

DAFTAR PUSTAKA

- Adyachandra, Gilang. 2022. "Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Daun Kersen (*Muntinga Calabura L*)." *Skripsi Universitas Semarang*: 1.
- Ambarita, Yanti, Eva Sartini Bayu, and Hot Setiado. 2015. "Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa Spp.*) Di Kabupaten Deli Serdang Identification of Morphological Characteristic of Banana (*Musa Spp.*) in Deli Serdang District." *Jurnal Agroteknologi* 4(1): 1911–24.
- Arabia, Cincin, Fathurrahman, and Khoirul Barriyah. 2021. "Kombinasi Perlakuan Konsentrasi 2,4-D Dengan Air Kelapa Terhadap Perkembangan Eksplan Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum L.*)." *Journal of Sustainable Agriculture adn Fisheries* 7(3): 1–12.
- Arifki, Hisban Hamid, and Melisa Intan Barliana. 2019. "Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel." *Jurnal Farmaka* 16(3): 196–203.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2013). 2017. "Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan." *Teknologi Pertanian* 4(1): 72–76.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. "SNI 3547.2-2008 Kembang Gula – Bagian 2: Lunak." *kembang gula-Bagian 2:Lunak*: 1.
- Dewi, Destiana, and Damanhuri. 2019. "Eksplorasi Tanaman Pisang (*Musa Spp.*) Sebagai Sumberdaya Genetik Lokal Di Kabupaten Lombok Tengah Provinsi Nusa Tenggara Barat." *Jurnal Produksi Tanaman* 7(12): 2253–61.
- Dewi, Fikria Yadispama. 2022. "Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo Semangka Dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Karakteristik Permen Jelly." *Skripsi Universitas Andalas*.
- Diandra, Nadira, Zainuddin Ginting, Eddy Kurniawan, Muhammad Muhammad, and Syamsul Bahri. 2022. "Pembuatan Permen Jeli Dari Sari Kulit Semangka Dengan Penambahan Kadar Gula." *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)* 2(4): 16.

- Dovianda, Kevin Tegar, Pada Mulia Raja, Muhammad Syukri, and Fachrizal. 2024. "Pengaruh Variasi Karagenan Dan Hfs (High Fructose Syrup) Terhadap Pembuatan Permen Jelly Berbasis Nira Kelapa Sawit." *Agro Fabrica* 6(1).
- Dr. Ir. Rina Yenrina, Msi. 2015. 2 Andalas University Press *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*.
- Endartiwi, Sri Sularsih, and Sarni Anggoro. 2021. "Training Utilizing Aloe Vera into Nutritional Food." *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat* 3(2): 4–5.
- Grace, Pangalila A., Erny J. N. Nurali, and Jan R. Assa. 2021. "Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill)." *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)* 12(2): 80.
- Handayai, Ulvi Fitri, Bobby Arya Putra, Ayu Sri Endayani, A. Reshi Danu Narwastu, and Refki Sanjaya. 2023. "Banana Waste (*Musa Acuminata* Cavendish Subgroup) as A Sources Eco-Feed for Ruminants in Lampung Province: Potential and Nutrient Content." *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 11(2): 106.
- Hanifan, Fazanurivana, Amalia Ruhana, and Dwi Yuni Nur Hidayanti. 2016. "Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L .) Terhadap Kadar Kalium , Pigmen Betalain Dan Mutu Organoleptik Permen Jeli." *Majalah Kesehatan FKUB* 3(1): 33–41.
- Harefa, Wasnidar, and Usman Pato. 2017. "Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan." *Jom FAPERTA* 4(2): 1–12.
- Hasna, Lulu Zakiyah. 2020. "Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling." *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 1.
- Hastuti, Dewi, and Iriane Sumpe. 2007. "Pengenalan Dan Proses Pembuatan Gelatin." *Fakultas Peternakan Perikanan dan Ilmu Kelautan UNIPA* 12y(235): 245.
- Helmi, Tambrin, and Rejeki Sri. 2024. "Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Susu Kedelai." *Riset Pangan* 2(3): 756.

