

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Abe-Inge, V., Agbenorhevi, JK., Kpodo, F.M, dan Adzinyo, O.A. (2018). Effect of Different Drying Techniques on Quality Characteristics of African Palmyra Palm (*Borassus aethiopum*) Fruit Flour. *Food Research* 2 (4) : 331 – 339.
- Agustine, F., dan W.D.R. Putri. (2014). Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L (kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2(3) : 1-9.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika pengeringan temu giring (*Curcuma heyneana* valetton & van zijp) menggunakan cabinet dryer dengan perlakuan pendahuluan blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107-114.
- Ann, K.C., T.I.P. Suseno., dan A.R. Utomo. (2012). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Marshmallow Beet*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 11 (2) : 28 – 36.
- Astuti, S., & Yuningsih, N. N. (2015). Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 20(1), 25-37.
- Attia., G. Y., M.E.M. Moussa dan E.R. Sheashea. (2013). Characterization of Red Pigments Extracted From Red Beet (*Beta Vulgaris L*) and Its Potential Uses as Antioxidant and Natural Food Colorants. *Egypt Journal Agric. Res.* 91(3) :1095 – 1110.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. (2018). Produksi Tanaman Perkebunana Menurut Kabupaten / KOTA DAN Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah (ton). Badan Pusat Statistik : Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008. Kembang Gula – Bagian 2 : Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992) . SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan, SNI 3751-2009. *Badan Standarisasi Nasional, Jakarta*.

- Bahriul, P., Rahman, N., & Diah, A. W. M. (2014). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*) dengan menggunakan 1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 143-149.
- Basuki E.K., T. Mulyani., L. Hidayati. (2014). Pembuatan Permen *Jelly* Nanas dengan Penambahan Karageenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan* Vol 8(1) : 39-49.
- Bower, J.A. 2009. *Statistical Methods for Food Science*. John Wiley & Sons Ltd. United Kingdom.
- Brand-Williams, W., M.E. Cuvelier, dan C. Bureset. (1995). Use of Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel Wissenschaft and Technology*. Vol 28 : 25- 30.
- Cequeira,M.A., B. W.S Souza, J.T. Martins, J.A. Teixeira, A.A. Vincete. (2010). Seed Extract of *Gleditsia triacanthos* : Functional Properties Evaluation and Incorporation Into Galactomannan Films. *Food Research International* 43 : 2031 – 2038.
- Davis, T.A dan D.V. Johnson. (1987). Current Utilization and Further Development of The Palmyra Palm (*Borassus flabellifer L., Araceae*) in Tamil Nadu State, India. *Economic Botany* 41(2):247-266.
- Duraisam, R., Salelgn, K., & Berekete, A. K. (2017). Production of beet sugar and bio-ethanol from sugar beet and it bagasse: A Review. *International Journal of Engineering Trends and Technology*, 43(4), 222-233
- Fitriani, S. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Kering. *Jurnal Sagu*, 7(01).
- Fitrilia, T., D. A Nur'utami,., dan R. Shapariah .(2019). Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang-kaling (*Arenga pinnata Merr*) Berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal* 5(1) : 104 – 112.
- GMIA. (2012). *Gelatine Handbook*. Gelatine Manufactures Institute of America Members as of January 2012.

- Habilla, C., Sim, S.Y., Azizah, N. dan Cheng, L.H. (2011). The Properties of *Jelly Candy* Made of Acid-Thinned Starch Supplemented with Konjac Glucomannan or Psyllium Husk Powder. *International Food Research Journal* 18 : 213-220.
- Hafidz, R. M., Yaakob, C.M., Amin, I dan Noorfaizan, A. (2011). Chemical and Functional Properties of Bovine and Porcine Skin Gelatine. *International Food Research Journal* 18 : 813-817.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non-Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 37 No 1 : 17-25.
- Hutagalung, F.S., K.H. Dewi., B. Sidebang. (2018). Pengaruh Pemanasan dan Penambahan Gula Terhadap Mutu Hard Candy Hasil Samping Industri Sirup Kalamansi. *Jurnal Agroindustri* No 8.2: 97-104.
- Indriaty, F., Sjarif, S. R., Riset, B., & Manado, S. I. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *J Penelit Teknol Ind*, 8(2), 129-40.
- Imeson, A. (2009). *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. Blackwell Publishing Ltd.
- Jiamjariyatam, R. (2018). *Influence of Gelatin and Isomaltulose on Gummy Jelly Properties*. *International Food Research Journal* 25(2) : 776-783.
- Jumri, J., Yusmarini, Y., & Herawati, N. (2015). *Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kaban, J., J. Reveny., J. Tarigan., N.F. Zebua. (2018). Modification Extraction and Purity Test of Arenga Pinnata Gum. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. Vol 11 : 148 -150.
- Kanner, J., S. Harel., dan R. Granitt. (2001). Betalains A New Class of Dietary Cationized Antioxidants. *J.Agric. Food Chem* 49 : 5178- 5185.
- Kaya, A.O.W., A. Suryani., J. Santoso., dan M.S. Rusli. (2014). Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan dan Glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. Vol 37 : 19-28.

