

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemists. 2016. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. AOAC International.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Mutu Gelatin (SNI 06.3735:1995). Departemen Perindustrian, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2:2008). Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Ahmad, D. dan S. Mujdalipah. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas* (L). Lam cv) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech* 2 (1) 2017 52-58.
- Ahmad, S. W., Yanti, N. A. dan Muhiddin, N. H. 2019. Pemanfaatan limbah cair sagu untuk memproduksi selulosa bakteri. *Jurnal Biologi Indonesia* 15 (1): 33-39.
- Alfiani, N., Pratiwi, R., & Hidayat, T. 2021. Karakteristik kimia gula aren dan gula merah sebagai pemanis alami pada produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 89-97.
- Ali, B., Blunden, G., Tanira, M. O., & Nemmar, A. 2018. *Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (Zingiber officinale Roscoe): A review of recent research*. *Food and Chemical Toxicology*, 46(2), 409-420.
- An, K., Zhao, D., Wang, Z., Wu, J., Xu, Y., & Xiao, G. 2020. Comparison of pungent components between fresh ginger and dried ginger by ultra-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UPLC-MS/MS). *Journal of Food Composition and Analysis*, 94, 103623.
- Aprianto, I., Muzakkar, M. Z., & Mariani, L. 2024. Pengaruh penambahan gula aren (*Arenga pinnata*) terhadap sifat

- organoleptik dan fisikokimia minuman sari wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, Vol. 2(3), 244-253.
- Ariska, S. B., & Utomo, D. 2020. Kualitas minuman serbuk instan serai (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42-51.
- Arsibal, M. A. T. 2025. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Mutu Permen Jelly Jeruk Siam Madu (Citrus nobillis)*. Repository Universitas Jambi.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM), dan Total Kapang-Khamir sebagai parameter mikrobiologi pada produk jeli/manisan. *Jurnal Teknik*, Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Atvenita, L. 2023. *Analisa Antioksidan dan Daya Terima Permen Jeli Bir Pletok Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan*.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jeli dari Sari Jagung dan Rumput Laut Laporan Penelitian Berorientasi Produk Dana PNBP*, 1-58.
- Bali, P. N. C., Raif, A., & Tarigan, S. B. 2019. Uji Efektivitas Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb) Sebagai Antibakteri Terhadap *Salmonella Typhi*. *Biolink (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 6(1), 59.
- Basuki, E.K., Mulyani, T., dan Hidayati, L. 2014 Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan Vol. 8 No. 1*: 39- 49.
- Cheng, S., Roos, Y. H., & Miao, S. 2022. Gelatin as a clean label ingredient: recent trends, applications, and future perspectives in confectionery products. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(9), 5753-5765.
- Diantari, N. K., & Astuti, K. W. 2023. Potensi ekstrak rimpang

- jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. var *rubrum*) sebagai nutraceutical. Dalam *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi* (Vol. 2, hlm. 631-642).
- de Figueiredo Muniz, V. R. G., Ribeiro, I. S., Beckmam, K. R. L., & de Godoy, R. C. B. 2023. *The impact of color on food choice. Brazilian Journal of Food Technology.*
- Fajar, I., Yudha Perwira, I., & Made Ernawati, N. 2022. Pengaruh Derajat Keasaman (pH) terhadap Pertumbuhan Bakteri Toleran Kromium Heksavalen dari Sedimen Mangrove di Muara Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science* V, 6(1), 1-6.
- Febrina, D. 2019. Formulasi dan Evaluasi Sediaan Sirup Daun Serai (*Cymbopogon citratus*). *Viva Medika: Jurnal Kesehatan, Kebidanan dan Keperawatan*, 10(2), 135-139.
- Fedotov, V. D., Zuev, Y. F., Archipov, V. P., Idiyatullin, Z. S., & Garti, N. A. 2024. *Structural features and water dynamics in physically and chemically cross-linked gelatin hydrogels. International Journal of Molecular Sciences*, 25 (11738), 1-15.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. 2022. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54.
- Fimela.com. 2021. *Resep permen jeli agar-agar, camilan Lebaran* [Gambar]. Dari <https://www.fimela.com/food/read/4554705/resep-permen-jeli-agar-agar-camilan-lebaran>. (Diakses pada April 2025),
- Goudie, K. J., McCreath, S. J., Parkinson, J. A., Davidson, C. M. dan Liggat, J. J. 2023. Investigation of the influence of pH on the properties and morphology of gelatin hydrogels. Wiley: *Journal of Polymer Science* 61 (19): 2223- 2402.
- Hanafi, T. A. F., & Amertaningtyas, D. 2024. *The effect of gelatin on water holding capacity, water activity, water content, and randement of chicken-liver meatball. BIO Web of*