- Hutomo, H. D., F. Swastawati, and L. Rianingsih. 2015. "Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) ASAP." *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(2012): 7–14.
- Johannes, Jeane, Lana E. Lajujuan, and Djarkarsi Gregoria S.S. 2021. "Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypical) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polirhyzus*)." *Journal of Food Research* 1(1): 1–9.
- K, Putri .T, D Veronka, A Ismail, A Kurniawan, Y Mxiselly, A. W Irwan, and W Sutari. 2015. "Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (*Banana* Dan *Plantain*) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale Dan Tepung Utilization Kind of Local West Java Bananas (*Banana* and *Plantain*) Based Figs and Flour Product." 14(2): 63–70.
- Kaewpetch, Kultida, Saowapa Yolsuriyan, Terd Disayathanoowat, Patcharin Phokasem, Taruedee Jannu, Gerry Renaldi, and Rajnibhas Sukeaw Samakradhamrongthai. 2024. "Influence of Gelatin and Propolis Extract on Honey Gummy Jelly Properties: Optimization Using D-Optimal Mixture Design." *Gels* 10(4).
- Kusumaningrum, Maharani, and Harianingsih Harianingsih. 2018. "Ekstraksi Antioksidan Pada Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Berbantu Gelombang Mikro." *Jurnal Inovasi Teknik Kimia* 3(2).
- Laksemi, I Gusti Ayu Arini, I Nyoman Rai, and Ni Nyoman Ari Mayadewi. 2023. "Identifikasi Karakter Morfologi Dan Analisis Kandungan Nutrisi Buah Pisang Mas, Buluh, Dan Lumut Lokal Bali." *Agrotrop : Journal on Agriculture Science* 13(1): 27.
- Marhaeni, Luluk Sutji. 2020. "Potensi Lidah Buaya (*Aloe Vera* Linn) Sebagai Obat Dan Sumber Pangan." *AGRISIA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 13(1): 32–39.
- Mayang, Agatha Permatasari, Reni Puspita Sari, and Rif'an Fathoni. 2019. "Pembuatan Glukosa Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Dengan Proses Hidrolisis." *Jurnal Integrasi Proses* 8(1): 39.
- Miranda, Margarita, Hector Maureira, Katia Rodríguez, and

- Antonio A. Vega-Gálvez. 2009. "Influence of Temperature on the Drying Kinetics, Physicochemical Properties, and Antioxidant Capacity of Aloe Vera (Aloe Barbadensis Miller) Gel." 91: 297–304.
- Mulianingsih, Ajeng Mardiana, and Neneng Siti Silfi Ambarwati. 2021. "Pemanfaatan Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Bahan Baku." *Tata Rias* 11 No 1(Vol 11 No 1 (2021): Jurnal Tata Rias).
- Natori, Rezza, Sri Winarti, and Riski Ayu Anggreini. 2022. "Karakteristik HFS (High Fructose Syrup) Dari Umbi Gembolo Yang Diproduksi Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Amilase Dan Inulinase." *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 13(2): 166–74.
- Nelwan, B, T Langi, T. Koapaha, and Th. Tuju. 2022. "Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt)." *Teknologi Pangan Unstat*: 89–110.
- Novianty, Ruthasima. 2019. "Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Penerimaan Sensori Permen Jelly Daun Pegagan (Centella Asiatica L. Urban)." *Skripsi Universitas Lampung*.
- Nuh, Muahammad, Wan Bahroi Barus, Miranti, Febi Yulanda, and M Ridwan Pane. 2020. "Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Sari Buah Nangka." *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* 9(1): 193–98.
- Ovelando, Redho, Mutiara Alytsia Nabilla, and Azhary H. Surrent. 2013. "Fermentasi Buah Markisa (Passiflora) Menjadi Asam Sitrat." *Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya* 1(1): 103409.
- Pranata, Dimas Surya. 2010. "Karakteristik Permen Jelly Lidah Buaya (Aloe Vera) Pada Berbagai Konsentrasi Gula Pasir Dan Asam Sitrat." *Skripsi Universitas Sriwijaya*.
- Purwaningsih, Dyah. 2016. "Prospek Dan Peluang Usaha Pengolahan Produk Aloe Vera." *Juridik Kimia, FMIPA UNY*: 1–23.
- Putra, Endo Pebri Dani, Sahadi Didi Ismanto, and Diana Silvy. 2019. "Pengaruh Penggunaan Gel Lidah Buaya (Aloe Vera) Pada Pembuatan Sabun Cair Dengan Pewangi Minyak Nilam (Patchouli Oil)." *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(1):

10–18.

