

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994 SNI 01-3552-1994. *Syarat Mutu Jelly* : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Mardianty. 2014. Pengaruh Proses Ekstraksi Terhadap Nilai pH , Kandungan Kalium, Dan Daya Terima Sari Buah Bligo. *Jurnal Universitas Negeri Jakarta*.
- Anggadiredja, J. T. A. Z., H. Purwoto., dan P. Istini. 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arifin, N. B., I. Marthapratama., E. Sanoesi., dan A. Prajitno. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas* Linn) p ada *Vibrio Harveyi* dan *Aeromonas hydrophila* Antibacterial Activity of *Jatropha curcas* (Linn) Leaves Extract a gainst *Vibrio harveyi* and *Aeromonas hydrophila*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 19(1), 11–16.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astuti, S. D., dan F. C. Agustia. 2014. Formulasi Dan Karakteristik Minuman Jelly Fungsional Sumber Serat Pangan Dan Vitamin C Dari Kappa Karagenan, Konjak Glukomanan Dan Ekstrak Asam Jawa. *Jurnal Universitas Jendral Soedirman*.
- Buckle, K. A., G. H. Edward., dan M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan* (3 ed.). Jakarta: UI-Press.
- Dwiyani, H., A. Artanti., dan L. Wibisono. 2009. Pemanfaatan Tanaman Lokal Indonesia Pegagan (*Centella asiatica* L.) Sebagai Minuman Jelly Uuntuk Meningkatkan Kualitas Kecerdasan Generasi Muda Indonesia. Bogor: IPB.
- Estiasih, T., W. R. Purti., dan E. W. Astuty. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Firdaus, A. N., B. Kunarto., dan E. Y. Sani (n.d.). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Jelly Drink Berbasis Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc) Dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*.
- Gani, Y. F., T. Indarto., P. Suseno., dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 13(2), 87–

93.

Gunawan, Chikmawati, T., & Sulistijorini, S. (2016). Review : Fitokimia genus *Baccaurea* spp . *Bioeksperimen*, 2(2), 96–110.

Grubben, G. J., dan O. Denton. 2004. *Plant Resources of Tropical Africa 2 Vegetables*. wegwningen: CTA.

Hafiz, M. 2007. *Nanas Budidaya, Pengolahan, dan Pemasaran*. Jakarta: Dinamika Media.

Handriani, D. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma* sp) Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Terung Belanda (*Chypomandra betaceae* , Sendt). *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.

Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Permutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17–25. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>

Imerson, A. 2010. *Food Stabilisers , Thickeners and Gelling Agents*. Singapore: Blackwell Publishing.

Jelita, K. 2011. Verifikasi Metode AOAC Dan ASP Terhadap Parameter Rereatability, Selektivitas, dan Runggedness. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Lehninger, A. L. 2010. *Principle Of Biochemistry*. (M. Thenawidjaya, Ed.) (3 ed.). Jakarta: Elangga.

Mosquera, O. M., Y. M. Correa., D. C Buitrago., dan J. Niño. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio De Janeiro*, 102(August), 631–634.

Muchtadi, D. .2012. *Panagan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bogor: Alfabeta.

Nur, A., A. Jumari., dan E. Kwartiningsih. 2005. Ekstraksi Limbah Hati Nanas Sebagai Bahan Pewarna Makanan Alami Dalam Tangki Berpengaduk. *Ekulibrium*, 4(2), 92–99.

Oktiana, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) Dan Sari Jagung Manis (*Zea mays*, L.Saccharata) Terhadap Karakteristik Mutu Jelly. *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.

Pitojo, S., dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati dan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.

Proverawati, A., dan E. K. Wati. 2011. *Ilmu Gizi Keperawatan Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Pujimulyani, D. 2009. *Tenologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*.

Yogyakarta: Graha Ilmu.

Qisthy, A., F. Setiawan., dan N. Pridina. 2008. *Pemanfaatan Gracillaria sp Dalam Pembuatan Jelly Drink sebagai Upaya Mensejahterakan Masyarakat Pesisir Brebes Jawa Timur*. Sumedang: Universitas Padjajaran.