- Conferences*, 88, 00016.
- Handayani, S. D., Purnamayati, L., Sumardianto, Suharto, S., & Arifin, M. H. 2024. *Characterization of jeli candy with different percentage of gelatin from patin fish skin (Pangasius pangasius)*. *Journal of Advances in Food Science & Technology*, 11(3), 1-16.
- Hashary, A. R., Damayanti, U. P., Rusdianan, & Nurzak, A. N. 2023. Identifikasi senyawa antioksidan dari ekstrak etanol daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dengan metode 2,2-diphenyl-1-picryl-hydrazyl (DPPH). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 204-215.
- Hasibuan, D. C. 2020. *Kualitas nutrisi daun eceng gondok (Eichhornia crassipes) yang difermentasi dengan Aspergillus niger pada level yang berbeda* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau].
- Hindarso, S. Margaretta, S. Handayani, D. dan Indraswati, N. 2019. Ekstraksi Senyawa Phenolic *Pandanus amaryllifolius* Roxb. sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*, 10(1), 20-30.
- IDN Times. 2021. *Mengenal Air Guraka, Minuman Jahe Bertabur Kenari Khas Ternate*. IDN Times. Dari <https://www.idntimes.com/food/diet/sha-kookie/air-guraka-minuman-jahe-khas-ternate-c1c2>. (Diakses pada April 2025).
- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. 2015. Jeli candies which added of carrageenan and arabic gum. *Jom Faperta*, 2(1), 1-11.
- Karim, A. A., & Suleiman, N. 2023. Gelatin's role in food quality: An overview of its viscoelastic, hydration, and optical properties. *Food Hydrocolloids*, 142, 108741.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* [Data komposisi gizi jahe per 100 g]. Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Tabel*



- Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)* [Data komposisi gula aren per 100 g]. Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khan, N. T. 2020. *Therapeutic benefits of lemongrass and tea tree. Annals of Civil and Environmental Engineering*, 4(1), 027-029.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Permen. *Ebook pangan*, 2(1), 60.
- Lampah, A., Tuju, T. D. J., & Laju, L. E. 2022. Pemanfaatan Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jeli dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 60-66.
- Li, B., Wang, L., & Zhao, Y. 2023. The interplay between gelatin structure, sucrose concentration and gelation kinetics in determining the microstructural and release properties of model confectionery gels. *Food Hydrocolloids*, 135, 108945.
- Mandei, J.H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 6 (1) : 1-10.
- Mandei, J. H. 2017. Composition of Several Sugar Compounds In The Making of Nutmeg Hard Candy. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1-10.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarmo, N. S. 2021. Analisis Break Even Point (Bep). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21.
- Marganingsih, N. D., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. 2019. Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk Rosella (*Sauropus androgynous* (L) Merr.- *Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 3(2): 144-151.
- Melati, R., Rahmadani, N. S., Tjokrodiningrat, S., Nyong, F., &

- Baswan, S. 2020. Paradigma “aer guraka” Saat Pandemi Covid-19 dan New Normal di Kota Ternate sebagai Peluang Usaha. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-8 Tahun 2020*, 978-979.
- Mukhaimin, I., Nurwany, H. M., & Prasetyati, S. B. 2022. Pengaruh konsentrasi gelatin tulang ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap karakteristik mutu permen jeli. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 68-75.
- Mulyadi. (2016). *Sistem akuntansi* (Edisi ke-4). Jakarta: Salemba Empat.
- Naro, I. A., & Rahardjo, T. 2017. Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Total Penjualan Dan Laba (Studi Pada Umkm Rizky Barokah Malang). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*, 5(2), 1-18.
- Nita., Ramli, A. R., Budiardjo, G. T. H. W. dan Muhpidah. 2024. Effect of packaging type on the quality of red ginger soft candy. *Bio Web of Conference* 96 (2): 1-12.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. 2015. Pengaruh konsentrasi gelatin dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen jelly sari buah pala. *Agroindustrial Journal*, 3(1), 105-115.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jeli Pepaya (*Carica papaya*, L) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* 3 (2) : 105-115.
- Nugraha, A. 2023. *Identifikasi kadar air pada keripik talas*. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 477.
- Nurhadi, B., Rahayu, E. S., Supriyanto, & Cahyana, Y. 2020. Investigation on the kinetics of sucrose hydrolysis in gelatin-sucrose mixture system at intermediate moisture. *Food Science and Biotechnology*, 29(7), 1021-1028.
- Permanasari, D., Sari, A. E., & Aslam, M. 2021. Pengaruh konsentrasi gula terhadap aktivitas antioksidan pada minuman bir pletok. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 9.

