

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi Dipowaseso, D., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1–7.
- Alza, O. :, & Zahiroh, D. (2023). Pengaruh Konsentrasi gelatin dan Asam Sitrat Pada Pembuatan Permen *Jelly* Buah Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Amirudin, Z., Saleh, R., & Harnany, A. S. (2019). Formula *Jelly* Drink Cincau Hijau, Pandan Wangi dan Kayu Manis untuk Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 16, 81–95.
- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistira, B., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia gel Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Agointek*, 14(2), 169–179.
- Ayumayasari Saraswati, S., L Toruan, L. N., Al Ayubi, A., Kristiani Huky, R., & Aplisia Malelak, G. (2022). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Rumpuk Laut Kering (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahari Papadak*, 2022, 167–171.
- Azima, F. Muchtadi, D. Zakaria, dan Priosoeryanto.(2004). Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassiavera (*Cinnamomum burmanii*). *Stigma* Volume XII No. 2: 232-236.
- BSN, B. standarisasi N. (2008). *SNI 3547.2-2008*.
- Budiono, Yuniarti Sani, E., & Haryati, S. (2020). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Sifat Fisika, Kimia, Dan Sensoris Permen *Jelly* Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*). Universitas Semarang.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis

(*Cinnanomum burmani*, Nees ex Blume). ISSN No. 0216-0781.

Chandra Mahardika, B., Darmanto, Y. S., Nurcahya, E., Program, D., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, J., Perikanan, F., Kelautan, I., Diponegoro, U., & Soedarto, J. (2014). Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carragenan dan Alginat dengan konsentrasi berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3).

Diandra, N., Ginting, Z., Kurniawan, E., Muhammad, M., & Bahri, S. (2022). Pembuatan Permen Jeli Dari Sari Kulit Semangka Dengan Penambahan Kadar Gula. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(4), 16.

Diyas, S. P., Bintoro, V. P., Budi, S., & Abduh, M. (2022). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Nilai Rendemen, Kadar Air, Aktivitas Air dan Warna pada Nori Artifisial Daun Cincau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(2), 2022.

Djaeni, M., & Sari, D. A. (2015). Low Temperature Seaweed Drying Using Dehumidified Air. *Procedia Environmental Sciences*, 23, 2–10.

Djagny, K. B., Wang, Z., & Xu, S. (2001). Gelatin: A valuable protein for food and pharmaceutical industries: Review. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 41, Issue 6, pp. 481–492). Taylor and Francis Inc.

Elmadahlia Tusara, G., & Astuti, Y. (2013). Bubuk Cinnamon burmani Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Tikus Putih Diabetik Diinduksi Alloxan Effect of Cinnamon burmani Powder on Blood Glucose Levels in Diabetic Rats Induced Alloxan. *Mutiara Medika*.

Erniati, Erlangga, Ms., & Yudho Andika, Ms. (2022). *Rumput Laut (Perairan Aceh)* (S. Pi. , M. S. Muliani, Ed.; 1st ed.). Penerbit Kbm Indonesia.

- Fadhilah, C., & Syafutri, M. I. (2021). Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly Jeruk Kalamansi dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pemanis (Herlinda. Siti, Ed.). Penerbit & Percetakan Universitas Sriwijaya (UNSRI).
- Farkha Sofiyani, A., Hasdar, M., & Purwati, Y. (2023). Kualitas pH, Kadar Air, dan Kadar Gula dari Manisan Kolang- Kaling Yang Dibuat Dengan Variasi Berbagai Jenis Gula. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2).
- Firdani Azzaky, F., Njoto, I., Setiawan, H., & Tjandra, L. (2022). Hubungan Kadar Diet Sukrosa dengan Peningkatan Kadar GulaDarah sebagai Fakto Risiko Diabetes Mellitus pada Tikus Wistar (Rattus Norvegicus). *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*.
- Fudholi, A., Ruslan, M. H., Othman, mohd yusf, & Yahya, M. A. (2011). The effects of drying air temperature and humidity on the drying kinetics of seaweed. *Recent Researches in Geography, Geology, Energy, Environment and Biomedicine*, 518.
- Grobben, A. H., Steele, P. J., Somerville, R. A., & Taylor, D. M. (2004). Inactivation of the bovine-spongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkaline processes used in the manufacture of bone gelatine. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39(Pt 3), 329–338.
- Hanhadyanaputri, E. S., Wulan, A. H., Sulistyarin, I., & Cahyani, I. M. (2023). Perbedaan Aktivitas Antioksidan Pada Kolang Kaling Segar Dan Kolang Kaling Serbuk. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 6(3), 175–183.
- Harsanti Dameswari, A., Darmawati, E., & Eko Nugroho, L. P. (2017). Combination of Food Packaging Technology and Additives Materials to Preserve The Quality of Gomuti Palm. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 05(3), 1–11.

- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3.
- Ilham, M., & Harismah, K. (2020). Natural Moisturizer Based Formulation of Green Leaf Jelly (*Cyclea Barbata Miers*) with Bengkoang Addition (*Pachyrhizus Erosus*). *Jurnal Dedikasi*, 17(1), 11.
- Indah Lestari, F., & Agung Wicaksono, L. (2023). Penambahan Karagenan Dan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Karakteristik Nori Sayur Kecipir (*psophocarpus tetragonolobus L.*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(6), 6888–6898.
- Kelso, J. M. (1999). Abbreviations used DTaP: Diphtheria, tetanus, and acellular pertussis MMR: Measles, mumps, and rubella. *J Allergy Clin Immunol*, 103.
- Khatri, D., & Chhetri, S. B. B. (2020). Reducing Sugar, Total Phenolic Content, and Antioxidant Potential of Nepalese Plants. *BioMed Research International*, 2020.
- Khoiriyah, N., Leily Amalia, dan, Gizi Masyarakat, D., & Ekologi Manusia, F. (2020). Formulasi Cincau Jelly Drink (*Premna Oblongifolia L Merr*) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan.
- Koswara, I. S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan.
- Kubela, L., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia inermis, Roxb*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5791–5801.
- Kusumaningrum, F., & Suzanti Betha, O. (2018). Diferensiasi Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada Gummy Vitamin C Menggunakan Metode Kombinasi Spektroskopi Fourier

- Transform Infrared (FTIR) dan Principal. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 5(2), 90–96.
- Maipon, Y., Mulyani, S., & Indrawati, E. (2024). Analisis Kandungan Karagenan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Yang Dibudidayakan Pada Lokasi Berbeda Di Selat Wobawaf Yapen. *Journal of Aquaculture and Environment*, 7(1), 12–17.
- Meilianti. (2018). Karakteristik Permen *Jelly* Umbi Bit Merah (Beta Vulgaris .L) dengan Penambahan Ektrak Buah Sirsak Dan Variasi Pektin. *Distilasi*, 3(2), 39–47.
- Merta, C. R. (2017). *Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh*. Universitas Negeri Padang.
- Minsas, S., Nanda, A. R., Nurdiansyah, S. I., Idiawati, N., & Siregar, S. (2023). Kandungan Klorofil-a dan Karotenoid Pada *Eucheuma cottoni* yang Dibudidayakan Kedalaman Berbeda di Teluk Cina Pulau Lemukutan. *Jurnal Kelautan Tropis*, 26(2), 369–376.
- Mohibbullah, M., Talha, M. A., Baten, M. A., Newaz, A. W., & Choi, J. S. (2023). Yield optimization, physicochemical characterizations, and antioxidant properties of food grade agar from *Gracilaria tenuistipitata* of Cox's Bazar coast, Bangladesh. *Food Science and Nutrition*, 11(6), 2852–2863.
- Muliyadi. (2024). Kajian Kualitas Air Terhadap Pertumbuhan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*; Studi Kasus Di Desa Tapi-Tapi Kec. Marobo Sulawesi Tenggara. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 682–689.
- Novelina, Anggrainy, T., & Fadhilah, J. (2014). Pencampuran Rumput Laut (*Eucheuma Sp.*) Dan Ektrak Klorofil Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr*) Dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *Prosiding Seminarr Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*.