Redha, A. 2010. Flavonoid : Struktur , Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Berlian*, 9(2), 196–202.

Renwarin, S., dan Tuapattinaya, P. M. 2017. Analisis Kadar Vitamin C Jelly Drink Berbahan Dasar Buah Bligo (Benincasa hispida) Berdasarkan Variasi Gula dan Karagenan serta Implikasinya dalam Pembelajaran Masyarakat Menggunakan Metode Participatory Rural Appraisal (PRA). In *Seminar Nasional Bliologi Dan Pembelajaran Biologi 2017*. ambon: Universitas Pattimura.

Riandytho, V. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Karakteristik Mutu dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Lidah Buaya (Aloe barbandesis, Miller). *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.

Rossa, F. 2001. Pengaruh Pemberian Air Perasan Buah Labu Bligo (Benincasa hispida cogn) Terhadap Perubahan Kadar Glukosa Darah Kelinci Putih Jantan Dengan Toleransi Glukosa. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Surabaya. Diambil dari <http://digilib.ubaya.ac.id/pustaka.php/150855>

Salindeho, W. J. 2016. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Buah Bligo (Benincasa hispida). *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Santoso, D. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut Gelidium sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Santoso, H. 2007. *Selai Nanas*. Yogyakarta: Kanisius.

Satriyana, N., dan B. Utomo. 2016. Sifat Fisiko-Kimia Agar-Agar Dari Rumput Laut Gracilaria chilensis yang Diekstrak Dengan Jumlah Air Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan dan Perikanan*, 13(1), 45–50.

Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sayuti, K., dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik* (1 ed.). Padang: Andalas University Press.

Setiawan, B. 2016. Daya Hambat Konsentrasi Enzim Bromelin Dari Ekstrak Bonggol Nanas (Ananas comosus (L.) Merr) Terhadap Streptococcus sanguinis. *Skripsi*. Makasar: Universitas Hassanuddun.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.

- Suryani, Nafisah, A., dan S. Mana'an. 2017. Optimasi Formula Gel Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Bligo (*Benincasa hispida*) dengan Metode Simplex Lattice Design (SLD). *Jurnal Farmasi Galenika*, 3(2), 150–156. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2017.v3.i2.8815>
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Buah Nanas*. Bandung: Nuansa Aulia.
- Torio, M. A. O., Saez, J., dan 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(1), 19–30.
- Wati, I., dan A. Saidi. 2015. Penggunaan Rumput Laut (*Euchemacottonii*) Sebagai Pengganti Karagenan Dalam Pembuatan Jelly Drink Rosela (Kajian Konsentrasi Rumput Laut dan Karagenan). *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidoarjo*, 12(1).
- Widayat, Abdullah, D. Soetrisnanto., dan M. Hadi. 2005. Pembuatan Asam Sitrat Dari Buangan Padat Buah Nanas Dengan Fermentasi Fase Cair Dalam Bioreaktor Bergelembung. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Widyasanti, A., D. Rohdiana., dan N. Ekatama. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) Dengan Metode DPPH (2,2 Difenil -1-Pikrilhidrazil). *Fortech*, 1(1), 1–9.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., dan F. Kartawidjajaputra. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Berenergi*. Jakarta: Mrio Press.
- Winarno, F. G., dan S. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yolanda, N. T., dan Agustono. 2018. Proses Ekstraksi dan Karakterisasi Fisika Kimia Bubuk Agar *Gracilaria* sp. Skala Laboratorium di PT. Java Biocolloid Surabaya. *Jurnal of Marine and coastal Science*, 7(3).
- 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.

Yunita, T. M. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut dalam Pembuatan Minuman Jelly Bligo (Benincasa hispida Thumb). *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.

Zaini, N. A. M., F. Anwar., A. A. Hamid., & N. Saari. (2011). Kunder [Benincasa hispida (Thunb.) Cogn.]: A Potential Source for Valuable Nutrients and Functional Foods. *Food Research International*, 44(7), 2368–2376. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.10.024>

