

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. (2008). Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.1-2008. *Kembang gula - Bagian 2: Lunak*. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN]. (2015). Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3-2008. *Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total*. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Agusfiansyah, S., Dewi, Y. S. K., & Priyono, S. (2022). Formulasi Sukrosa dan Xylitol Pada Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 12–17. <https://doi.org/10.26418/jft.v6i2.74248>
- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. (2017). Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech*, 2(1), 52–58. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i1.6174>
- Amelia, D. C., Dahlan, S. A., Bait, Y., Nalole, J. A., & Ali, A. A. R. (2023). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Instan Buah Nangka (*Artocarpus integra*). *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(2), 131–140.
- Andriani, D. (2025). Karakteristik Permen Jelly dari Campuran Dadih dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi Universitas Andalas*.
- Ardiansyah, G., & Hintono, A. (2019). Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 175–180. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23520>
- Aris, S. E., Jumiono, A., & Akil, S. (2020). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 17–22. <https://doi.org/https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/4421>
- Arziyah, D., & Putri, A. (2024). Study of Physicochemical Properties of Beeswax Addition to Chocolate Candy Products. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(1), 19–25. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v5i01.1623>
- Asikin, N., Ali, A., & Harun, N. (2017). Penambahan Buah

- Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dalam Pembuatan Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard). *JOM Faperta*, 4(1), 1–12.
- Asogwa, Ebere, M., Okey, M., Nweze, Carole, C., Haruna, Sunday, G., & Joy, O. (2020). The In Vitro and In Vivo Antioxidant Properties of *Citrullus Lanatus* (Water Melon) Fruit-Parts Extracts. *International Journal of Science Academic Research*, 1(6), 326–332.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021-2023*, BPS-RI.
- Baliga, M. S., Shivashankara, A. R., Haniadka, R., Dsouza, J., & Bhat, H. P. (2011). Phytochemistry, Nutritional and Pharmacological Properties of *Artocarpus heterophyllus* Lam (jackfruit): A review. *Food Research International*, 44(7), 1800–1811. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.02.035>
- Basuki, E. K., Mulyani, T., & Hidayati, L. (2014). Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 39–49.
- Bhadra, S., Mohan, N., Parikh, G., & Nair, S. (2019). Possibility of *Artocarpus heterophyllus* Latex as an Alternative Source for Natural Rubber. *Polymer Testing*, 79.
- Boon, C. S., McClements, D. J., Weiss, J., & Decker, E. A. (2010). Factors Influencing The Chemical Stability of Carotenoids in Foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(6), 515–532. <https://doi.org/10.1080/10408390802565889>
- Chavez-Santiago, J. O., Rodríguez-Castillejos, G. C., Montenegro, G., Bridi, R., Valdés-Gómez, H., Alvarado-Reyna, S., Castillo-Ruiz, O., & Santiago-Adame, R. (2022). Phenolic Content, Antioxidant and Antifungal Activity of Jackfruit Extracts (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). *Food AScience and Technology*, 42(July). <https://doi.org/10.1590/fst.02221>
- Dakhi, I. T. P., Putra, I. N. K., & Puspawati, G. A. K. D. (2024). Pengaruh Konsentrasi Bubuk Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Beta Karoten, Warna, dan Sifat Sensoris Permen Jelly. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(3), 610–626. <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i03.p13>
- Dewi, F. Y. (2022). Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo

- Semangka dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Din, S. N., Mubarak, A., Lani, M. N., Yahaya, M. Z., & Wan Abdullah, W. Z. (2022). Development of Pastilles From Flesh and Rind of Watermelon. *Food Research*, 6(3), 288–297. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(3\).248](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(3).248)
- Engelen, A. (2017). Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jtech*, 5(1), 8–12. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v3i1.43>
- Estiasih, T., Waziroh, E., & Fibranto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Faria, A. F., Rosso, V. V., & Mercadante, A. Z. (2009). Carotenoid Composition of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*), Determined by HPLC-PDA-MS/MS. *Plant Foods for Human Nutrition*, 64(2), 108–115. <https://doi.org/10.1007/s11130-009-0111-6>
- Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S., & Pance, Y. (2022). Studi Formula Permen Jelly Gelatin dengan Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus* L. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), 267–277. <https://doi.org/10.35965/eco.v22i2.1522>
- Forshee, R. A., Storey, M. L., Allison, D. B., Glinsmann, W. H., Hein, G. L., Lineback, D. R., Miller, S. A., Nicklas, T. A., Weaver, G. A., & White, J. S. (2007). A Critical Examination of The Evidence Relating High Fructose Corn Syrup and Weight Gain. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 47(6), 561–582. <https://doi.org/10.1080/10408390600846457>
- Gunawan, M. (2020). Uji Efektivitas Afrodisiaka Ekstrak Etanol Albedo (Mesocarp) Semangka (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsumura & Nakai) pada Mencit (*Mus musculus*). *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 3(1), 42–50. <https://doi.org/https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v3i1.43>
- Habibullah, A. M. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Oranoleptik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* L.) dan

- Jeruk Kasturi (*Citrofortunella microcarpa*).
<http://scholar.unand.ac.id/106185/>
- Handarbeni, R. G., Rahmayuni, R., & Rossi, E. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather dari Campuran Buah Sirsak dan Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 166–174. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i2.32962>
- 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(2), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>
- Hastuti, D., & Sumpe, I. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *MEDIAGRO*, 7(3), 39–48. <https://doi.org/10.31942/mediagro.v3i1.539>
- Hossain, M. T. (2014). Development and Quality Evaluation of Bread Supplemented with Jackfruit Seed Flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(5), 484. <https://doi.org/10.11648/j.ijnfs.20140305.28>
- Husna, N., Nilda, C., & Manik, S. (2018). Kajian Pembuatan Permen Jelly dari Buah Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 1–6. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.9941>
- Hutami, R., Handayani, A., & Rohmayanti, T. (2020). Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Permen Jelly Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas* (L). Lam) Cv. Cilembu dengan Gelling Agent Karagenan Dan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2), 66–74. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i2.3099>
- Isnanda, D., Novita, M., & Rohaya, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 912–923. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.1114>
- Johnson, J., Iwang, E., Hemen, J., Odey, M., Efiong, E., & Eteng, O. (2014). Evaluation of Anti-Nutrient Contents of Watermelon *Citrullus lanatus*. *Annals of Bioalogical Research*, 3(11), 5145–5150. <https://www.researchgate.net/publication/259176462>

- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizu*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM Faperta*, 2(1), 1–11. <https://media.neliti.com/media/publications/186552-ID-none.pdf>
- Kalie, M. . (2001). *Bertanam Semangka*. Penebar Swadya.
- Kartika, P. N., & Nisa, F. C. (2015). Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus* L . Merr) : Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1345–1355.
- Kataria, D., & Kaur, J. (2023). From Waste to Wellness: Exploring the Nutritional Composition, Health Benefits and Utilization of Watermelon Rind. *Journal of Food Chemistry & Nanotechnology*, 9(1), 478–482. <https://doi.org/10.17756/jfcn.2023-s1-060>
- Kaur, J., Singh, Z., Shah, H. M. S., Mazhar, M. S., Hasan, M. U., & Woodward, A. (2023). Insights into Phytonutrient Profile and Postharvest Quality Management of Jackfruit: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(19), 6756–6782. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2174947>
- Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kesuma, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Permen. *Ebookpangan*, 2(1), 60.
- Kustyawati, M.E. (2020). Mikrobiologi Hasil Pertanian. Pusaka Media
- Madrigal-Aldana, D. L., Tovar-Gómez, B., De Oca, M. M. M., Sáyago-Ayerdi, S. G., Gutierrez-Meraz, F., & Bello-Pérez, L. A. (2011). Isolation and Characterization of Mexican Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L) Seeds Starch in Two Mature Stages. *Starch/Staerke*, 63(6), 364–372. <https://doi.org/10.1002/star.201100008>
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y., & Dewi, E. N. (2014). Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran

