

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-shama, H.S., Ahmed, F.A., Abd, H.E., and Badr, E.- 2022. Assessment of jelly candy manufactured from prickly pear fruits (*Opuntia* Spp).
- Adi, Y., Pertanian, F., and Oleo, U.H. 2025. Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Pada Pembuatan Permen Jelly Tomat (*Solanum lyopersicum*) 3 (4):586–596.
- Adna Ridhani, M., and Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*. 8 (3):61–68.
- Agusfiansyah, S., Sutiknyawati, Y., Dewi, K., and Priyono, S. 2023. Formulasi Sukrosa dan Xylitol pada Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) 1 (1):12–17.
- Alipal, J., Mohd Pu'ad, N.A.S., Lee, T.C., Nayan, N.H.M., Sahari, N., Basri, H., Idris, M.I., and Abdullah, H.Z. 2019. A review of gelatin: Properties, sources, process, applications, and commercialisation. *Materials Today: Proceedings*. 42 (February):240–250.
- Alridho Bactiar, A.A. dan E.R. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *JOM Faperta UR*. 4 (1):3–7.
- Amalia, R.R., Lestari, E., and Safitri, N.E. 2021. Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen Jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 12 (1):123–130.
- Aninditya, A.P. 2022. Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Daun Ungu (*Graptophyllum*) 7 (2):189–198.
- Anita Devi, N.P., Ari Sandhi W, P., and Yusa, N.M. 2018. Pengaruh Penambahan Terung Belanda (*Solanum betaceum*

Cav.) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 7 (1):23.

- Anna Suzanna, Mohammad Wijaya, and Ratnawaty Fadilah 2019. Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5 Maret Suplemen (2019) : S21 - S36 S21*. 25 (4):125–134.
- Arabia, C., Barriyah, K., Universitas, M., Banyuwangi, A., Laksda, J., Sucipto, A., Universitas, D., Banyuwangi, A., Laksda, J., Sucipto, A., Universitas, D., Banyuwangi, A., Laksda, J., and Sucipto, A. 2021. Kombinasi Perlakuan Konsentrasi 2,4-D Dengan Air Kelapa Terhadap Perkembangan Eksplan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L.) (August 1945).
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly Dari Sari Jagung dan Rumput Laut Laporan Penelitian Berorientasi Produk Dana PNNP Tahun Anggaran 2012 1–58.
- Bait, Y., Liputo, S.A., Maspeke, P.N.S., Murtaqi, A., Mutsyahidan, A., Rachman, A.B., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F., and Gorontalo, U.N. 2025. Substitusi Sari Jagung Manis Pada Pembuatan Tiliaya Sebagai Jambura *Journal of Food Technology (JJFT)* Volume 7 Nomor 3 Tahun 2025 7.
- Baranowska, A., and Weiner, M. 2025. Carotenoid Content In Sweet Corn Kernels : Implications For Human 19 (4):466–475.
- Barbosa-Cánovas, G. V., Fontana, A.J., Schmidt, S.J., and Labuza, T.P. 2007. *Water activity in foods: Fundamentals and applications*. Blackwell Publishing.
- Bloot, A.P.M., Kalschne, D.L., Amaral, J.A.S., Baraldi, I.J., and Canan, C. 2023. A Review of Phytic Acid Sources, Obtention, and Applications. *Food Reviews International*. 39 (1):73–92.

- Bremer, R. 2024. Karakteristik Sari Buah Mangga Dengan Penambahan Konsentrasi Lemon Cina (*Citrus microcarpa*) 4044:13–20.
- BSN 2008. SNI 3547.2-2008 tentang Kembang gula – Bagian 2 : Lunak. *Jurnal SNI Standar Nasional Indonesia*. 2:3547.
- Dian Andiyani, Muharam, D.S. 2023. Pengaruh Kombinasi Mikro Organisme Lokal Bonggol Pisang Dan Pupuk Npk Terhadap Pertumbuhan Tanaman Jagung Manis (*Zea mays saccharata* strurt L.) Varietas Bonanza 9 (12):140–145.
- Diandra, N., Eddy Kurniawan, Muhammad, and Syamsul Bahri. 2021. Pembuatan Permen Jeli Dari Sari Kulit Semangka Dengan Penambahan Kadar Gula. *Chemical Engineering Journal Storage*. 2:4 (Oktober):16–25.
- Dovianda, K.T., Raja, P.M., Syukri, M., dan F. 2024. Pengaruh Variasi Karagenan Dan HFS (High Fructose Syrup) Terhadap Pembuatan Permen Jelly Berbasis Nira Kelapa Sawit. *Jurnal Agro Fabrica*. 6 (1):45–50.
- Dr. Ir. Rina Yenrina, M. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*, Andalas University Press.
- Erdmann, G., Alencar, L., Baggio, C.H., Fernanda, M., Werner, D.P., Iacomini, M., and Cordeiro, L.M.C. 2013. Structure of a galactoarabinoglucuronoxylan from tamarillo (*Solanum betaceum*), a tropical exotic fruit , and its biological activity. *Food Chemistry*. 141 (1):510–516.
- Febriyani, L., Rahmawati, I.E., Aslamiyah, D.S., and Senja, F. 2023. 2023 Madani : Jurnal Ilmiah Multidisipline Review : Analisis Kandungan Vitamin C Pada Pangan Dengan Metode Kuantitatif 2023 Madani : Jurnal Ilmiah Multidisipline 1 (11):639–644.

