sp.* Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah.

Kaur, C. and H. C. Kapoor. 2002. Anti-Oxidant Activity and Total Phenolic content of Some Asian vegetables. International Journal. of Food Science and Technology 37, 153-161.



Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com

Lina. 2008. Standarisasi Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica val*). Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma.

Lung, J. K. S dan D. P. Destiani. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan metode DPPH. Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran.

Midayanto, D. dan S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 : 4, 259-267.

Mulyani S., Bambang A. H. Gusti Ayu. K. D. P. 2014. Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica val. – Tamarindus indica L*) sebagai Minuman Kaya Antioksidan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.

Nasoetion, A. 1998. Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nugroho, N. A. 1998. Manfaat dan Prospek Pengembangan Kunyit. Hal 3, 4, 40-41. PT Trubus Agriwidya. Ungaran.

Nur. M, E. Teti, N. Mochamad dan M. M. Jaya. 2010. Aneka Produk Olahan Kunyit Asam. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.

Pathare. P. B, U. L. Opara, F. A. Al-Said. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods. *Food and Bioprocess Technology*.

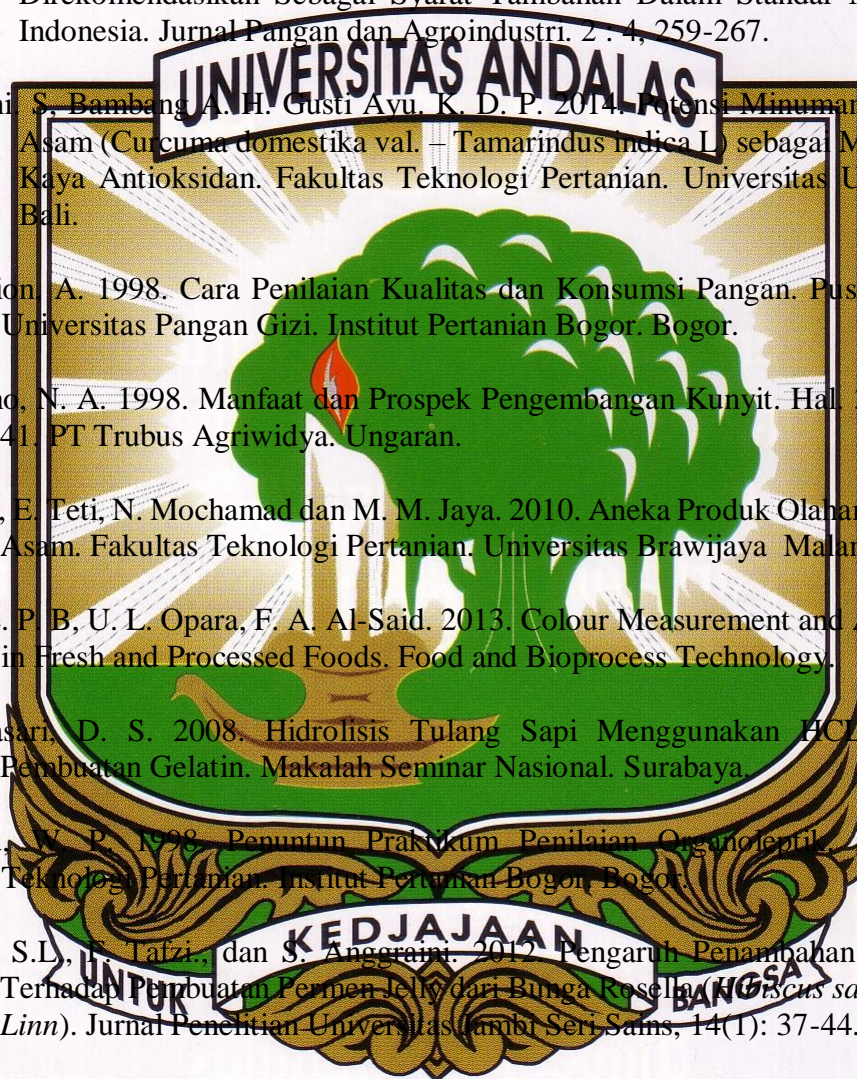
Perwitasari, D. S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCL Untuk Pembuatan Gelatin. Makalah Seminar Nasional. Surabaya.

Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahmi, S.L., J. Lafzi., dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Ternak pada Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Lambi Seri Sains*, 14(1): 37-44.

Rapika, Zulfikar dan Zumarni. 2016. Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi Dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCL) Yang Berbeda. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.

Rosita, I. 2005. Aplikasi Gelatin Tipe A dan Yoghurt Dalam Pembuatan Permen Jelly. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.



Singh, S., K. V. R. Rao, K. Venugopal, R. Manikandan. 2002. Alteration in Dissolution (Characteristics of Gelatin-Containing Formulations; A Review of The Problem, Test Methods, and Solutions. *Pharmaceutical Technology* April, 2002.

Soekarto, T. S. dan M. Hubies. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.

Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1999. *Principles and Procedure of Statistic a Biometrical Approach*. 2nd Edition. London. McGraw-Hill International Book Co.

Sunarni, T. S. Pramono dan R. Asmah. 2007. Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal Dari Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol* (BI) Hook f & Th), M. F. I., 18 (3) : 111-116.

Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.

Syafutri, M. I., E. Lidiasari dan H. Indawan. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Curcumis melo. L*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika Val*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 5(2) : 78-86.

Tarwendah, I. P. 2017 *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.

Usmiati, S dan S. Yuliani. 2004. Pemanis Alami dan Buatan untuk Kesehatan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 10(1). 13-17.

Utama, Y P dan S. Juhayni. 2016. Karakteristik Mutu Permen Jelly Dadu Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak sebagai Pangan Fungsional. *Buletin Siptosis*. Yogyakarta.

Vabo, M., and H. Hansen. 2014. The Relationship between Food Preferences and Food choice: A Theoretical Discussion. *International Journal of Business and Social Science*, 5, 145-157.

Valentova, H., Z. S. Panovska, and J. Pokorny. 2001. Determination of Astringent Teste in Model Salution and in Bevereges. *Czech Journal of Food Science*, 19, 196-200.

Wahyuni, A., Hardjono dan P. H. Yamrewav. 2004. Ekstraksi Kurkumin dari Kunyit. *Pros. Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses 2004*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. Hlm. 2.

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

Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius.

Winarto. W. P. 2005. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka. Jakarta.

