

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiani, F. R., Sjahid, L. R., dan Nursal, F. K. (2022). Kajian Literatur : Peranan Berbagai Jenis Polimer sebagai *Gelling Agent* terhadap Sifat Fisik Sediaan Gel. *Jurnal Farmasetika* 7(4): 270-287.
- Agustina. (2004). Pengaruh Berbagai Varietas Nanas dalam Pembuatan Kripik Nanas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 24-30. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Agustina, Titin. (2014). Kontaminasi Logam Berat pada Makanan dan Dampaknya pada Kesehatan. *Jurnal Unnes* 1(1): 53-65.
- Albrecht, J. (2015). *Let's Preserve : Jams, Jellies and Preserves. Let's Preserve : Jams, Jellies and Preserves*, pp. 1-11. Diakses 20 Februari 2023 dari <https://www.researchgate.net/>.
- Adawyah, R. (2007). Pengolahan dan Pengawetan Tahu. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Alharanu, P. R., dan Eviana, N. (2019). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Eduturisma* 4(1): 53-64.
- Amaliah, N. dan Farida. (2019). Konsep Pengendalian Mutu pada Pembuatan Permen Jelly Nenas (*Ananas comosus*). *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan (JSHP)* 3(1): 9-46.
- Anggraini, R. D. (2019). Hubungan Higine Sanitasi Penjamah Makanan dengan Jumlah Bakteri pada Minuman Nira Aren di Mojokerto sebagai Sumber Belajar Biologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Apriliyanti, M. dan Ardiansyah. (2016). Pabrikasi *Edible Film* dari *Carboxy Methyl cellulose* (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN* (pp. 95-99). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Aprilia, A., Maherawati, Yohana, S. K. D. (2023). Pengaruh Formulasi dan Jenis Pemanis Terhadap Karakteristik Minuman Isotonik Air Kelapa-Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian* 12(1): 40-49.
- Astri, N. dan Sukohar, A. (2019). Pengaruh Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*) sebagai Antihelmik. *Jurnal Agromedicine* 6(1): 173-179.
- Astawan, M dan Kasih A.L. (2008). Khasiat Warna-Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Atmini, M. A. (2010). Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Barani, A. M. (2002). Hidup Sehat dengan Produk Hortikultura Nusantara Nanas (7 ed.). Jakarta: Kementrian Pertanian. Diakses 30 Maret 2023 dari <http://repository.pertanian.go.id>

- [BSN] Badan Standar Nasional. (2008). Standar Mutu Permen Jelly. SNI 3547-2-2008.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2020). Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tahunan (Ton). Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. (2007). *Food Science*. Diakses 13 Maret 2023 dari <https://lib.ui.ac.id>.
- Dayanara, I., Kawuri, R. dan Yulihastuti, D. A. (2019). Keberadaan Bakteri Patogen pada Sampel Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Pulau Sapeken, Sumenep, Jawa Timur. *Jurnal Biologi Udayana* 23(2): 68-79.
- Darojat, D. (2010). Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olah. *Jurnal Food Review* 5(7): 52-53.
- Dewi, K. H., Nusril, Helmiyetti, Rosalina, Y. A. dan Sarumpaet, P. (2013). Analisis Nilai Tambah Kopi Teripang Jahe Pra Campur Saset. *Jurnal AGRISEP*, 12(2): 209-216.
- Dewi, N. H., Satriawan, I. K., dan Wrasati, L. P. (2017). Analisis Nilai Tambah Pengolahan dan Kelayakan Finansial Minuman Bubuk Herbal Bawang Berlian (*Eleutherine americana*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 5(2): 67-76.
- Efendi, R., Yusmarini dan Zulkifli. (2018). Pembuatan Permen Jelly dari Wortel dan Bonggol Nanas. *Seminar Nasional Fakultas Pertanian* (pp. 405-417). Jambi: Universitas Jambi.
- Eka, A. (2016). Sediaan Gel. Diakses 5 Maret 2023 dari <http://www.academia.edu>
- Enggarwati, I. (2004). Pengaruh Penambahan Gula dan CMC Terhadap Sifat-Sifat Permen Jelly Jambu Air. [Skripsi]. Jember: Universitas Jember.
- Fardiaz, S. (1993). Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Faridah, A. (2008). Patiseri Jilid 3. Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Gita. (2020). Uji Kadar Logam dan Organoleptik Pada Sirup Buah Dengan (*Dillenia serrata*). [Skripsi]. Palopo: Universitas Cokrominnoto Palopo.
- Giyarto, Suwasono, S. dan Surya, P. O. (2019). Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi* 3(12): 118-130.
- Hendri. (2018). Mutu Fisik dan Kimia Nanas (*Ananas comosus*) dengan berbagai Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Transportasi Darat. [Skripsi]. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- Herlina, Belqis, M. dan Wirantika, L. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather Kenitu (Chrysophyllum cainito)* dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi* 14(2): 103-114.