- Feng, X., Pan, L., Wang, Q., and Liao, Z. 2020. Nutritional and physicochemical characteristics of purple sweet corn juice before and after boiling 1–18.
- Fitria, S., Fahrizal, F., and Lubis, Y.M. 2022. Kajian Daya Terima Sirup Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7 (1):350–355.
- Gabrielle Scott, and Joseph M.Awika 2023. Effect of protein–starch interactions on starch retrogradation and implications for food product quality. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 22 (3).
- Giyarto, Suwasono, S., and Surya, P.O. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 13 No. 02 (2019). *Agroteknologi*. 13 (02).
- GMIA 2019. GMIA Handbook. *Gelatin handbook*. 27.
- Grace, P.A., Nurali, E.J.N., and Assa, J.R. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa Permen Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 12 (2):80–88.
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., and Sari, P. 2021. Aplikasi Variasi Sukrosa Dan Perbandingan Gelatin-Karagenan Pada Permen Jeli Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*. 15 (01):67–78.
- Hanifan, F., Ruhana, A., and Yuni Nur, D. 2016. Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain dan Mutu Organoleptik Permen Jeli. *Majalah Kesehatan*. 3 (1):33–41.
- Hasan, A.M., Halid, A., Ahmad, L., Hasdiana, and Ilato, R. 2019. Diversification of products derived from maize for the sustainable welfare of the people in Gorontalo province,

Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 260 (1).

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.

Hatta, H., Moonti, R.M., Ernikawati, E., Maesarah, M., Moito, S.Y., Aripin, N., Bahmid, H., Olii, S.H., Bahu, A.S., Akuba, M., Igrisa, N., Febrianto, F., Ramli, F., and Setiawan, I. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Di Desa Tri Rukun Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo. *Insan Cita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4 (1).

Helmi, Tamrin, and Rejek, S. 2024. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Susu Kedelai. *Jurnal Riset Pangan*. 2 (3):234–243.

Herdini, Tiah Rachmatiah, and Temmy Khairunissa 2026. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit, Daging Buah Dan Biji Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dengan Metode Dpph (2,2- Difenil-1- Pikrilhidrazil). *Saintech Farma*. 19 (1):59–68.

Herlinawati, L., Ningrumsari, I., and Anggraeni, T. 2022. Kajian Konsentrasi Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Selai Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca* Formatypica). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*. 2 (2):72–89.

Hidayat, T., and Kurniawan, T. 2023. Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Manis (*Zea mays* saccharata Sturt.) Pada Beberapa Jenis Mulsa Organil Dan Jarak Tanam Yang Berbeda (Growth and Yield of Sweet Corn (*Zea mays* saccharata Sturt.) Due to Difference in Organic Mulch and Plant Spacing. *J. Floratek*. 18 (1):1–7.

