

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis.* Washington DC, USA
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994 SNI 01-3552-1994. Syarat Mutu *Jelly* : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal
- Agustin, Firdausia dan Putri, W. D. Rukmi. 2014. Pembuatan *Jelly* Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Keragenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2. No. 3 p.1-9.
- Akesowan, A. 2014. *Optimization Of Textural Properties Of Konjac Gels Formed With K-Carrageenan Or Xanthan And Xylitol As Ingredients In Jelly Drink Processing*. *Int. J. Food Processing*. 1745-4549
- Andarwulan, N., Kiswar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriyani, A., I. 2019. *Jelly Drink Labu Air (Lagenaria siceraria) dengan Konsentrasi Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi. L) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Anggreana, R. 2019. *Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, kimia Dan Organoleptik Jelly Sari Buah Anggur Hitam*. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v14i2.2425>
- Atmaka, W., E. Nurhartadi., M.M. Karim. 2013. *Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)*. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2 No. 2: 66-74.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. *Data Program Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan (Ton)*. Padang : Badan Pusat Statistik Sumatera Barat; 2020
- Boshra, V., & Ay, T. (2013). *Papaya - An Innovative Raw Material for Food and Pharmaceutical Processing Industry*. *Health and the Environment Journal*, 4(1), 68–75
- Cahyono, B. 2017. *Pepaya (Budidaya Intensif Pertanian Organik dan Anorganik)*. Srikandi Empat Widya Utama. Bandung. Hal:23-25.
- Christanti, R.,A, 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Cincau Hitam (Mesona palustris BL) (Kajian Konsentrasi Simplisa Cincau Hitam dan Konsentrasi Karagenan)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Chua, M., T. C. Baldwin, T. J. Hocking, and K. Chan. (2010). *Traditional uses and potential health benefits of amorphophallus konjac K. Koch ex N.E.Br*. *Journal of ethnopharmacology* 128 : 268-278
- Coles, R.D., McDowell., and M.J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. Denmark:

Blackwell Publishing.

- Danureja, T., D. 2013. *Pengaruh Fungisida Azoksistrobin Dan Tingkat Kematangan Buah Terhadap Lama Simpan Dan Vitamin C Buah Mangga Arumanis. Jurnal Agroswagati.* 1 (1) : 15-19.
- Dewi, N.R.K., dan Widjanarko B. 2015. *Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka Dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi.* Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.3. p.855-864
- Dewitara, S., 2021. *Analisis Mutu Buah Mangga Golek (Mangifera indica L.) pada Metode Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (ZECC) dengan Kombinasi Pengemasan.* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Elsa S., Tjoa, Magdalena. 2018. *Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Mangga (Mangifera indica L.) Lembaran.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Erwinda, M. D. 2014. *Pengaruh pH Nira Tebu (Saccharum officinarum) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah.* Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 54-64.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Bumi Aksara, Jakarta
- Fardiaz, Dedi and Effendi W. 1985. *The Effect of Types of Starch on Gelling Properties of Black Cincau.* Food Technology and Nutrition. Yogyakarta: UGM
- Faridah, A., Widjanarko, S.B., A. Sutrisno, dan B. Susilo. (2012). *Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons.* Jurnal Teknik Industri. 13(2): 158–166
- Gardjito, Murdijati dan U. Saifudin., 2011. *Penanganan Pasca Panen Buah-Buahan Tropis.* Kanisius. Yogyakarta. Hal: 65-66
- Gilang, Ardiansyah. 2019. *Karakteristik Fisik Selai Wortel (Daucus Carota L.) dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Sebagai Bahan Pengental.* [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang
- Hamzah, A. 2014. *9 Jurus Sukses Bertanam Pepaya California.* PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. 138 Hal.
- Haryani, K., dan Hargono. 2008. *Proses pengolahan iles-iles (Amorphophallus sp.) menjadi glukomanan sebagai gelling agent pengganti boraks.* Jurnal Momentum. IV(2) : 38-41.
- Herawati, H. 2018. *Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu.* Jurnal Litbang Pertanian. 37(1): 17-25. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Herwin, M. (2016). *Identifikasi Aktivitas Ekstrak Etanolik Buah Mangga (Mangifera indica L.) Pada Mencit Jantan (Mus musculus) Sebagai Produk Imunoglobulin (Igm).*

As-Syifaa, 08(02), 98–104.

Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006).

Jahurul, M. H. A., I. S. M. Zaidul, K. Ghafoor, F. Y. Al-Juhaimi, Kar-Lin Nyam, Norulaini, F Sahena & A. K. Mohd Omar. (2015). Mango (*Mangifera indica* L.) by Products and Their Valuable Components : A review. Food Chemistry. Vol 183 : 173 – 180.

Kalie.M.B. 2008. *Bertanam Pepaya (Edisi Revisi)*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Karismawati., Shabrina A., Nirmala N., Tri D W. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah Dan Rosella Terhadap Stres Oksidatif. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.3. No. 2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Kartikorini, N., 2017. *Analisis Kadar Gula (Sukrosa) Buah Mangga Berdasarkan Varietasnya*. Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory technologist. Vol 2 (1) : 28 – 32.

Kaya. A.O.W., Ani S., Joko S., dan Meika S. R. (2015). *Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan dan Glukomanan*. J. Kimia dan Kemasan, Vol. 37 No. 1 April 2015 : 19-28

Kementrian Pertanian Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Holtikultura. (2018). <http://hortikultura2.pertanian.go.id/produksi/buahan.php>

Kiay, G. 2018. *Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu*. Agriculture Technology Journal Gorontalo 1(1):29-36.

Koswara, S. 2011. *Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu*. <http://www/ebookpangan.com>. diakses pada 2 Maret 2018.

Kraemer, W. J., Vingren, J. L., Silvestre, R., Spiering, B. A., Hatfield, D. L., Ho, J. Y., et al. (2007). *Effect of adding exercise to a diet containing glucomannan*. Metabolism, Clinical and Experimental, 56, 1149–1158

Kurniawan Teddy. 2006. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp) Pada Pembuatan Permen Jelly*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 6-11.

Larasati T., 2017, *Kandungan Klorofil Daun Pepaya Betina (Carica papaya L.) Pada Beberapa Posisi Daun yang Berbeda*, <http://unila.ac.id>, diakses tanggal 26 Juli 2017

Malik, I., 2010. *Permen Jelly*. Universitas Sumatera Utara. [Diakses] pada tanggal 23 Juni 2012

Malo, O, O., I. 2017. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Pepaya California Dan Pisang Ambon Lumut Terhadap Cita Rasa, Kadar Etanol Dan Metanol Wine Palisangbon (Pepaya California Dan Pisang Ambon)*. Universitas Sanata Dharma

Mawarni, dkk. 2014. *Penggilingan metode ball mill dengan pemurnian kimia terhadap*



*penurunan oksalat tepung porang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.571-581