- Rosiani, Nurwachidah, Basito, and Esti Widowati. 2015. “Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode Pemanggang.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 84.
- Saepudin, Adam, Amir Amilin, Undang Undang, and Tini Sudartini. 2023. “Kultur In Vitro Pisang Cavendish (*Musa Acuminata* L.) Pada Media Dengan Konsentrasi Berbeda Ekstrak Jambu Batu Dan Benzyl Amino Purine.” *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian* 11(1): 87.
- Sandi, Alya Nurulita, I Desak Putu Kartika Pratiwi, and Arihantana Ni Made Indri Hapsari. 2024. “Karakteristik Permen Gummi Dari Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.).” 13(4): 693–706.
- Sarifuddin, Suko Priyono, and Lucky Hartanti. 2021. “Kajian Kualitas Jelly Kering Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dengan Substitusi Nanas (*Ananas Comosus* L.).” *Universitas Tanjungpura* 47(4): 124–34.
- Setyaningsih, D, A Apriyantono, and M. P Sari. 2014. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. PT Penerbit Ipb Press.
- Sulaeman, Suhendar. 2006. “Model Pengembangan Agribisnis Komoditi Lidah Buaya (*Aloevera*).” *Jurnal Agribisnis*: 1–17.
- Supriati, Yati. 2016. “Efisiensi Mikropropagasi Pisang Kepok Amorang Melalui Modifikasi Formula Media Dan Temperatur.” *Jurnal AgroBiogen* 6(2): 91.
- Syukri, Daimon. 2021. “Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri).” *Andalas University Press*: 67.
- Tuárez-García, Diego Armando, Hugo Galván-Gámez, Cyntia Yadira Erazo Solórzano, Carlos Edison Zambrano, Raquel Rodríguez-Solana, Gema Pereira-Caro, Mónica Sánchez-Parra, José M. Moreno-Rojas, and José L. Ordóñez-Díaz. 2023. “Effects of Different Heating Treatments on the Antioxidant Activity and Phenolic Compounds of Ecuadorian

- Red Dacca Banana.” *Plants* 12(15).
- Uswah, Khasanah. 2024. “Pengaruh Substitusi Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) Terhadap Vitamin C Dan Mutu Organoleptik Permen Jelly Lidah Buaya (Aloevera).” *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition* 1(4): 117–24.
- Vojvodić Cebin, Aleksandra, Magdalena Bunić, Ana Mandura Jarić, Danijela Šeremet, and Draženka Komes. 2024. “Physicochemical and Sensory Stability Evaluation of Gummy Candies Fortified with Mountain Germander Extract and Prebiotics.” *Polymers* 16(2).
- Wachyuni, Suci Sandi. 2019. “Inovasi Pembuatan Jelly Dari Bahan Lidah Buaya Dengan Penambahan Lemon.” *Jurnal Sains Terapan Pariwisata* 4(3): 20–29.
- Wahyudi, Eky Bagus, Livia Syafnir, and Kiki Mulkiya Yuliawati. 2022. “4692-Article Text-8041-1-10-20220919.” : 1–7.
- Wahyuni, F., Siddiq, M.N.A.A., Lestari, D., Efriwati., Madiyah, U., Nurlaela, E., Sari, K., Syahidah, D., Kaluku, K., Dari, D.W., Pebrianti, A.A., Harsanto, B.W., Rahmawati. 2023. *Pengantar Pangan Fungsional : Pengenalan Pangan Fungsional*.
- Wijaya, Siti Saodatul, Siti Sopiha, and Ateng Supriatna. 2023. “Identifikasi Musa Paradisiaca Dan Musa X Paradisiaca.” *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perkebunan* 5(2): 33–40.
- Wulandari, Retno Tri, Nurmasari Widyastuti, and Martha Ardiaria. 2018. “Perbedaan Pemberian Pisang Raja Dan Pisang Ambon Terhadap Vo2max Pada Remaja Di Sekolah Sepak Bola.” *Journal of Nutrition College* 7(1): 8.
- Zahiroh, Alza Della, and Rima Azara. 2023. “Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Asam Sitrat Pada Pembuatan Permen Jelli Buah Tomat Ceri (Solanum Lycopersicum Var. Cerasiforme).” *Procedia of Engineering and Life Science* 4(June): 6–10.
- Zulkifli, Putri Lukmanasari, Noer Arif Hardi, and Daru Akbar. 2023. “Karakterisasi Morfologi Varietas Pisang Di Kabupaten Kampar Provinsi Riau Morphological Characterization of Bananas in Kampar , Riau Province.” 12(1): 76–90.