- Kumar. R, Rajarajeshwari N, Narayanai S. VB. (2012). Exploitation of *Borassus flabellifer* Fruit Mucilage as Novel Natural Gelling Agent. *Der Pharmacia Lettre* 4 (4) : 1202-1213.
- Kusumaningrum, A., N.H.R. Parnanto, dan W. Atmaka, (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjac Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Permen *Jelly* Buah Labu Kuning (*Curcubita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 5(1) : 1-11
- Lees, R dan E. B. Jackson. (1973). *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. Leonard Hill. Glasgow
- Levine, H., & Finley, J. W. (2018). Texture. In *Principles of Food Chemistry* (pp. 329-363). Springer, Cham.
- Mahardika, B.C., Y.S.Darmanto., dan E.N. Dewi. (2014). Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3(3) : 112-120.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol 6(1) :1-10.
- Mariod, A.A., dan H.F. Adam. (2013). Review : Gelatin, Source, Extraction and Industrial Application. *Acta Sci Pol., Technol.Aliment* 12(2) : 135-147.
- Maryati, Y., A. Susilowati., N. Artanti., P.DN. Lotulung., dan Aspiyanto. (2020). Pengaruh Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Betasianin Minuman Fungsional Buah Naga dan Umbi Bit. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. Vol 7 no 1 : 48-58.
- Murtiningsih., Sudaryati., dan Mayagita. (2018). Pembuatan Permen *Jelly* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *REKA Pangan* Vol 12(1) : 67 – 77.
- Mutlu, C., S.A. Tontul., dan M. Erbas. (2018). Production of a Minimally Processed *Jelly* Candy for Children Using Honey Instead of Sugar, LWT. *Food and Science and Technology*. Vol 93 : 499-505.

- Nurismanto, R., Sudaryati., dan A.H.Ihsan. (2015). Konsentrasi Gelatin dan Karageenan pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Rekapangan*, Vol 9(2) : 1-5.
- Pertiwi, M., Y. Atma., A.Z. Mustopa., dan R. Maisarah. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol 7(2) : 83-91
- Prasetyo, A., dan S. Winarti. (2019). Karakteristik Effervescent Prebiotik Galaktomanan dari Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 13(2) : 68 – 76.
- Pratama, E.R. 2016. Pengoptimuman Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Galaktomanan dan Komposisi Kimia Kolang-Kaling. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Prihardhani, D.I., dan Yunianta. (2016). Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus Sp*) dan Aplikasinya Untuk Produk Permen *Jelly*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 4(1) : 356-366.
- Rismandari, M., T.W. Agustini., dan U. Amalia. (2017). Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut *Euchema spinosum*. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol 12(2) : 103-108.
- Roy, K., Gullapalli, S., Roy Chaudhuri, U., & Chakraborty, R. (2004). The use of a natural colorant based on betalain in the manufacture of sweet products in India. *International journal of food science & technology*, 39(10), 1087-1091.
- Safriani, N., M. Novita., I. Sulaiman., dan W. Ratino (2014). Pengemasan Manisan Kolang-Kaling Basah (*Arenga pinnata L*) dengan Bahan Kemasan Plastik dan Botol Kaca pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Rona Teknik Pertanian* 7(1). ISSN : 2085-2614.
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. (2018). Pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode cabinet dryer terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (*Malus domestica Borkh*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Siregar, G.A.M. (2017). Penentuan Kadar Sukrosa pada Sirup Rasa *Raspberry* dengan Metode Luff Schrool. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

- Srivastava, M., dan V.P. Kapoor. (2005). Seed Galactomannans : An Overview. *Chemistry & Biodiversity* Vol 2 : 295-317.
- Suryati., Z.A. Nasrul., Meriatna., dan Suryani. (2015). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 4(2) : 66-79.
- Tarigan, J. B. (2012). Karakterisasi *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*) yang diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum l.*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.
- Torio, M.A.O., J. Saez., dan F.E. Merca. (2006). Physicochemical Characterization of Galactomannan From Sugar Palm (*Arenga saccharifera Labill*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Phillipine Journal of Science*. 135 (1) : 19-30.
- Wahyuni, H.D. (1998). Mempelajari Pembuatan *Hard Candy* dari Gula Invert Sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. Skripsi. Fateta-IPB.
- Widiantara, T., Hervelly., dan D.N. Afiah. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. Pasundan *Food Technology Journal*, Vol 5(1): 1-9
- Wruss, J., G. Waldenberger., S. Huemer, P. Uygun., P. Lanzerstorfer., U. Muller., O. Hoglinger., dan J. Weghuber. (2014). Compositional Characteristics of Commerical Beetroot Products and Beetroot Juice Prepared From Seven Beetroot Varieties Grown in Upper Austria. *Journal of Food Composition and Analysis*. Vol 42(2015) : 46-55.
- Yanti, M., & Ali, S. (2017). Cosmeceutical effects of galactomannan fraction from *Arenga pinnata* fruits in vitro. *Pharmacognosy research*, 9(1), 39.
- Yulendara, L., I.P Gede dan S.Idrus. (2018). Diversifikasi Produk Kolang-Kaling pada Kelompok Usha Beriuk Ageni di Desa Lembah Sari Kabupaten Lombok Barat. *Media Bina Ilmiah*. Vol.13 No.1 : 849-856.
- Zilhadia., H. Yahdiana., J. Irwandi., dan A. Effionora. (2018). Characterization and Functional Properties of Gelatin Extracted From Goatskin. *International Food Research Journal* 25 (1): 275-281