- Novrianti, V., Harahap, I., & Elsie, E. (2019). Antifungal Activity Test of Cinnamon Extract (*Cinnamomun burmani*) on Growth of *Aspergillus flavus* and *Fusarium moniliforme*. *Bioscience*, 3(2), 106.
- Nuh, M., Bahroni Barus, W. J., Yulanda R, F. A., & Ridwan Pane, M. (2020). Studi Pembuatan Permen *Jelly* dari Sari Buah Nangka. *Wahan Inovasi*, 9(1).
- Orilda, R., Ibrahim, B., & Uju. (2021). Pengeringan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Menggunakan Oven Dengan Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Terpadu*.
- Purnavita, S., Oktaviananda, C., & Aurelia Purba, N. D. (2022). Ekstraksi Galaktomanan dari Kolang-Kaling. *Prosiding Sains Nasional Dan Teknologi*, 12(1), 40.
- Purwati, & nugrahini, T. (2018). Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebun. *Jurnal Abdimas Mahakam*.
- Rindengan, B. (2015). Ekstrak Galaktomanan pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya serta Manfaatnya untuk kesehatan. *Balai Penelitian Tanaman Palma*, 14(1), 37–49.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen *Jelly* Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Karakteristik Permen *Jelly* Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103.
- Rofik, R., & Firdaus Oktafiyanto, M. (2021). Pengaruh Umur Panen dan Metode Pengeringan terhadap Mutu Fisik Rumput Laut (*Euchema spinosum*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1), 109–5.
- Rusmawati, L., Sjahid, R., & Fatmawati, S. (2016). Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Terhadap Kadar Fenolik Dan Aktivitas Tabir Surya Ekstrak Etanol 70% Daun Cincau

- Hijau (*cyclea barbata* Miers.). *Media Farmasi Indonesia*, 16.
- Sakaguchi, M., & Inouye, S. (1999). IgE sensitization to gelatin: the probable role of gelatin - containing diphtheria - tetanus - acellular pertussis (DTaP) vaccines. *Vaccine*, 18(19), 2055–2058.
- Saputri, D. R., Rohadi, R., & Fitriana, I. (2023). Komparasi Karakteristik Gel Dari Daun Cincau Hijau Segar Dengan Gel Dari Bubuk Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata* Miers). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(1), 24.
- Suliasih, N., Effendi, S., & Vania. (2018). Efek Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2).
- Syafitri, T., Hafiludin, H., & Chandra, A. B. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dari Perairan Sumenep Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 15(2), 160–168.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)* (Vol. 1). Andalas University Press.
- Timisela, N., Breemer, R., & Lawalata, V. N. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Lemon Cina (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 69–77.
- Torio, M. A. O., Saez, J., & Merca, F. E. (2006). Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*, 135, 19–30.

- Tuiyo, R., & MoO, Z. A. (2023). Kandungan Karagenan Dan Kekuatan Gel (*Kappaphycus alvarezii*) Hasil Budidaya Teknologi Kultur Jaringan Secara Massal Basmingro. *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), 27–35.
- Tunggal, W. W. I., & Hendrawati, T. Y. (2015). Pengaruh Konsentrasu Koh pada Ekstraksi Rumput Laut (*Euclidean cottonii*) dalam Pembuatan Karagenan. *KONVERSI*, 4.
- Tusiyem, Suroso, A., Retnowaty, S. F., & Wirman, S. P. (2015). Uji Fisis Dan Ph Manisan Air Buah Kolang-Kaling. *Jurnal Photon*, 5(2).
- Waode, safia, Budiyaniti, & Musrif. (2020). Kandungan_Nutrisi_dan_Bioaktif_Rumput_Laut_Euchem a. : :
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Yustina, I., & Antarlina, S. (2013). Yustina, I., dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan DayaSimpan Permen Nanas. Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas TrunojoyoMadura.