- Pinasthi, A. 2017. *Analisis Kadar Gula Reduksi pada Produk Pangan* (Analisis Kandungan Gula Pereduksi dalam Produk Pangan). *Jurnal Kimia Analitik*, 10(2), 45-52.
- Radali, D., & Alka, G. 2018. Periwinkle (*Catharanthus roseus*) Leaves and Lemongrass (*Cymbopogon citratus*): An Analysis of Their Nutritional Composition, Anti-Nutritional Factors and Antioxidant Content. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(6), 2130-2135.
- Rahayu, D. 2021. Karakteristik permen jeli jahe (*Zingiber officinale* Rosc var . *rubrum*) dengan penambahan bubuk kulit jeruk manis (*Citrus sinensis* L). *Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar*, 1-25.
- Rahmi, S. L, Tafzi F & Anggraini S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14(1): 37-44.
- Ramadhan, D. A., & Dwiloka, B. 2023. Pengaruh proporsi sukrosa dan *high fructose syrup* (HFS) terhadap sifat kimia dan mikrobiologi kombucha *cascara*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 16-20.
- Ramdani, S., Saputrayadi, A., Marianah. dan Nazaruddin. 2024. Kajian karakteristik permen jeli mangga dengan fomulasi gelatin dan madu. *Journal of Agritechnology and Food Processing* 4 (1): 48-59.
- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., & Moningka, J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal Unsrat*, 9(3).
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. 2017. Karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.

- Rosida, D. F., Taqwa, A. A., Studi, P., Pangan, T., Teknik, F., Pembangunan, U., Veteran, N., & Timur, J. 2019. Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) Bangkalan Madura Sebagai Permen Jeli Product Development Study of Salak Senase (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) from Bangkalan-Madura as a Jeli. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 62-74.
- Rusli, N., & Ayu, P. S. (2018). Formulasi permen jeli sari buah singi (*Dillenia serrata* Thunbr) kombinasi madu menggunakan gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 1(2), 99-103.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Suryani, C. L., Murti, S. T. C., Ardiyan, A., & Setyowati, A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Fraksi-Fraksinya. *Agritech*, 37(3), 271.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan dan Sensori Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. 2024. Pengaruh kadar air terhadap masa simpan olahan pangan dengan teknologi sterilisasi suhu tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849-858.
- Syukri, Daimon. (2021). *Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (Volumetri dan gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Thongma, S., Suttisansanee, U., Santivarangkna, C., & Chathiran, W. 2023. Characteristics of herbal candy jelly formulated with butterfly pea flower (*Clitoria ternatea* L.) extract and roselle flower (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. *Current Applied Science and Technology*, 23(3), 1-12.
- Timisela, N., Breemer, R., & Lawalata, V. N. 2023. Effect of Gelatin Concentration on Physicochemical and Sensori



- Characteristics of Chinese Lemon Jeli Candy (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 69-77.
- Ulyarti, U., Firdaus, M. L., & Febriani, Y. 2023. Effect of gelatin concentration on the physicochemical, textural, and sensory characteristics of herbal jelly candy. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(1), 87-96.
- USDA. 2012. *Nutrien Values and Weights are for Edible Portion of Chayote*. National Database for Standart Reference Declase.
- Van de Velde, E. H. M., Hermansson, A. M., & Langton, M. 2016. Microstructure and diffusional properties of gelatin-based gels. *Food Hydrocolloids*, 52, 922-930.
- Wiley, J. 2023. Optimization of gelatin-based gel structure and sensory properties in confectionery systems. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(4), 1021-1030.
- Wu, Y., Chen, S., & Wang, J. 2023. Influence of sucrose on the microstructural, rheological, and release properties of gelatin gels: Implications for confectionery products. *Food Hydrocolloids*, 135, 108901.
- Yuliana, N., 2020. Pengaruh penggunaan gula merah terhadap mutu mikrobiologi pangan olahan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 55-62.
- Yusuf, M. 2014. Analisa Break-Even Point (BEP) terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 4(1): 49-66.
- Zahiroh, A. D., & Azara, R. 2023. Effect of Gelatin and Citric Acid Concentrations on the Production of Cherry Tomato Jelly Candy (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). *Procedia of Engineering and Life Science*, 4, 1-5.