

DAFTAR PUSTAKA

- [Bsn] Badan Standarisasi Nasional.2008. Sni. 3547.;2008 : Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Amin, M. 2016. Studi Potensi, Kendaa Dan Strategi Pengebangan Tanaman Nipah (*Nypa Fruticans*) Di Kcamatan Muna. [Skripsi]. Jurusan Kehutanan Fakultas Kehutanan Dan Ilmu Lingkungan. Universitas Halu Oleo.
- Andawulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anindhita, M. A., & Oktaviani, N. (2020). Formulasi Spray Gel Ekstrak Daun Pandan Wangi Sebagai Antiseptik Tangan. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1), 14. <https://doi.org/10.30591/pjif.v9i1.1503>
- Apriani, S, D. (2019). Kajian Formulasi Agar-Agar dan Gula Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin).
- Armajijn, L., Darmayanti, D., Sonia, B., & Rochmat, H. (2024). Analisis Kadar Mineral Dalam Abu Buah Nipa (*nypa fruticans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara Herman1),. 2(2), 306–312.
- Astuti, M., Hafizah, Yuningsih, E., Nasution M., I., Mustikawati, D., Wasingun, R., A. (2014). Pedoman budidaya aren.
- Ayu, D. F., Johan, V. S., & Zulfalina, T. (2021). Kombinasi Bubur Buah Nipah dan Nanas dengan Penambahan Gum Arab pada Mutu dan Karakteristik Sensori Fruit leather. *AgriTECH*, 41(3), 257. <https://doi.org/10.22146/agritech.41570>
- Berta, S., Koapoha, T., & Mandey, L. (2017). Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren Dan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) Dalam Pembuatan Sliced Jam Sabrina.
- Budidaya, J., Fakultas, P., Universitas, P., Sari, S. R., Silsia, D., Suci, B. T., Studi, P., Industri, T., Pertanian, J. T., Pertanian,

- F., & Bengkulu, U. (2023). Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kolang Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) dengan Pengaruh Penambahan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L .) Dan Pektin. 2(1), 61–71.
- Chalid, S. Y., & Zulfakar. (2020). Minuman Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifo* Roxb.) Sebagai Minuman Sehat.
- Chenzy, O. P., Oessoe, Y. Y. E., & Tuju, T. D. J. (n.d.). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Permen Keras Kelapa Muda. 1.
- Dewanti, Nadya Indah., Sofian, F. F. (n.d.). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Nadya.
- Edukatif, S., Ilmu, F., & Unimed, K. (2014). Penulis adalah Staf Edukatif Fakultas Ilmu Keolahragaan UNIMED 38. 13(2), 38–44.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L^* a^* b^* dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci yang Difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. Wahana Peternakan, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analysis of Butterfly pea flower (*Clitoria ternatea*) composition as a natural antioxidant in food products (Indonesian). *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*, 4(November 2021), 64–70.
- Hasaruddin, H. (2022). Potensi Pohon Nipah dan Pemanfaatan terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat Lokal. *Keizai*, 2(2), 119–129. <https://doi.org/10.56589/keizai.v2i2.230>
- Imra, Tarman, K., & Desniar. (2016). Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Nipah (*Nypa fruticans*) Terhadap *Vibrio* sp . Isolat Kepiting Bakau (*Scylla* sp .) *Antioxidant and Atibacterial Activities of Nipah (Nypa fruticans) against Vibrio* sp . *Isolated From Mud Crab (Scylla* sp .). 19(3), 241–250. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.241>

- Irawati, T., Maharani, N., Winahyu, N., Jafar, I. I., & Sanipah, S. (2023). Edukasi Potensi Bunga Telang sebagai Pewarna Alami di Kecamatan Pesantren Kota Kediri. *Abdimasku: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 210. <https://doi.org/10.33633/ja.v6i1.940>
- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. (2015). Jelly candies which added of carrageenan and arabic gum. *Jom Faperta*, 2(1), 1–11. <https://media.neliti.com/media/publications/186552-ID-none.pdf>
- Khasanah, L. U., Atmaka, W., Kawiji, K., Manuhara, G. J., Utami, R., & Sanjaya, A. P. (2019). Proses Pembuatan Dan Kandungan Aktifitas Antioksidan Permen Herbal Lingzhi CV Herbal Nusantara. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 567–571. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v2i0.576>
- Kurniadi, A., Sartika, D., & Herdiana, N. (2024). Kajian formulasi ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 13–28.
- Lempang, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*, 9(1), 37–54.
- Leviana, W. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. 13(2), 37–44.
- Melianus Kayoi, Jimmy F. Wanma, & Bernadetta M. G. Sadsoeitoeboen. (2020). Deskripsi Pemanfaatan Nipah (*Nypah fruticans Wurmb.*) Berbasis Pengetahuan Lokal Masyarakat Kampung Narei Kabupaten Kepulauan Yapen. *Jurnal Kehutanan Papuasia*, 4(1), 76–85. <https://doi.org/10.46703/jurnalpapasia.vol4.iss1.98>
- Naiu, A. S., Yusuf, N., Yusuf, S. C., & Hudongi, Y. S. (2021). Perbedaan Mutu Permen Jeli *Kappaphycus alvarezii* yang Dikemas Edible Film Berbasis Gelatin-CMC-Lilin Lebah dan Gelatin-Kitosan-Nanokitin: Quality Differences of Jelly Candy *Kappaphycus alvarezii* Wrapped in CMC-Beewax-