- Semi Refined Carragenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 112–120.
- Majidah, A. S., Susilawati, & Nawasih, O. (2024). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Sifat Sensori, Sifat Kimia, dan Sifat Fisik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 96–110.
- Maoto, M. M., Beswa, D., & Jideani, A. I. O. (2019). Watermelon as a Potential Fruit Snack. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 355–370. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1584212>
- Marlina, M., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2019). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 85. <https://doi.org/10.26858/jtp.v5i1.8199>
- Maryam, S., Effendi, N., & Kasmah, K. (2019). Produksi dan Karakterisasi Gelatin dari Limbah Tulang Ayam dengan Menggunakan Spektrofotometer Ftir (Fourier Transform Infra Red). *Majalah Farmaseutik*, 15(2), 96–104. <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v15i2.47542>
- Maulani, M. T., Aslamiah, A., & Wicakso, D. R. (2016). Pengambilan Pektin Dari Albedo Semangka Dengan Proses Ekstraksi Asam. *Konversi*, 3(1), 1–9. <https://doi.org/10.20527/k.v3i1.131>
- Megawati, Johan, V. S., & Yusmarini. (2017). Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka Dan Terong Belanda. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2), 1.
- Meilianti. (2018). Karakterisasi Permen Jelly Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. *Distilasi*, 3(2), 39–47.
- Miranti. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116–120. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science and Technology*, 26(2), 211–

219.

- Montero, P., & Gómez-Guillén, M. C. (2000). Extracting Conditions for Megrim (*Lepidorhombus boscii*) Skin Collagen Affect Functional Properties of The Resulting Gelatin. *Journal of Food Science*, 65(3), 434–438. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2000.tb16022.x>
- Nadeem, M., Navida, M., Ameer, K., Siddique, F., Iqbal, A., Malik, F., Ranjha, M. M. A. N., Yasmin, Z., Kanwal, R., & Javaria, S. (2022). Watermelon Nutrition Profile, Antioxidant Activity, and Processing. *Korean Journal of Food Preservation*, 29(4), 531–545. <https://doi.org/10.11002/KJFP.2022.29.4.531>
- Neglo, D., Tettey, C. O., Essuman, E. K., Kortei, N. K., Boakye, A. A., Hunkpe, G., Amarh, F., Kwashie, P., & Devi, W. S. (2021). Comparative Antioxidant and Antimicrobial Activities of The Peels, Rind, Pulp and Seeds of Watermelon (*Citrullus lanatus*) Fruit. *Scientific African*, 11. <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2020.e00582>
- Neswati. (2013). Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica pepaya* L.) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Agroindustry*, 3(2), 105–115.
- Novelina, N., Anggraini, T., & Putri, L. N. (2020). Characteristics of Jelly Candy made from Soybean Milk and Addition of Eggshell Powder. *AJARCDE | Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 4(1), 41–47. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v4i1.37>
- Nury, D. F., & Luthfi, M. Z. (2023). Pengaruh Variasi pH pada Produksi High Fructose Syrup (HFS) dari Tepung Singkong. *Communication in Food Science and Technology*, 2(2), 72–78. <https://doi.org/10.35472/cfst.v2i2.1572>
- Ong, B. T., Nazimah, S. A. H., Tan, C. P., Mirhosseini, H., Osman, A., Mat Hashim, D., & Rusul, G. (2008). Analysis of Volatile Compounds in Five Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) Cultivars Using Solid-Phase Microextraction (SPME) and Gas Chromatography-Time-of-Flight Mass Spectrometry (GC-TOFMS). *Journal of Food Composition and Analysis*, 21(5), 416–422. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2008.03.002>

