

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, S. B. M., Saputra, G. A., & Sarengat, W. (2014). Aktivitas Air, Total Bakteri Dan Drip Loss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding Dengan Malam Batik. *Animal Agriculture Journal*, 3(April), 34–40.
- Agustini, T. W., Dimas, A. P. P., & Ima, W. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4, 1–10.
- Ahmad, D. dan S. Mujdalipah. (2017). Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas (L). Lam cv.*) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech 2 (1) 2017* 52-58.
- AOAC. (2006). *Official Methods of Analysis of AOAC International B2*, 18th ed. ASA: AOAC INTERNATIONAL
- Atmaka W., Edhi N., dan Muhammad M. K. (2013). Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 2*.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *Jom Faperta Ur*, 4(1), 1–13.
- Basuki E.K, Tri M. S., dan Lusiana H. (2014). Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan Dan Gelatin. *J. Rekapangan Vol. 8 NO. 1*.
- Cahyono. (2002). *Wortel Teknik Budidaya Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Diamante, L. M., X. Bai., dan J. Busch. (2014). Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities. *International Journal of Food Science*.
- Fransiska, D., Siti, N. K. A., Murdinah, & Susiana, M. (2015). Carrageenan As Binder In The Fruit Leather Production.
- GMIA. (2012). *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc., New York, NY.

- Haliza, W., Kailaku, S.I., Yuliani, S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen*. Vol 9 (2):96-106.
- Harijono, Kusnadi J. & Mustikasari S. A. (2001). Pengaruh Kadar Karaginan Dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2 (2), 110–116.
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Javanmard, M. & Endan, J. (2010). A Survey On Rheological Properties Of Fruit Jams. *International Journal Of Chemical Engineering And Applications*, 1(1). Issn: 2010-0221. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4).
- Juwita, W., Rusmarilin, H., & Yusraini, E. (2014). Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Jahe. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 42–50.
- Lebesi, D.M., and Constantina, T. (2009). Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bran Sources on the Baking and Sensory Characteristics of Cupcakes. *Food and Bioprocess Technology Journal*. Vol 4 (3) : 710-722.
- Lesmana, M. (2015). *Buku Pintar Pohon Wortel*. Lembar Langit Indonesia, Jakarta.
- Maulidiani. (2002). *Studi Pengaruh Jenis Pengendap dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Pektin Dari Buah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2014). *Prinsip Dan Proses Teknologi Pangan (2nd Ed.)*. Bandung: Alfabeta.
- Nielsen, S. S. (2003). *Food Analysis Third Edition*. New York: Plenum Publisher.
- Nurismanto, R., Sudaryati, dan A. H. Ihsan. (2015). Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *J. Rekapangan*, Vol.9, No. 2, Desember 2015.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX (1), 71–83.

- Pratiwi, U., Harun, N., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jom Faperta*, 3(2).
- Rahmi, Silvi L, F. Tafzi, dan S. Anggriani. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. Vol 14(1): 37-44.
- Ramadhan, W., & Trilaksani, W. (2017). Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa Dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jphpi*, 20(1), 95–108.
- Rismandari, M., Tri Winarni A. dan Ulfah A. (2017). Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut *Euचेuma Spinosum*. *Saintek Perikanan* Vol.12 No.2: 103-108.
- Rosenthal, A. (1999). *Food Texture Measurement And Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers.
- Singh, S. Rama Rao, K.V. Venugopal, K. and Manikandan, R. (2002). Alteration in Dissolution Characteristics of Gelatin-Containing Formulations. A Review of the Problem, Test Method, and Solutions. *Pharmaceutical Technology* April 2002, pp 36-58.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *Kembang Gula – Bagian 2 : Lunak*. Badan Standardisasi Nasional. SNI 3547.2-2008. ICS67.180.20. Jakarta.
- Statistik Produksi Hortikultura. (2014). *Kementrian Pertanian. Direktorat Jenderal Hortikultura*.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, & Suhardi. (1984). *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Umah, A., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2016). Kajian Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Fruit and Vegetable Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dan Tomat (*Lycopersicum Commune*) Dengan Variasi Penambahan Sukrosa.
- Van De Velde, F., Knutsen, S. H., Usov, A. I., Rollema, H. S., & Cerezo, A. S. (2002). ¹H and ¹³C High Resolution Nmr Spectroscopy Of Carrageenans : Application In Research And Industry. *Trends In Food Science & Technology*, 13, 73–92.
- Wijana, S., Arie F. M., dan Theresia D. T. S. (2014). Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan

Gelatin). Jurnal penelitian Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.

Yusarini, N., I Desak P. dan Putu A. (2015). Penuntun Praktikum Evaluasi Sensori. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.