- Hu, C., Gao, X., Dou, K., Zhu, C., Zhou, Y., and Hu, Z. 2023. Physiological and Metabolic Changes in Tamarillo (*Solanum betaceum*) during Fruit Ripening.
- Kartika, T. 2019. Potensi Hasil Jagung Manis (*Zea mays* Saccharata sturt.) Hibrida Varietas Bonanza F1 Pada Jarak Tanam Berbeda. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. 16 (1):55.
- Khoo, H.E. 2017. Anthocyanidins and anthocyanins : colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food & Nutrition Research*. 61 (1).
- Kumosa, L.S., Zetterberg, V., and Schouenborg, J. 2018. Gelatin promotes rapid restoration of the blood brain barrier after acute brain injury. *Acta Biomaterialia*. 65:137–149.
- Landeng, P.J., Suryanto, E., and Momuat, L.I. 2017. Komposisi proksimat dan potensi antioskidan dari biji jagung Manado kuning (*Zea Mays* L.). *Chemistry Progress*. 10 (1):33–39.
- Mandei, J.H., Mahawan, A., Balai, N., Industri, S., Jalan, M., No, D., Penelitian, A., and Kelompok, R.A. 2019. Pengaruh Ph Sari Buah Pala Terhadap Kandungan Gula Reduksi Dan Tekstur Permen Keras Effect Of Nutmeg Juice Ph On Reducing Sugar Content 11 (1):19–30.
- Mao, Y., Zhang, Z., Liu, L., Qin, Y., Qin, Z., Cao, Y., Zou, X., Shi, J., Tian, S., and Jiang, G. 2025. Dynamic interaction of sweet and sour taste perceptions based on sucrose and citric acid 1–11.
- Mariani, K., Subaedah, S., and Nuhung, E. 2019. Analisis Regresi Dan Korelasi Kandungan Gula Jagung Manis Pada Berbagai Varietas Dan Waktu Panen. *AGROTEK: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian*. 3 (1):55–62.

- Meilianti, P., Srijaya, J., Bukit, N., and Palembang, B. 2018. Karakterisasi Permen Jelly Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris* . L) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak Dan Variasi Pektin Characterization Of Beetroot Jelly Candy With The Addition Of Soursop Extract And Pectin Variation 3 (2):39–47.
- Melinda, L. 2018. Pengaruh Perbandingan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav) Dan Rumput Laut (*Euclima cottonii*) Terhadap Karakteristik Fruit Leather.
- Mieszczakowska-fr, M., and Celejewska, K. 2021. Impact of Innovative Technologies on the Content of Vitamin C and Its Bioavailability from Processed Fruit and Vegetable Products.
- Natori, R., Winarti, S., and Anggreini, R.A. 2022. Karakteristik HFS (High Fructose Syrup) dari umbi gembolo yang diproduksi secara hidrolisis enzimatis menggunakan amilase dan inulinase Characteristics of HFS (High Fructose Syrup) from gembolo tuber produced by enzymatic hydrolysis using amylase and inu. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 13 (2):166–174.
- Nur, M., Tanita, N.D., and Suprayogi, S. 2023. Optimasi Suhu Dan Lama Waktu Steam Blanching Untuk Pembuatan Jagung Manis Pipil Beku Varietas Paragon Optimization of Steam Blanching Temperature and Time in the Manufacture of Frozen Sweet Corn Kernels of Paragon Variety 11 (1):44–52.
- Nuraeni, A., Rizkiriani, A., Nurhidayati, V.A., Andari, E.A., Dwinanti, C.C., Ningsih, Y.K., and Modesty, D. 2022. Substitusi Jagung (*Zea mays* L.) dalam Pembuatan Bakpao sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Boga*. 5 (2):88–99.
- Nurjaya, Wery, A., and Bahja 2023. Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan. *Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu*. 134–163.

- Ogori, A.F., Amove, J., Aduloju, P., Sardo, G., Okpala, C.O.R., Bono, G., and Korzeniowska, M. 2021. and Turmeric Juice Mix as Influenced by Blend Variations 1–15.
- Oktiana, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Jagung Manis (*Zea mays*, L. Saccharata) terhadap Karakteristik Mutu Jelly. *Skripsi*.
- Oslan Jumadi, Muh. Junda, Muh. Wiharto Caronge, Mu'nisa, and Nenry Iriany 2021. *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (Zea mays) Dan Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench)*, Penerbit Jurusan FMIPA UNM ISBN 978-623-94869-7-6. Makasar.
- Patulak, E.F. 2022. Studi Pembuatan Selai Terong Belanda (*Solanum betaceum*) Dengan Penambahan Bubuk Karagenan. *Skripsi Program Studi teknologi Pangan, Fakultas Pertanian-Universita Bosowa Makasar*.
- Puspa, M., and Asfar, M. 2023. Karakterisasi Organoleptik Dan Sifat Kimia Minuman Sari Jagung Manis (*Zea mays saccharata* L.) Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) (Organoleptic Characterization and Chemical Properties of Peanut (*Arachis hypogaea* L.) Sweet Corn (*Zea mays saccharata* L.) Juice Drink 16 (1).
- Putri, W. rusadi, Rosida, and Rosida, D.F. 2024. Research of Gelatin and Sucrose Augmentation on Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Tepache Jelly Candy. *AJARCADE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*. 8 (2):31–36.
- Rahmawati PS, and Adi AC 2016. Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. 11 (1):86–93.
- Rahmawati, R.P., Retnowati, E., and Devi, R.K. 2021. Pengaruh Ekstrak Etanolik Kulit Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Secara in Vitro.