Gelatin and Chitosan-Nanochitin Gelati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 357–369.

Nasution, A. K., Azhari, A., Suryati, S., Ishak, I., & ZA, N. (2021). Ekstraksi Galaktomanan Dari Ampas Kelapa. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 1(3), 10. <https://doi.org/10.29103/cejs.v1i3.4726>

Naula, E. A. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.,) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Ekp*, 13(3), 1576–1580.

Padmawati, I. G. A., Kartika Pratiwi, I. D. P., & Sri Wiadnyani, A. agung I. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 43. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p05>

Paryanto, & Mastuti, E. (2011). Dari Daun Pandan Dan Biji Kesumba. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(1), 31–35.

Peternakan, J. (2017). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Jelly Drink Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc) dan Karagenan. 13–21.

Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan digunakan sebagai agen pengental dan eenstabil terutama pada produk makanan. *Farmasetika.Com (Online)*, 4(5), 146–154.

Purwati, tutik nugrahini. (2017). Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional, 2(1), 25.

Radam, R. M., Soendjoto, M. A., & Rezekiah, A. A. (2019). Buah Nipah (*Nypa fruticans* WURMB) dan Aneka Manfaatnya (Vol. 4).

Robi Firdaus, Ade Yulia, M. Arisandi, & Fera Oktaria. (2025). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Dan Gelatin Terhadap Mutu Permen Jelly Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 8429–8439. <https://doi.org/10.63071/zw4y8v10>

- Sari, I. M., Wayan, I., Yasa, S., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gelling Agent Terhadap Permen Jeli Pisang Mas Bali (*Musa acumita colla*) [The Effect Of Adding Types And Concentrations Of Gelling Agents On Bali Golden Banana (*Musa acumita colla*) Jelly Candy]. *EduFood*, 2(4), 13–29.
- Sari, R., Setiaries Johan, V., & Harun, N. (2020). Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah Characteristics of Kolang-Kaling Slice Jam with Addition Red Dragon Fruit. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 57–65.
- Sarmi. (2016). Isolasi Senyawa Galaktomannan Buah Aren (*Arenga pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. 12(1), 21–25.
- Sharma, O. P., & Bhat, T. K. (2009). DPPH antioxidant assay revisited. *Food Chemistry*, 113(4), 1202–1205. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.08.008>
- Sholihatunnisa, K. F., & Ramadhania, Z. M. (2024). Clitoria ternatea L.: Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, and its Potential as a Natural UV-Filter. *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*, 4(2), 125–135.
- Sinaga, E. (2015). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata Griff*) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin. 2(1), 2584–2600.
- Sonya, N. T., Hartini, S., & Lydia, R. (2021). Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi Unibersitas Muhammadiyah Metro*, 12(1), 1–8.
- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2011). sebagai Sumber Pangan dari Hutan Mangrove. *Buletin Plasma Nutfah*, Vol.17(5), 54–60.
- Sugiyanto, & Anisyah, L. (2024). Buku Ajar Sediaan Effervescent Dari Ekstrak Serbuk Bunga Telang (*Clitoria terantea L*). www.penerbitlitnus.co.id
- Suleman N, A. (2021). *Uji Karakteristik Sensori Dan Kimia Emping Jagung Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi*

Limbah Ikan Roa. 3, 75–83.

Suryani, I., Santoso, A., & Juffrie, M. (2010). Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 85. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17742>

Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri).

Yuliani, N., Maulinda dan RTM Sutamihardja FMIPA Universitas Nusa Bangsa Jl H Sholeh Iskandar, N. K., & Sareal-Bogor, T. (2012). Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar-Agar dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 2, 101–115.