- Palijama, S., Rumbia, P., & Augustyn, G. (2024). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Puree Nangka (*Arthocarpus heterophyllus*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 7903–7912.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Pelawi, J. M., Bimantio, M. P., & Kusumastuti. (2024). Karakteristik Permen Gummy Temumangga (*Curcuma mangga* Val.) dengan Penambahan Sari Buah Nangka. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(02), 61–74. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i02.614>
- PORIM. (1995). *PORIM: Test Methods*. Palm Oil Research Institute of Malaysia.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83. <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12858>
- Pratiwi, A. ., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), 66–74. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Purwaningsih, I., & Kuswiyanto. (2019). Perbandingan Perendaman Asam Sitrat dan Jeruk Nipis Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Talas. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2(1), 89–93. <https://doi.org/https://doi.org/10.30602/jvk.v2i1.61>
- Qonitah, S. H., Dian, R. A., & Basito. (2016). Kajian Penggunaan Hight Fructose Syrup (HFS) sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 9–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.17458>

- Ramadani, D. T., Dari, D. W., & Aisah, A. (2020). Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 15. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i1.151>
- Ranasinghe, R. A. S. N., Maduwanthi, S. D. T., & Marapana, R. A. U. J. (2019). Nutritional and Health Benefits of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.): A Review. *International Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1155/2019/4327183>
- Rapela, T., Rawung, D., & Moningga, J. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal Agroteknologi*, 2(1), 12–16. <https://doi.org/https://doi.org/10.35791/cocos.v1i8.17777>
- Rasbawati, Irmayani, Nurmiati, & Novieta. (2019). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. *Karakteristik Organoleptik Dan Nilai PH Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L)*, 7(1), 41–46. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/25041>
- Reddy, B. M. C., Patil, P., Shashi Kumar, S., & Govindaraju, L. R. (2004). Studies on Physico-Chemical Characteristics of Jackfruit Clones of South Karnataka. *Karnataka Journal Agricultural Science*, 17(2), 279–282.
- Rezagholizade-shirvan, A., Shokri, S., Dadpour, S. M., & Amiryousefi, M. R. (2023). Evaluation of Physicochemical, Antioxidant, Antibacterial Activity, and Sensory Properties of Watermelon Rind Candy. *Heliyon*, 9(6), e17300. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17300>
- Rimando, A. M., & Perkins-Veazie, P. M. (2005). Determination of Citrulline in Watermelon Rind. *Journal of Chromatography*, 1078(1–2), 196–200. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2005.05.009>
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumpun Laut (*Eucheuma spinosum*). *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103.
- Sachlan, P., Mandey, L., & Langi, T. (2019). Sifat Organoleptik

- Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff) dengan Variasi Konsentrasi Sirup lukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 113–118. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Said, M. I. (2020). Role and Function of Gelatin in The Development of The Food And Non-Food Industry: A Review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 492(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/492/1/012086>
- Samsudin, L., Larasati, D., & Fitriana, I. (2018). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Fruit Leather Albedo Semangka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(2), 22–30. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i2.2501>
- Santosa, I., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., & Sulistiawati, E. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.26555/chemica.v6i1.12061>
- Saputri, A. D., Pratiwi, E., & Fitriana, I. (2013). Kajian Formulasi Sari Kunyit (*Curcuma domestica* VAL.) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm.f.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 3.
- Saragih, M. A., Johan, V. S., & Pato, U. (2017). Pengaruh Penambahan Kelopak Rosella Terhadap Mutu Sensori Permen Jelly Dari Albedo Semangka. *JOM Faperta*, 4(1). <https://doi.org/https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/16875>
- Sarofa, U., Yusuf, A., Putra, T., Khatty, L., & Napitupulu, I. (2021). Characteristics of Marshmallow from a Mixture of Watermelon Albedo (*Citrullus vulgaris* Schard) and Rosella Flower (*Hibiscus sabdariffa*) Extract with The Addition of Gelatin. *NST Proceedings*, 2021, 51–56. <https://doi.org/10.11594/nstp.2021.1409>
- Schrieber, R., & Gareis, H. (2007). *Gelatine handbook: Theory and industrial practice*.