- Hossain MF, Akhtar S, dan Anwar M. (2015). *Nutritional Value and Medicinal Benefits of Pineapple. International Journal of Nutrition and Food Sciences (INJFS)* 4(1): 84-95.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(1): 7-14
- Irfandi. (2005). Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus*). [Skripsi]. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Jumari, A., Rachmawati, D., dan Kurniawan, R. (2003). Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (Sukrosa) pada Pembuatan Gula Tebu. *Jurnal Ekuilibrium* 2(1): 40-45.
- Jumiati, Raswen, E., Fitriani, dan Shanti. (2019). Minuman Instan dari Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Kulit Buah Manggis. *Jurnal Faperta* 6 (1): 1-9.
- Kamalasari, Anisa. (2018). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale*). [Skripsi]. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Kamal, Netty. (2014). Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxymethyl cellulose*) terhadap beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17): 78-84.
- Khasanah T. U. (2018). Uji Efektivitas Air Kelapa Muda sebagai Antimikroba terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella typhi*, dan *Shigella sp.* Penyebab Diare. [Skripsi]. Purwokerto: Universitas Muhammdiyah Purwokerto.
- Lawrie, R. A. (2003). Ilmu Daging. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lubis, A. W. (2013). Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum*) Hasil Sambung Pucuk dengan Lancing (*Solanum mauritianum*) pada Pembuatan Nata De Coco dengan Menggunakan *Acetobacter Xylinum*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Maryam, A dan Dian, S. (2021). Formulasi Permen Jelly Menggunakan Sari Buah Jeruk Siam. *Jurnal Agercolere* 3(2): 57-62.
- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, dan Dewi, E.N. (2014). Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi *Refined Carrageenan* dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 112-120.
- Mayasari, E., Rahayuni, T., dan Erfiana, N. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Kombinasi Nanas (*Ananas comosus*) dan Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 6(2): 749-756.

- Meirina, A., Zaidiyah, dan Rohaya, S. (2021). Penggunaan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) dan Karagenan terhadap Karakteristik Velva Nenas (*Ananas comosus*) - Sawi (*Brassica juncea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6(4): 452-461.
- Nungraheni, Mutiara. (2015). Makanan dan Kesehatan. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ningrum, M. S. (2019). Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. [Skripsi]. Medan: Universitas Medan Area.
- Pakaya, S. W., Antuli, Z. A., dan Une, S. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa (*Cocos nucifer*) dan Ekstrak Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *Jambura Journal of Food Technology* 3(2): 102-111.
- Rakhmatullah, R. (2015). Pembuatan Karboksimetil Selulosa dari Selulosa Mikrobial (*Nata de cassava*). [Skripsi]. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Rijayanti, R. P. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mangga Bacang (*Magifera foetida*) Terhadap *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. Naskah Publikasi. [Skripsi]. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Rismandari, M., Tri, W. A., dan Ulfah, A. (2017). Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumpun Laut *Eucheuma spinosum*. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* 12(2): 103-108.
- Sartika, Fera. (2019). Daya Hambat Air Kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Surya Medika* 4(2): 12-16.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2018). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Shafira, Firna. (2019). Penetapan Kadar Gula Reduksi, Gula Total, dan Pati. Diakses 13 Maret 2023 dari <https://www.academia.edu>.
- Sultan. (2018). Formulasi Permen Jelly Pisang Mas (*Musa acuminata*). Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Suyanti. (2010). Panduan Mengolah 20 Jenis Buah. (A. Anggara, Ed.) Bogor: Penebar Swadaya. Diakses 17 Februari 2023 dari <https://books.google.co.id/>
- Syaugy, A., dan Hanina. (2021). Pengaruh Buah Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Peningkatan pH Saliva yang Terpapar Minuman Berkarbonasi. *Jambi Medical Journal* 9(2): 130-137.
- Syahrumsyah, H., Murdianto, W., dan Pramanti, N. (2010). Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Mutu Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 34-40.
- Tiara, T. D. (2014). Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.

- Ulfah, K. T. (2018). Uji Efektifitas Air Kelapa Muda sebagai Antimikroba terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella typhi*, dan *Shigella sp.* Penyebab Penyakit Diare *Bachelor thesis*. [Skripsi]. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Wahyuni, S. (2018). Pemanfaatan limbah Air Kelapa (*Cocos nucifera*) untuk Pembuatan Kecap dan Uji Organoleptik sebagai Referensi Mata Kuliah Bioteknologi. [Skripsi]. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Wariyanti, Yanuari Budi. (2008). Kualitas Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera*) Berdasarkan Perbedaan Umur Buah Kelapa. [Skripsi]. Madiun: Universitas Widya Mandala Madiun.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Tama.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press.
- Yusmarini, Emrinaldi, dan V. S. Johan. (2015). Karakteristik Mutu Kimiawi, Mikrobiologi dan Sensori Sari Buah Campuran Nanas dan Semangka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 7(1): 18-23.
- Zalizar, L., Sapitri, E. R., Putri, N. K., Nurrahma, G. W., dan Nisa, L. (2016). Perbandingan Penambahan Glukosa dan Sukrosa terhadap Kualitas Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Berdasarkan Preferensi Konsumsi. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*, (pp. 49-55).