Indonesia Jurnal Farmasi. 5 (2):7.

- Rahmi, I. 2019. judul “Pembuatan Minuman Jelly dari Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum*) pada Berbagai Konsentrasi. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang*.
- Rifqi, M., Sumantri, N.O., and Amalia, L. 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, serta Uji Hedonic pada Hard Candy dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu. *Agroindustri Halal ISSN 2442-3548. 8 (April):75–85.*
- Robi Firdaus, Ade Yulia, M. Arisandi, and Fera Oktaria 2025. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Dan Gelatin Terhadap Mutu Permen Jelly Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis L.*) 10 (3):8429–8439.
- Sandhiutami, N.M.D., Khairani, S., Moordiani, and Purpranoto, I.N. 2021. Efek Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap Perubahan Profil Lipid pada Mencit Dislipidemia The Effect of Tammarillo (*Solanum betaceum* Cav.) Juice on Lipid Profile of Dislipidemia Mice. *Pharmaceutical Journal of Indonesia. 18 (02):226–237.*
- Santoso, B., Huda, D.N., and Pengawikan, A.D. 2021. Pemanfaatan Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) Pada Pembuatan Permen Jelly Fungsional. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri. 31 (2):110–119.*
- Shi, Y., Pu, D., Zhou, X., and Zhang, Y. 2022. Recent Progress in the Study of Taste Characteristics and the.
- Shinta, A.A.Y.U. 2018. Pengaruh Penambahan Natrium Alginat Terhadap Karakteristik Ravioli Buah Terong Pirus (*Cyphomandra betaceae* cav. Sendtn) Menggunakan Teknik Basic Spherification.

- Silitonga, D.R., Arianto, A., and Silalahi, J. 2024. Determination of antioxidant activity , total phenolic and total flavonoid contents in tamarillo (*Solanum betaceum*) peel's ethanolic extracts 13 (1):29–35.
- Silva, L.D.O., Rosado, C.P., Samary, M., Angela, M., Sousa, D.A., Antonio, S., Marcelo, H., Pereira, G., Flor, V., Jr, A.P., Teodoro, A.J., and Nunes, J.C. 2024. Original article Antioxidant capacity , antitumor activity and metabolomic profile of tamarillo (*Solanum betaceum*) 6267–6276.
- Sudaryati HP, Latifah, and Yapri Lukita Sari 2010. Kajian Pati Jagung Dan Bunga Rosela Pada Kualitas Permen Lunak (soft candy). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 4, No.
- Sukmawati Syarif, Rachmat Kosman, N.I. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dengan Metode FRAP. *As-Syifaa*. 07 (ISSN :2085-4714):26–33.
- Sunan Wang, F.Z. 2020. Tamarillo (*Solanum betaceum*): Chemical composition, biological properties, and product innovation. *Trends in Food Science & Technology*. 95:45–58.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*. 67.
- Taoukis, P.S. 2021. Effect of Alternative Preservation Steps and Storage on Vitamin C Stability in Fruit and Vegetable Products: Critical Review and Kinetic Modelling Approaches.
- Using, U.C., Derivatisation, M.C., Pook, C., and Diep, T.T. 2022. Simultaneous Quantification of Organic Acids in Tamarillo. *Molecules*.
- Wahyu, A., Siwi, N., and Nugraheni, M. 2019. Pemanfaatan Tepung Dan Beras Jagung Dalam Pembuatan Corn Bowl

Sebagai Makanan Sepinggan. *Jurnal Teknik Boga*. 14(1):1–7.

Widowati, S. 2021. Keunggulan Jagung QPM (Quality Protein Maize) dan Potensi Pemanfaatannya dalam Meningkatkan Status Gizi. *Jurnal Pangan*. 21 (2):171–184.

Yanuartono, Y., Nururrozi, A., and Indarjulianto, S. 2016. Fitat dan fitase: dampak pada hewan ternak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 26 (3):59–78.

Yin, X., Chen, K., Cheng, H., Chen, X., Feng, S., and Song, Y. 2022. Chemical Stability of Ascorbic Acid Integrated into Commercial Products : A Review on Bioactivity and Delivery Technology 1–20.

Yuezhong, M. 2022. Sensory sweetness and sourness interactive response of sucrose- citric acid mixture based on synergy and antagonism. *npj Science of Food*.

Yuni Wulan Sari, N.P., Mayun Permana, I.D.G., and Sugitha, I.M. 2018. Pengaruh Perbandingan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Karakteristik Leather. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 7 (2):65.