- Seti, Yoko, A., & Putri, S. K. (2023). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka dan Buah Naga Merah. *Indonesian Journal of Food Technology*, 2(2), 133–146.
- Setiawati, V. R., & Cendana, S. (2023). Uji Mutu Kimia, Fisik dan Organoleptik Permen Jeli Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Sari Jahe dan Sari Kunyit. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 3(1), 23–33.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Shamsudin, R., Ling, C. S., Ling, C. N., Muda, N., & Hassan, O. (2009). Chemical Compositions of the Jackfruit Juice (*Artocarpus*) Cultivar J33 During Storage. *Journal of Applied Sciences*, 9(17), 3202–3204. <https://doi.org/10.3923/jas.2009.3202.3204>
- Silva, E. A., Souza, A. A., & Rodrigues, A. E. (2006). Analysis of The High-Fructose Syrup Production Using Reactive SMB Technology. *Chemical Engineering Journal*, 118(3), 167–181. <https://doi.org/10.1016/j.cej.2006.02.007>
- Sobir, & Firmansyah. (2012). Budidaya Semangka : Panen 60 Hari. In *Penebar Sawadaya* (Cet.2).
- Soedirga, L. C., & Marchellin. (2022). Physicochemical Properties of Jelly Candy Made with Pectin from Red Dragon Fruit Peel in Combination with Carrageenan. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 37(1), 1–14. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v37i1.53798>
- Solichah, A. I., Anwar, K., Rohman, A., & Fakhruddin, N. (2021). Profil Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Tumbuhan Genus *Artocarpus* di Indonesia. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 9(2), 443–460. <https://doi.org/10.22146/jfps.2026>
- Suliasih, N., Sumartini, Hadaryun, E. K., & Ghaffar, R. M. (2023). Pengaruh Perbandingan Sari Kulit Semangka (*Citrullus lanatus* (thunb.)) dengan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Drink. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*,

- 10(2), 40–46.
- Susanti, S., Bintoro, V. P., & Amanullah, D. R. (2021). Karakteristik Fisik, Total Padatan dan Hedonik Velve Nangka dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Penstabil. *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2), 137. <https://doi.org/10.35799/jis.v21i2.33861>
- Suwarno, Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. *Momentum*, 11(2), 99–103.
- Swami, S. B., Thakor, N. J., Haldankar, P. M., & Kalse, S. B. (2012). Jackfruit and Its Many Functional Components as Related to Human Health: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11, 565–576. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2012.00210.x>
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. (2010). Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (Cucumis melo L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestika Val.). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.25182/jgp.2010.5.2.78-86>
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)* (Issue 0). Andalas University Press.
- Syukri, D. (2021). Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian. In *Andalas University Press*.
- Syukur, M. (2009). *Perawatan Tanaman Semangka*. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. . (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Putaka Utama.
- Winarti, S., & Ayu Anggreini, R. (2022). Development of Liquid Sugar HFS (High Fructose Syrup) from Lesser Yam Tubers

Using Enzyme-Mix Inulinase and Amylase. *MATEC Web of Conferences*, 372, 03004.
<https://doi.org/10.1051/mateconf/202237203004>

- Wulandari, R., A., D. R., & Ishartani, D. (2014). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velve Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L .). *Teknosains Pangan*, 3(3), 7.
- Xu, S., Liu, J., Huang, X., Du, L., Shi, F., Dong, R., Huang, X., Zheng, K., Yang, L., & Cheong, K. (2018). Ultrasonic-Microwave Assisted Extraction, Characterization and Biological Activity of Pectin from Jackfruit Peel. *LWT - Food Science and Technology*.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.01.007>
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.
- Zahiroh, A. Della, & Azara, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Asam Sitrat Pada Kualitas Permen Jelly Buah Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum* var. *cersiforme*). *Procedia of Engineering and Life Science*, 4, 1–18.
- Zamuz, S., Munekeata, P. E. S., Gullón, B., Rocchetti, G., Montesano, D., & Lorenzo, J. M. (2021). *Citrullus lanatus* as Source of Bioactive Components: An Up-to-Date Review. *Trends in Food Science and Technology*, 111(March), 208–222. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.002>
- Zelvi, M., Suryani, A., & Setyaningsih, D. (2017). Hidrolisis *Eucheuma cottonii* dengan Enzim K-Karagenase dalam Menghasilkan Gula Reduksi untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 33–42.
<https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.1.33>