

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, P. Della, Lesmana, M.A., Priyambodo, H.P., dan Sari, E.P. 2025. Evaluation of Sensory Attributes of Mango Jam (*Mangifera indica* L.) with Comparison of Sugar Concentration Using Multiple Comparison Method. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 6 (01):33–38.
- Alharanu, R.P., dan Eviana, N. 2019. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) pada Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Eduturisma*. 4 (2):53–64.
- Aliwasa, Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., dan Hetrik, N.C.M. 2024. Uji Kandungan Karbohidrat Pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan*. 3 (3):138–149.
- Amaliah, N., Patra, D., Candra, K.P., dan Rahmadi, A. 2021. The Effect of Sugar Palm Fruit (*Arenga pinnata* Merr.) Flour Substitution on Linier Expansion, Chemical and Sensory Properties of Tapioca Crackers. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 16 (1):10–17.
- Amelia, O., Astuti, S., dan Zulferiyenni, D. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). In: Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. hal. 149–159.
- Amelia, R., Pima, E., dan Tambunan, S. 2026. Analisis Kualitas Yogurt Santan Kelapa dengan Penambahan Tepung Kolang Kaling Selama Penyimpanan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences Electronic*. 9 (1):311–318.
- Anova, I.T., dan Kamsina, K. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Agar terhadap Komposisi Kimia Serbuk Agar dari Kolang-kaling. *Jurnal Litbang Industri*. 9 (2):119–126.
- Anusiya, G., dan Jaiganesh, R. 2022. A Review on Fabrication Methods of Nanofibers and a Special Focus on Application of Cellulose Nanofibers. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*. 4:2666–8939.
- AOAC International 1994. *AOAC Method 991.43 Total, Soluble,*

and Insoluble Dietary Fiber in Foods. Association of Official Analytical Chemists. URL:

<https://www.scribd.com/document/609975662/Aoac-991-43-Total-Soluble-Insoluble-Dietary-Fiber-1>. Diakses 29 Juni 2026.

- Badan Standardisasi Nasional 2008. *Kembang Gula-Bagian 2: Lunak*, Badan Standardisasi Nasional. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan POM 2019. *Pedoman Perhitungan Karakteristik Dasar Kategori Pangan*. Direktorat Standar Pangan Olahan, Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional 1992. SNI 01-2891-1992 : Uji Makanan dan Minuman.
- Chakraborty, S., Deka, G., dan Dutta, H. 2025. Effect of Particle Size, Probe Type, Position and Glassware Geometry on Laboratory-Scale Ultrasonic Uxtraction of Citrus Maxima Flavedo. *Food Physics*. 2:2950–0699.
- Dakhi, I.T.P., Putra, I.N.K., dan 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.
- Directorate General of Estates 2021. *Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022*. Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia.
- Eliah, H. 2022. Aktivitas Farmakologi Dan Fitokimia Akar, Tangkai Daun, Buah, Dan Biji Aren (*Arenga pinnata*): Review Tanaman Obat. *Jurnal Buana Farma*. 2 (3):52–60.
- Fajar, I., Yudha Perwira, I., dan Made Ernawati, N. 2022. Effect of Acidity Degree (pH) on the Growth of Hexavalent Chromium Tolerant Bacteria from Mangrove Sediments in Estuary of Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science V*. 6 (1):1–6.
- Fajarwati, H.N., Parnanto Riyadi Her, N., dan Manuhara Jati, G. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu

- (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10 (1):50–66.
- Ferita, I., dan Syarif, T.Z. 2015. Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Enau (*Arenga pinnata*) di Kabupaten Gayo Lues. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1 (1):31–37.
- Fitriana, T., Nurwantoro, dan Susanti, S. 2020. Pengaruh Proporsi Kolang – Kaling terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Permen Jelly Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (1):30–35.
- Fitrilia, T., Aryanti Nur, D., dan Shapariah, R. 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang Kaling (*Arenga pinnata* Merr) Berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal*. 5(1) (1):104–112.
- Gokulakrishnan, B. 2023. Fabrication Of Ultra Sonic Probe Sonicator – A Review. *International Journal of Trendy Research in Engineering and Technology*. 7 (6):2582–0958.
- Grace, P.A., Nurali, E.J.N., Assa, J.R., Program, M., Teknologi, S., Unsrat, P., dan Program, D. 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):80–88.
- Handayani, S., Wirasutisna, K.R., dan Insanu, M. 2017. Penapisan Fitokimia Dan Karakterisasi Simplisia Daun Jambu Mawar (*Syzygium jambos* Alston). *Jf Fik Uinam*. 5 (3):174–179.
- Hanhadyanaputri, E.S., Wulan, A.H., Sulistyarin, I., dan Cahyani, I.M. 2023. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Pada Kolang Kaling Segar Dan Kolang Kaling Serbuk. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*. 6 (3):175–183.
- Hardiyanti, dan Nisah, K. 2021. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*. 1 (3):103–107.
- Harvyandha, A. 2019. Telemetry Measurement of Acidity in Real Time Using the Raspberry Pi. *Jurnal Jartel: Jurnal Jaringan Telekomunikasi*. 9 (4):55–60.
- Hasanah, N., Hidayah, I.N., dan Muflihati, I. 2019. Characteristics of Celery Jelly Drink with Carrageenan and Agar Concentration Variations. *Journal of Food and Culinary*. 2 (1):17–26.
- Herawati, H. 2018. The Hydrocolloids Potential As Additive

- Materials to The Qualified Food and Non-Food Products. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37 (1):17–25.
- Hiwrale, A., Bharati, S., Pingale, P., dan Rajput, A. 2023. Nanofibers: A Current Era in Drug Delivery System. *Heliyon*. 9 (9):e18917.
- Hondo, S., Aditia, R.P., dan Meata, B.A. 2026. Evaluasi Perbedaan Konsentrasi Alginat terhadap Sifat Fisikokimia dan Karakteristik Sensori Permen. *Agroteknika*. 9 (2):273–287.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*, Second Edi. ed. Aspen Publication, Gaithherburg, Maryland.
- Ikhwal, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4):61–70.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I.I. 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (3):372–374.
- Ismiyat, dan Sari, F. 2020. Identifikasi Kenaikan Titik Didih pada Proses Evaporasi, Terhadap Konsentrasi Larutan Sari Jahe. *Konversi*. 9 (2):33–39.
- ITIS 2010. *Taxonomy Hierarchy : Arenga Pinnata*. *Integrated Taxonomy Information System*. URL: <https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt>. Diakses 14 September 2025.
- Jaya, F.M., Perwitasari, L., dan Utpalasari, R.L. 2023. Sifat Fisik Kimia Permen Jelly dari Gelatin Ikan Gabus dengan Penambahan Lendir Okra (Physicochemical Properties Of Jelly Candy From Snakehead Fish Bone Gelatin With The Addition Of Okra Slime). *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 18 (1):69–81.
- Jumri, Yusmarini, dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jom Faperta*. 2 (1).
- Kalaka, S.R., Yusuf, N., Ahmad, A., Teknologi Hasil Perikanan, J., Kelautan dan Teknologi Perikanan, F., Negeri Gorontalo, U., Jend Sudirman No, J., Timur, D., Gorontalo, K., Ilmu Kelautan, J., dan Juni, D. 2025. Mutu Permen Soba Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Pada Lama Pemasakan Yang Berbeda. *Jambura Fish Processing Journal*. 7 (1):12–21.

