

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Firdausia dan Widya Dwi Rukmi Putri. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa bilimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2 (3) : 1–9.
- Ahmad, Dede dan Siti Mujdalipah. (2017). Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas* (L). Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *EDUFORTECH*. Vol 2 (1) : 52–58.
- Andini, D. (2014). Potential of katuk leaf (*Sauropus androgynus* L. Merr) as aphrodisiac. *Jurnal Majority*, 3(7), 17-22.
- Ashraf, Muhammad Aqeel, Mohd. Jamil Maah, Ismail Yusoff, Karamat Mahmood, & Abdul Wajid. (2011). Study of Antioxidant Potential of Tropical Fruit. *Int.Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*. 1(1) 53-57.
- Basuki S, Enny Karti ; Tri Mulyani S ; Lusiana Hidayati. (2014). Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan Dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. Vol 8 (1) : 39–49.
- Cahyadi, Wisnu ; Tantan Widiantara ; Puri Siti Rahmawati. (2017). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218-224.
- Devianti, Vika Ayu dan Anisa Rizki Amalia. (2019). Pengaruh Lama Waktu Osmosis Terhadap Kandungan Vitamin C dalam Minuman Sari Buah Stroberi dan Apel. *Journal of Pharmacy and Science*. Vol 4 (1) : 19–22.
- Dewi, R. K. (2010). Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 330-334.
- Durrani, Anisa Musarath ; P.K. Srivastava ; Sangeeta Verma. (2011). Development and quality evaluation of honey based carrot candy. *Journal of Food Science Technology*. Vol 48 (4) : 502-505.

- Elidar, Y. (2017). Budidaya Tanaman Sirsak Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 1(1), 62-71.
- Engka, D. L., Jenny K., dan Teltje K. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). In *COCOS* Vol 7 (3), 1-9.
- Farikha, Ita Noor ; Choirul Anam ; Esti Widowati. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 (1) : 30-38.
- Febrianti, Novi, Irfan Yuniyanto, & Risanti Dhaniaputri. (2015). Kandungan antioksidan asam askorbat pada jus buah-buahan tropis. *Bioedukatika*, 3(1), 6-9.
- Funami, T. (2011). Next target for food hydrocolloid studies: Texture design of foods using hydrocolloid technology. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1904-1914.
- Hariadi, H. (2019). The influence of carambola starfruit (*Averrhoa bilimbi*) and Papaya (*Carica papaya*) on the quality of the organoleptic properties, vitamin C content, and fiber at jelly candies.
- Hasanah, Uswatun. (2018). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Mangga Kweni Dengan Menggunakan Metode Iodometri. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*. Vol 16 (1) : 90-96.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Ikhwal P, Ahmad ; Zulkifli Lubis ; Sentosa Ginting. (2014). Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 2 (4) : 61-70.
- Imaduddin, A. H., Wahono H. D., dan Novita W. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Proporsi Penambahan

Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Lempok Belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 45-57.

Indriaty, Fetty dan Sjamsiwarni Reny Sjarif. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 129-140.

Iqbal, Muhammad, Choirul Anam, dan Achmad Ridwan A. (2015). Optimasi Rendemen Dan Kekuatan Gel Gelatin Ekstrak Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* Sp). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4), 8-10.

Isnanda, Dedy ; Melly Novita ; Syarifah Rohaya. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen *Jelly Nanas* (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol 1 (1) : 912–923.

Joseph, G. S., Lana L., & Maria F. S. (2017). Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (*Capsicum annuum var grossum*). In *COCOS* Vol 1 (7), 1-12.

K., Manjula dan Suneetha C. (2014). Formulation and Development of Functional Confectionery By Incorporating Pumpkin Juice. *International Journal of Food, Agriculture and Veterinary Sciences*. ISSN : 2277 – 209X. Vol 4 (1) : 47–52.

Kamaluddin, Muhamad Julian Nugraha dan Mustika Nuramalia Handayani. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *EDUFORTECH*. Vol 3 (1) : 24–32.

Kumalasari R ; Ekafitri R ; Desnilasari D. (2015). Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas (Effect of Stabilizer Type and Ratio of Fruit Puree on the Quality of Papaya-Pineapple Mixed Juice). *Jurnal Hortikultura*. Vol 25 (3) : 266-276.

Kurniasih, Nunung, Mimin Kusmiyati, Nurhasanah, Riska Puspita Sari, & Riza Wafdan. (2015). Potensi Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn), Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis), Dan Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe pentandra*) Sebagai Antioksidan Pencegah Kanker. *JURNAL ISTEK*. Vol 9 (1) : 162–184.

- Kwartiningsih, Endang, & Ln. Nuning Sri Mulyati (2005). Fermentasi sari buah nanas menjadi vinegar. *Ekulibrium*, 4(1), 8-12.
- Lumbangaol, Misye A ; Rona J. Nainggolan ; Era Yusraini. (2016). Pengaruh Perbandingan Sari Nenas Dengan Sari Daun Katuk Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 4 (4) : 492–499.
- Maidayana ; Zaidiyah ; Cut Nilda. (2019). Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Pektin terhadap Mutu Kimia Permen Jelly Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol 4 (2) : 257-265.
- Manoi, Feri. (2006). Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.). *Bul. Littro*. Vol XVII (2) : 72–78.
- Marsigit, Wuri ; Tuti Tutuarima ; Ronny Hutapea. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*. Vol 8 (2) : 113–123.
- Mawarni, Sandy Ayu dan Sudarminto Setyo Yuwono. (2018). Pengaruh Lama Pemasakan Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing Dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 6 (2) : 33–41.
- Minggi, Nuzul dan Aniar Hari Swasono. (2018). Pengaruh Proporsi Gula dan Pektin Pada Pembuatan Permen Jelly Carica (*Carica Pubescens* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 9 (2) : 105-113.
- Mukaromah, Ummu ; Sri Hetty Susetyorini ; Siti Aminah. (2010). Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH, dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 1 (1) : 43–51.
- Neswati. (2013). Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*. Vol 3 (2) : 105–115.