- Muchtadi, T., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta
- Mulyono E. 2010 *Peningkatan Mutu Iles-Iles (Amorphophallus Onchophyllus) Food Grade (Glukomanan 80%) Melalui Teknologi Pencucian Bertingkat Dan Enzimatis*. Laporan Penelitian. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Murdiati, A., dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Edisi Pertama, Jakarta, Kencana Prenadamedia Group.
- Murdinah dan Ellya Sinurat. 2011. *Perbaikan Sifat Fungsional Agar-Agar Dengan Penambahan Berbagai Jenis Gum*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol.6 No.1. *pada Pembuatan Jelly Agar*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 27-47.
- Nielsen, S.S. 2003. *Food Analysis Third Edition*. Springer. New York
- Oksilia. 2018. *Hubungan Karakteristik Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Buah Mangga (Mangifera indica L.) terhadap Penerimaan Konsumen*. [skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Taman Siswa Palembang.
- Pintadiati, .R 2018. *Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 Hal.
- Putri, M., P. 2019. *Pembuatan Jelly dari Kolang Kaling (Arenga pinnata, Merr) dengan Penambahan Sari Buah Jamblang (Syzygium cumini)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rosenthal AJ. 1999. *Food Texture : Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher. Inc. Salamah E, Erungan AC, dan Retnowati Y. 2006. Pemanfaatan *gracialia sp.* Dalam pembuatan permen *jelly*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol. IX No.1.
- Rosniawati, T., 2002. *Aplikasi Gelatin Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Tipe A*
- Saha, D., Bhattacharya, S. 2010. *Hydrocolloid as thickening and gelling agents in food: a critical review*. J. Food Sci Technol 47(6): 587-597
- Saptoningsih,. dan Jatnika, A., 2012. *Membuat Olahan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sayuti, Kesuma; Yenrina, Rina., 2015. *Antioksidan, Alami Dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. ISBN : 978-602-8821-97-1

- Setiarto, R.H.B., *et al.* 2018. *Produksi sari pepaya (Carica papaya) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia*. Jurnal Litbang Industri - Vol. 8 No. 1, Juni 2018 : 23 – 30
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB: Bogor.
- Shah, K., Patel, M., Patel, R., and Parmar, P., 2010. *Mangifera indica (Mango) Pharmacognosy Reviews.*, 4 (7), 43, 46
- Sharma, V. 2015. *Evaluation of incidence and alternative management of post harvest fungal diseases of papaya fruits (Carica papaya L.) in Western U.P.* International Journal of Theoretical & Applied Sciences 7(1): 6-12
- Singh RB., Shelley. 2007. *Polysaccharide structure of degraded glucomanan from Abrus precatorius Linn. Seeds*. Journal of Environmental Biology. 28 (2): 461-464.
- Sugiarso, A dan Nisa, F. C. 2015. *Pembuatan Minuman Jelly Murbei (Morus alba, L.) dengan Pemanfaatan Tepung Porang (A. Muelleri Blume) Sebagai Pensubsitusi Karagenan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 2p. 443-452.
- Suksesi., R. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Jelly Mangga Madu*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan dan Industri. Universitas Mataram. Mataram
- Suyanti. 2011. “*Peranan Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Mutu Buah Pepaya (Carica Papaya L)*”. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian 7 (2):96–103
- Suyanto A, Isworo JT. 2015. *Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan Modifikasi Tepung Iles-Iles (Amorphophallus oncophillus)*. Universitas Muhammadiyah. Semarang.
- Takigami, S., Takiguchi, T. and Phillips, G.O. 1997. *Microscopical studies of the tissue structure of konjac tubers*. Food Hydrocolloids 11: 479–84
- Thomas, W.R., 1997. *Konjac Gum*. Dalam Alan Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*, Blackie Academic and Professional, London.
- Turmala, E. 2013. *Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (Pouteria campechiana)*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Ummah, S., 2016. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Karagenan serta Proporsi Larutan Karagenan dan Gel Porang terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly*. [skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- USDA, 2016, National Nutrient Database, <https://ndb.nal.usda>, diakses tanggal 03 April 2017
- Widawati, L., dan Hendri, H. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jelly Nanas (Ananas comosus L. Merr)*. Jurnal AGRITEPA. Vol 2 (2).
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice*. Edisi IV.

Widodo, R., Harijanto, S. D., & Rosidah, D. A. (2014). Aspek Mutu Produk Roti Tawar untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *Jurnal groknow*,2(1),1–12.

Widyaningtyas, M., dan H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxyl 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.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

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

Yowandita, R. 2018. *Pembuatan Jelly Drink Nanas ( Ananas comosus L ) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas Dan Kosentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 63–73.

