

DAFTAR PUSTAKA

- Affifah, K., Sumaryati, E., & Su'i, M. 2017. Studi Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Ekstrak Angkak. *Agrika*, 11(2), 206-220.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggita, R.D. 2017. Studi Potensi Kulit Nanas Madu (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Sebagai Bahan Anti Browning Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill.). [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung: 54 hal.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(2) : 32–37.
- Apriyanto, B., Karyantina, M., dan Widanti, Y.A. 2020. Aktivitas Antioksidan Permen Jelly dengan Kombinasi Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) - Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Dan Variasi Jenis Gula. *JITIPARI*. 5 (2): 59–70.
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. 2017 Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *JOM FAPERTA UR* Vol.4 No.1
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2.2008 Kembang Gula-Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Baiquan Ma., Yuan, Yangyuan., Gao, Meng., dkk. 2018. Determination of Predominant Organic Acid Components in Malus Species: Correlation with Apple Domestication. *Journal Metabolites* 8,74 :1-11
- Basuki, E.K., Mulyani, T., dan Hidayati, L. 2014 Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan* Vol. 8 No. 1: 39-49
- Berlian, Z., Fatiqin, A., dan Agustina, E. 2016 Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli* Pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi* Vol. 2 No. 1: 51-58
- Boyer, J., and Liu, R.H. 2004. Apple phytochemicals and their health benefits. *Nutrition Journal*
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2007. Food Science. Purnomo, H., Adiono (penerjemah). Ilmu Pangan. UI-Pres. Jakarta. 364 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Flet, and M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan Edisi Ke

Dua Belas. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta. 46

- Daniela, C., Sihombing, D.R., dan Simanullang, T. 2023. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Mangga dan Sari Daun Mint Serta Kosentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)* Vol.4 No 1: 29-37
- Dari, D.W., Ramadani, D.T., dan Aisah. 2020. Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, Vol. 9 No.2: 156-165
- Dewi, F.Y. 2022. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo Semangka dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 75 hal.
- Efendi, R., Yusmarini., dan Zulkifli. 2018. Pembuatan Permen Jelly dari Wortel dan Bonggol Nanas. Di dalam: *Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumberdaya Lokal*. Prosiding; Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi: Jambi: hal 404–417.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Fabrella, K. 2022. Pengaruh Penambahan Campuran Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) dan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanni* Ness ex Blume) Terhadap Mutu Permen Jelly. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: 100 hal.
- Fadhilah, P.S. 2022. Pengaruh Kosentrasi Sari Bunga Telan (*Clitoria ternatea*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: 75 hal
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, G.A., dan Ina, P.T. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA* Vol 7. No.2 : 43-52
- Farinanda, M.K., Sani, E.Y., dan Putri, A.S. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisika, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Wortel (*Daucus carota* L.) Universitas Semarang.
- Fauzi, M.F., Aryani, R., dan Darma, G.C.E. 2019. Formulasi Sediaan Gummy Candy Ekstrak Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* (Christm) Swingle) dan Uji Aktivitas Terhadap *Streptococcus Mutans* Penyebab Karies Gigi. *Prosiding Farmasi. Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Islam Bandung: 821-827
- Fitriana, T., Nurwantoro., dan Susanti, S. 2020. Pengaruh Proporsi Kolang – Kaling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Permen Jelly Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan* 4 (1): 30–35.

- Fitriyana, R.A. 2017. Perbandingan Kadar Vitamin C pada Jeruk Nipis (*Citrus x Aurantifolia*) dan Jeruk Lemon (*Citrus x Limon*) Yang Dijual Di Pasar Linggapura Kabupaten Brebes. Publikasi Ilmiah Civitas Akademika Politeknik Mitra Karya Mandiri Brebes Volume 2 No.2 47
- Ginting, S.O., Bintoro, V.P., dan Rizqiaty, H. 2019. Analisis Total BAL, Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Pada Kefir Susu Sapi dengan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.3 No.1:104-109
- Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. 2020. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Handito, D., dkk. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding Saintek LPPM Universitas Mataram*. Vol. 4: 65-70
- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*, 1-15.
- Hidayati, S., dkk. 2022. Pemanfaatan Karagenan Untuk Membuat Permen Jelly Jamu Cekok. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol.11 No.4:688-698.
- Huda, H.H., Aditya G., dan Praptiningsih, R.S. 2015. Efektivitas Konsumsi Buah Apel (*Pyrus malus*) Jenis Fuji Terhadap Skor Plak Gigi dan Ph Saliva. *Medali Jurnal* Vol.2 Edisi.1 : 9-13
- Isnanda, D., Novita, M., dan Rohaya S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L.Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* Vol 1. Banda Aceh. Universitas Syiah Kuala.
- Jumri., Yusmarini., dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jom Faperta* 2 (1).
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karagenan-konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1).
- Lee, M. P., Abdullah, R., dan Hung, K. L. 2011. Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower. *International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE*. 7:49-53.
- Lestari, U., Syarif, A., Farid, F., dan Malinda, I. 2022 Inovasi Racikan Ekstrak Bunga Telang menjadi Permen Susu, Permen Jelly Gulung dan Marshmallow sebagai