- Nianti, Erningtyas Elok ; Bambang Dwiloka ; Bhakti Etza Setiani. (2018). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var Lemon). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 64-49.
- Nofrida, R., Zainuri, Yeni S., Rucitra W., & Abas Z. (2019). Peningkatan Nilai Ekonomi Melon Melalui Pengembangan Produk Olahan Melon Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Gumantar Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1), 46-50.
- Nurliyana, R., Syed Zahir, Mustapha Suleiman, M.R. Aisyah, & Kamarul Rahim, K. (2010). Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruit: A Comparative Study. *International Food Research Journal*. 17:367-375.
- Nwaokoro, O. G., & Charles T. A. (2015). Effect of the addition of hydrocolloids to tomato-carrot juice blend. *Journal of Nutritional Health and Food Science*, 3(1), 1-10.
- Pakaya, David. (2014). Peranan Vitamin C Pada Kulit. *Medika Tadulako, Jurnal Ilmiah Kedokteran*. Vol 1 (2) : 45–54.
- Palijama, Syane, Josephina Talahatu, & Priscillia Picauly. (2016). Pengaruh Tingkat Konsentrasi Gula Pada Proses Pengolahan Manisan Salak Terhadap Vitamin C Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 37-41.
- Parnanto, Nur Her Riyadi ; Edhi Nurhartadi ; Lusnia Nur Rohmah. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya. L*) Dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol V (1) : 19–27.
- Pertiwi, M. F. D. dan Wahono H. S. (2014). Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L*)[In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 82-90.

- Putra, Muhamad Iqbal Wahyu ; Tamrin ; Kobajashi. (2018). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 3 (6) : 1448–1459.
- Rudito. (2005). Perlakuan Komposisi Gelatin Dan Asam Sitrat Dalam *Edible Coating* Yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 1-6.
- Sahputra, Muhammad Bijaksono ; Faizah Hamzah ; Vonny Setiaries Johan. (2018). Rasio Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Dan Buah Apel Hijau Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill.) Terhadap Mutu Permen Jelly. *JOM UR*. Vol 5 : 1–12.
- Salimah, Diana Mahfiatus ; Triana Lindriati ; Bambang Herry Purnomo. (2015). Sifat Fisik Dan Kimia *Puree* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Dengan Penambahan Gum Arab Dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 09 (02) : 145–155.
- Sapei, Lanny dan Lie Hwa. (2014). Study on the Kinetics of Vitamin C Degradation in Fresh Strawberry Juices. *Procedia Chemistry*. Vol 9 : 62-68.
- Siddiqui, Nausheen H ; Iqbal Azhar ; Omar M Tarar ; Sana Masood ; Zafar Alam Mahmood. (2015). Influence Of Pectin Concentrations On Physicochemical And Sensory Qualities Of Jams. *World Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*. Vol 4 : 68–77.
- Simanjuntak, Maria Sisca Novianty Br ; Linda Masniary Lubis ; Sentosa Ginting. (2016). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Jambu Biji Merah Dengan Sari Buah Sirsak Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 4 (1) : 33–39.
- Siregar, Martia Ramadani ; Noviar Harun ; Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) Dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Dalam Pembuatan Permen Jelly. *JOM Faperta*. Vol 3 (1).

- SNI 3547-2-2008. *Kembang gula – Bagian 2: Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Snyder, H. (2019). Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 104, 333-339.
- Sudaryati dan Kardin PM. (2013). Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata Linn*) Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. Vol 7 (2) : 199-213.
- Sulandi, A. (2013). *Aktivitas antioksidan ekstrak kloroform buah lakum (Cayratia trifolia) dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil)* (Doctoral dissertation, Tanjungpura University).
- Suparmi dan Achmad Sahri. (2009). Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Sultan Agung*. Vol XLIV (118) : 95-116.
- TKPI. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019 Jambu Biji Vitamin C. Diakses pada 14 Juli 2020 dari <http://www.andrafarm.com/andra.php?i=daftar-tkpi&jobs=jambu%20biji&perhal=40&sby=&knama=&asc=0000100000&urut=24#Tabel%20TKPI>
- Trapsila, U. A. C., Pratjojo, W., & Kusumastuti, E. (2014). Pembuatan Manisan Kering Belimbing (*Averrhoa Carambola L.*) Dengan Nira Tebu Sebagai Pengawet alami. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(3), 217-221.
- Widodo, C. S., Sugianto, W., Effendi, A. M., & Saroja, G. (2019, February). Study on the effect of sugar canes and saccharin to the value of electrical impedance of apple cider manalagi (*Malus sylvestris mill*). In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1153, No. 1, p. 012121). IOP Publishing.
- Wijayanti, A. D., Syarifuddin T, & Soesanto M., (2003). Pengaruh antioksidan flavonoid terhadap kadar protein mikrosomal hati tikus yang diinduksi dengan karbontetraklorid. *Jurnal Sain Veteriner*, 21(2), 18-21.

- Yenrina, Rina ; Kesuma Sayuti ; Rizky Astricia Putri. (2015). Antioxidant Activity and Bioactivity (LC50) of Soursop Leaves Jelly Candy with Addition of Soursop Fruit Extract (*Annona muricata* L). *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol 14 (5) : 259-262.
- Yuwardasari, E. A., Kukuk Y., & Sri S. (2019). Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir. *Jurnal BisTek PERTANIAN: Agribisnis dan Teknologi Hasil Pertanian*, 6(01), 28-41.