- Kamal-Eldin, A., Alhammadi, A., Gharsallaoui, A., Hamed, F., dan Ghnimi, S. 2020. Physicochemical, Rheological, and Microstructural Properties of Yogurts Produced from Mixtures of Camel and Bovine Milks. *NFS Journal*. 19 (May):26–33.
- Kemenkes, R. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Kepok, P. 2024. Pengujian Kadar Air Dan Total Padatan Terlarut Pada Selai Pisang Kepok Dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisica* Linn) 6 (2):15–22.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., dan Alfiah, R.N. 2024. Profil Tekstur dan Uji Hedonik Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Tepung Ubi Kelapa (*Dioscorea alata*). *Jphpi*. 27 (8):693–705.
- Krisnandika, V.E. 2017. Produksi Nanofiber dan Aplikasinya Dalam Pengolahan Air. *Bandung Institute of Technology*. 5:12.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Makanan Komponen Makro*, Penerbit Bumi Aksara. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kusumaningrum, A. (Anindya), Parnanto, N.H. (Nur), dan Atmaka, W. (Windi) 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5 (1):2302–0733.
- Kusumaningrum, D.I.P., Sudarni, D.H.A., dan Wahyuningsih, S. 2022. Pengaruh Ketebalan Bahan dan Jumlah Desikan terhadap Laju Pengeringan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Pengering Kombinasi Surya dan Desikan. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 11 (2):80–86.
- Landeng, P.J., Suryanto, E., dan Momuat, L.I. 2017. Komposisi Proksimat dan Potensi Antioksidan dari Biji Jagung Manado kuning (*Zea mays* L.). *Chemistry Progress*. 10 (1):33–39.
- Leal, A.R., Holanda, L.E.O., Soares, F.C.M., Da Costa, J.N., Nascimento, L.G.L., Do Carmo, J.S., Da Silva, W.C., Marques, L.F., dan De Sousa, P.H.M. 2022. Effect of Gellan Gum Concentration on The Physicochemical, Rheological and Sensory Properties of Acerola Smoothie. *Food Science and Technology*. 42:e05721.
- Legowo, A.M., dan Nurwanto 2004. *Analisis Pangan*. Diklat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan

UNDIP, Semarang.

- Lekahena, V.N.J. 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Permen Jelly Rumput Laut Dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Beras Ketan. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 11 (1):38.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*. 9 (1):37–54.
- Liu, X., Sun, H., Mu, T., Fauconnier, M.L., dan Li, M. 2023. Preparation of Cellulose Nanofibers From Potato Residues By Ultrasonication Combined With High-Pressure Homogenization. *Food Chemistry*. 413:135675.
- Majidah, A.S., -, S., dan Nawansih, O. 2024. Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Sifat Sensori, Sifat Kimia, Dan Sifat Fisik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 3 (1):96–110.
- Marbun, E.D., Sinaga, L.A., Simanjuntak, R., Siregar, D., dan Afriany, J. 2018. Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. *Jurnal Riset Komputer (JURIKOM)*. 5 (1).
- Masirah 2018. Perbandingan Karakteristik Sifat Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan Bandeng dan Gelatin Sapi Komersial. In: Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan. hal. 285–292.
- Meilianti 2020. Karakterisasi Permen Jelly Umbi Bit Merah (Beta Vulgaris .L) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. *Jurnal Distilasi*. 3 (2):39–47.
- Mukminah, N., dan Fathurohman, F. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Carica (*Carica pubescens* l.). *Edufortech*. 7 (2).
- Ntau, E., Djarkasi, G.S.S., dan Lalujan, L.E. 2021. The Effect of gelatin on the physical quality of sweet corn ice cream. *Sam Ratulangi*. 1 (1):10–19.
- Nuh, M., Danil, M., Barus, W.B.J., Aprillawati, A., dan Miranti, M. 2021. Potensi Ekonomis Tanaman Aren (*Arenga Pinnata*) Petani Aren Di Desa Naga Rejo Kab. Deli Serdang Sumut. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat*. 1 (1):23–29.
- Nurdin, S.U., Suharyono, A., dan Rizal, S. 2008. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau

- (*Premna Oblongifolia* Merr.). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 13 (1):4.
- Octaviana, P., Purwijantiningasih, L.M.E., dan Pranata, S. 2013. Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck) dan Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Biologi*. 1–12.
- Octo, P., Deviyanti, I., dan Fatmawati, I. 2021. Kadar Serat Pangan Dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung Dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 130–138.
- Oktiana, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Jagung Manis (*Zea mays*, L. *Saccharata*) terhadap Karakteristik Mutu Jelly [SKRIPSI]. Universitas Andalas. Padang. Hal 28-29.
- Piechocki, K., Kozanecki, M., dan Saramak, J. 2020. Water structure and hydration of polymer network in PMEO2MA hydrogels. *Polymer*. 210:122974.
- Prajapati, V.D., Jani, G.K., Moradiya, N.G., Randeria, N.P., Nagar, B.J., Naikwadi, N.N., dan Variya, B.C. 2013. Galactomannan: A versatile biodegradable seed polysaccharide. *International Journal of Biological Macromolecules*. 60:83–92.
- Pratiwi, A. 2017. Studied Of Water, Ash, Protein, And Lead (Pb) Content In Vegetables From Sunter Market, North Jakarta As Source Of Food Supplement. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*. 2 (2):2502–8421.
- Prihardhani, D.I., dan Yunianta 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus* Sp) Dan Aplikasinya Untuk Produk Permen Jeli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1):356–366.
- Purnavita, S., Oktaviananda, C., dan Purba, N.D.A. 2022. Ekstraksi Galaktomanan dari Kolang-Kaling. In: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi. hal. 40–44.
- Purwati, P., dan Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*. 2 (1):24–33.
- Rahmah, A.D. (Addila), rezal, F. (farid), dan rasma, R. (rasma) 2017. Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*. 2 (6):198088.

- Rahmawati, S.H., Putra, M.A., Fahrulsyah, dan Harahap, M.P.M. 2023. Kajian Karakteristik Fisik Dan Kimia Agroindustri Kerupuk Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*. 2 (2):43–53.
- Rahmi, S., Tafzi, F., dan Anggraini, D. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*. 14 (1):37–44.
- Rauf, A., Hamzah, N., dan Uliyanti 2019. Ekstraksi dan Pembuatan Gelatin dari Kulit dan Tulang Rawan Sapi dalam Penggunaannya sebagai Bahan Dasar Pembuat Gel (Gelling Agent). *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*. 8 (2):29–38.
- Rismandari, M., Agustini, T.W., Ulfah, D., Program, A., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, F., dan Kelautan, I. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 12 (2):103–108.
- Ruedt, C., Gibis, M., dan Weiss, J. 2023. Meat color and iridescence: Origin, analysis, and approaches to modulation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 22 (4):3366–3394.
- Saidi, I.A., dan Wulandari, F.E. 2019. *Pengeringan SAYURAN DAN BUAH –BUAHAN*, Pengeringan Sayuran Dan Buah - buahan.
- Samal, I., Mansur, I., Junaedi, A., dan Kirmi, H. 2020. Evaluasi Pertumbuhan Aren (*Arenga Pinnata* (Wurmb) di Lahan Pasca Tambang PT Berau Coal Kalimantan Timur. *Media Konservasi*. 25 (2):103–112.
- Sari, I.M., Wayan, I., Yasa, S., dan Nofrida, R. 2024. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent terhadap Permen Jeli Pisang Mas Bali (*Musa acumita colla*). *EduFood*. 2 (4):13–29.
- Sari, M.L. 2004. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Stroberi [SKRIPSI]. Universitas Lampung. . Bandar Lampung.
- Sari, R., Johan, V.S., dan Harun, N. 2020. Karakteristik Selai

- Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6 (April):57–65.
- Sari, V.P., Yulnafatmawita, dan Gusmini 2021. Pengukuran Erosi Tanah di Bawah Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Agrikultura*. 2021 (1):63–71.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori dalam Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sihombing, D.R., Daniela, C., dan Pandiangan, M. 2025. Pengembangan Jeli Buah Lokal dari Kombinasi Sari Markisa dan Terung Belanda dengan Penambahan Asam Sitrat dan Gula Kelapa. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*. 5 (April):150–157.
- Sipahelut, S.G. 2024. Karakteristik Fisik Dan Preferensi Konsumen Terhadap Jelly Drink Pala (*Myristica Fragrans* H.) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 9 (4):7674–7685.
- Sousa, F.D. de, Mendes, F.R. da S., Bermudez-Sierra, J.J., Silva, A.F.B. da, Vasconcelos, M. da S., Souza, T. de F.G. de, Nunes, M. de O., Vieira-Neto, A.E., Lourenzoni, M.R., Oliveira-Filho, R.D. de, Campos, A.R., Moreira, R. de A., Monteiro-Moreira, A.C. de O., Sousa, F.D. de, Mendes, F.R. da S., Bermudez-Sierra, J.J., Silva, A.F.B. da, Vasconcelos, M. da S., Souza, T. de F.G. de, Nunes, M. de O., Vieira-Neto, A.E., Lourenzoni, M.R., Oliveira-Filho, R.D. de, Campos, A.R., Moreira, R. de A., dan Monteiro-Moreira, A.C. de O. 2019. Plant Macromolecules as Biomaterials for Wound Healing. *Wound Healing*.
- Sudaryati 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata* Linn) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 7 (2):199–213.
- Sukma, A.F. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Jelly Drink Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*, Merr.) dengan Penambahan Sari Buah Jeruk Peras (*Citrus sinensis*).
- Suptijah, P.-, Suseno, S.H., dan Anwar, C.- 2013. Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly Dari Gelatin Kulit Ikan Cucut Dengan Penambahan Karaginan Dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16 (2):183–191.
- Susanti, E., Dhimas, Sulistyarini, I., Hesti, A., Suprijono, dan Agus

2024. Tampilan Pembuatan Cireng dari Kolang kaling di Desa Jatirejo, Gunungpati, Semarang. *Pundimas : Publikasi Kegiatan Abdimas*. 3 (2).
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air Kadar Abu Water Activity dan Bahan Organik. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 826–836.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tarigan, J., dan Kaban, J. 2010. Karakterisasi Ekstrak Kolang-kaling (Arenga Pinata). In: Prosiding Seminar dan Rapat Tahunan. BKS-PTN Wilayah Barat, Pekanbaru , hal. 274–280.
- Tumangger, J., Amna, U., Rahmatul, F., dan Amri, Y. 2021. Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*. 3:2–5.
- Tusiyem, Suroso, A., Retnowaty, S.F., dan Wirman, S.P. 2015. Uji Fisis Dan pH Manisan Air Buah Kolang – Kaling. *Jurnal Photon*. 5 (2).
- Utami, Y.P., Umar, A.H., Syahrini, R., dan Kadullah, I. 2017. Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae* Teijsm. & Binn.). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Science*. 2 (1):32–39.
- Widowati, E.H. 2018. Organoleptik Jelydrink Krai Karagenan Concentration Against Physitocymia and Organoleptic. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 16:153–164.
- Widyaningsih, M.M.K., Purwijantiningsih, E., dan Swasti, Y.R. 2021. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6 (3).
- Yassia, F.A. 2025. Pengaruh Perbandingan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale*) dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Permen Jelly [SKRIPSI]. Universitas Andalas. Hal 46.
- Zebua, N.F.Z., Zebua, N.F.Z., Sumardi, Suprianto, dan Addina, P. 2024. Quantification of Galactomannan Inversion of Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) by Iodometry. *Jurnal Indah Sains dan Klinis*. 5 (1):14–19.
- Zhuang, X., Gong, W., Wang, F., dan Hu, X. 2025. Ultrasonic-

assisted refinement of domesticated-wild silk protein composite nanofibers: enhancing miscibility, uniformity, and functionality via ionic liquid processing. *Ultrasonics Sonochemistry*. 120 (3):107480.