Peningkat Sistem Imun. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. Vol 55. Jambi. Universitas Jambi

- Mahardika, B. C., Darmanto, Y. S., dan Dewi, E. N. 2014. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Kosentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3. No.3 : hal 112–120.
- Maidayana, Zaidiyah, dan Nilda, C. 2019. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Mutu Kimia Permen Jelly Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Universitas Syiah*. Volume 4 No.2 : 257– 265
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan Manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia *Department of Food Technology, Swiss German University, Tangerang*. Indonesia 48
- Mayasari, E., Rahayuni, T., dan Erfiana, N. 2020. Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Kombinasi Nanas (*Ananas Comosus* L.) dan Jeruk Sambal (*Citrus Microcarpa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6 (2): 749–756
- Nosa, S.P., Karnila, R., dan Diharmi, A. 2020. Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Antioksidan dan Inhibitor Enzim α Glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk* Volume 48 No.2: 1-10
- Novelina., Anggraini, T., dan Putri, L. N. 2020. Characteristics of Jelly Candy made from Soybean Milk and Addition of Eggshell Powder. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment* 4 (1): 34– 38.
- Nursyamsiati. 2013. Studi Pembuatan Permen Jelly Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau: Pekanbaru.
- Pangestu, R.F., dkk. 2017. Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Yogurt Powder Daun Kopi Dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2):78-84
- Pradana, Adhitya. 2018. Pengaruh Penggunaan Fruktosa Terhadap Kualitas Pembuatan Permen Jelly Nira Aren (*Arenga pinnata*) [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara: 85 hal.
- Priska, M., Natalia. P., Ludovicus. C., Yulius. D. N. 2018. Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia*, 6.
- Putri, T.M. 2020. Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang [Skripsi]. Pekanbaru: Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau: 15 hal.

- Qudratunnada, Z., Haryati, S., dan Fitriana, I. 2020. Kosentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Albedo Semangka. Semarang: Fakultas Teknologi Petanian. Universitas Semarang: 11 hal.
- Ramadani, D.T., Dari, D.W., dan Aisah. 2020. Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi* Vol 9. No.1: 16-24
- Ramasari, E.L., Ma'aruf, W.F., dan Riyadi, P.H. 2012. Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier Di Dalam Pembuatan Sosis Ikatan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan* Vol.1 No.2: 1-8
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Sa'adah, L. I. N. dan Estiasih, T. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil Di Kota Batu: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2) : 374-380.
- Santoso, A., Suladjo. 2012. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. *Jurnal Fakultas THP. UNWIDHA*
- Seajima I.O, Gunawan N.P, Juliatri, 2015. Pengaruh Konsumsi Apel (*Pyrus Malus*) terhadap Indeks Debris pada Anak Usia 9 Tahun di SD Katolik ST. Theresia Malalayang. *Jurnal e-GiGi (eG)*. vol. 3, no. 2 (hal. 403-408).
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB: Bogor.
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan*. Vol 9 (2): 133-142.
- SNI 3547.2-2008. *Kembang Gula Bagian 2 : Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sriyono, Kurniawati, L., dan Mustofa, A. 2016. Karakteristik Permen Jelly Wortel (*Daucus carota L*) Dalam Berbagai Kosentrasi Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.1 No.1:14-17
- Subagyo, P., dan Achmad, Z. 2010. Pemungutan Pektin dari Kulit Ampas Apel Secara Ekstraksi. *Eksergi* Vol.10 No.2: 47-51
- Suebkhampet, A., dan Sotthibandhu, P. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea L.*) As a Dye on Animal Blood Smear

- Staining.2011. Suranaree Journal of Science Technology. 19(1):15-19.
- Suptijah, P., S. H. Suseno, dan C. Anwar. 2013. Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut Dengan Penambahan Karagenan dan Rumput Laut. JPHPI. 16(2).
- Surya, P.O. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Kosentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasa. [Skripsi]. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember: 68 hal.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan 50 Gravimetri). Andalas University Press. Padang. 78 hal.
- Techinamuti, N. & Pratiwi, R. (2018). Metode Analisis Kadar Vitamin C. Farmaka, 16(2).
- Tiwari, P., Kumar B., Kaur M., Kaur G., dan Kaur H. 2011. Phytochemical Screening and Extraction : A Review. International Pharmaceutica Scienta. 1 (1) : 98- 106.
- Widarta, I.W.R., Suter, I.K., Yusa, N.M., dan Arisandhi, P. 2015. Analisis Pangan. [Penuntun Praktikum]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali. 54 hal.
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., dan Septivirta, T. D. T. 2014. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (Ananas Comosus L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). Repository Brawijaya Knowledge Garden: 1–15.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yustina, I., dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Zussiva, A. dan Laurent, B.K,(2012). “Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami”, Jurnal teknologi Kimia dan Industri, Vol.1, No.1, halaman 356 - 365. Semarang, Universitas Diponegoro.