

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin F, Putri WDR. (2014). Pembuatan jelly drink Averrhoa blimbi L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 1-9.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. (2015). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2):28-32.
- Akbar, I. A., Christiyanto, M., & Utama, C. S. (2019). Pengaruh lama pemanasan dan kadar air yang berbeda terhadap nilai glukosa dan total karbohidrat pada pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), 69-75.
- Andrawulan W dan Palupi VS. (1991). Metode dan Teknologi dalam Penelitian Mutu Praktikum Analisa Fisika dan Kimia. *Pelatihan Singkat Pengendalian Mutu Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. (2007). *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry International, Gaithersburg.
- Apriyantono, A., D. Ferdiaz., N. L. Puspitasari., Sedamawati., dan S. Budiyanto. (1989). *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Ariantya, F. S. (2016). *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli* Blume). *Metana*, 11(01).
- Asasia, P. A. A. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Azhar, M. (2009). Inulin sebagai prebiotik. *Sainstek*, 12(1), 1-8.

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Per Provinsi*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik. ISSN : 1972-9942.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). *Perilaku Masyarakat Di Masa Pandemi COVID-19*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik. ISSN : 978-602-438-352-7.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). *Produksi Tanaman Buah-buahan 2020*. URL : <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Diakses tanggal 8 Juli 2021.
- Bhardwaj, A., Monica, P., Sangu, K. P. S., Sanjay, K. and Tejpal, D. (2012). Isolation and Biochemical Characterization of Lactobacillus Species Isolated from Dahi. *Journal of Dairy Science and Technology*. 1(2): 1-14.
- Birt DF, Boylston T, Hendrich S, Lane J, Hollis J, Li L, McClelland J, Moore S, Phillips GJ, Rowling M, Schalinske K, Scott MP, Whitley MP. (2013). Resistant Starch: Promise for Improving Human Health. *Advances in Nutrition [Electronic Resource]*. 4(6): 587-601.
- Chan, S.W., H. Mirhoseini., F. S. Tapi., T. C. Ling., dan C. P. Tari. (2013) Comparative Study On The Physicochemical Properties of K-Carrageenan Extracted from Kappaphycus alvarezzi (doty) doty Ex silva in Tawau, Sabah, Malaysia and Commercial K-Carrageenans. *Food Hydrocolloids*, 30(2):581-588.
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., & Chan, K. (2010). Traditional uses and potential health benefits of Amorphophallus konjac K. Koch ex NE Br. *Journal of ethnopharmacology*, 128(2), 268-278.
- Darwin, P. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. *Yogyakarta: Sinar Ilmu*.
- Data Industri Research. (2021). *Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, 2010-2020*. URL : <https://www.dataindustri.com/produk/data-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman/>. Diakses tanggal 8 Juli 2021.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri.

Lutjanus, 24(2), 11-16.

- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. (2014). Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat. <http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=&idBerita=3740>. Diakses pada 8 Juli 2021. Diakses tanggal 8 Juli 2021.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA Vol*, 7(2), 110-116.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (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.
- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., & TIN, M. S. A. (2013). Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan hidrolisis asam dan siklus pemanasan-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(1).
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., & Roesyadi, A. (2014). Studi kinetika pembentukan karagenan dari rumput laut. *Jurnal Teknik ITS*, 3(1), F27-F32.
- Febriyanti, S., & Yuniarta, Y. (2014). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Florentia, SA., Sinung, FP and Ekawati, LMP. (2016). Quality of Cookies with Combination of Wheat Flour, Sugar Palm Starch (*Arenga pinnata*) and Banana Bud Powder (*Musa paradisiaca*). Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sánchez-Zapata, E., & Pérez-Álvarez, J. A. (2010). Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43(4), 931-942.
- Gibson, G. R. (2004). Fibre and effects on probiotics (the prebiotic concept). *Clinical Nutrition Supplements*, 1(2), 25-31.

- Glicksman M. (1982). Functional properties of hydrocolloids. Food Hydrocolloids. *Boca Raton Florida: Vol I. CRC Press Inc.*
- Hambali, M., T. U. Damayanti., dan T. Oktamariska. (2016). Pembuatan Asam Sitrat dari Limbah Kulit Pisang dengan Fermentasi Menggunakan *Aspergillus Niger*. *Jurnal Teknik Kimia*, 22(4):27-34.
- Hartati, F. K., & Djauhari, A. B. (2017). Pengembangan produk jelly drink temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) sebagai pangan fungsional. *Heuristic*, 14(02).
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Anggraeni, T. (2022). Kajian Konsentrasi Gula Dan Asam Sitrat terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Selai Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca* Formatypica). *Agritekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 72-89.
- Ikhsan, M. A. R., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Jenis Kemasan terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Effect Of Citrit Acid And Packaging Type On Quality Change Of Kalamansi Juice During Room Temperature. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 139-149.
- Indriyanti, W., Desvianto, R., & Musfiroh, I. (2015). Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb.) sebagai Prebiotik dalam Yoghurt Sinbiotik. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 2(3), 83.
- Jenie, B.S.L., Putra, R.P. and Kusnandar, F., (2012). Fermentasi kultur campuran bakteri asam laktat dan pemanasan otoklaf dalam meningkatkan kadar pati resisten dan sifat fungsional tepung pisang tanduk (*Musa paradisiaca* formatypica). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(1), pp.18-26.
- Jusniati, J., Patang, P. and Kadirman, K., (2017). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 3(1), pp.58-66.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2021). *Kasus Positif Covid-19 Menurut Kelompok Umur*. URL : <https://lokadata.id/data/kasus-positif-covid-19-menurut-kelompok-umur-2021-1624336439>. Diakses tanggal 4 Juli 2021.
- Khem, S., Small, D.M. and May, B.K. (2015). Understanding The Stabilisation of Lactobacillus plantarum by Drying. *School of Applied Sciences College of Science Engineering and Health-RMIT University*.
- Lestari, P., S. Ginting, dan I. Suhaidi. (2017). Pengaruh Perbandingan Bubur Kulit Semangka, Sari Nanas, dengan Cempedak Dan Konsentrasi Pektin terhadap Mutu Marmalade Buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(3):485-495.
- Lindriati, T., & Maryanto, M. (2017). Aktivitas Air, Kurva Sorpsi Isothermis Serta Perkiraan Umur Simpan Flake Ubi Kayu Dengan Variasi Penambahan Koro Pedang. *Jurnal Agroteknologi*, 10(02), 129-136.
- Lutfi, M., Afidah SR, A. R., Sutan, S. M., & Djoyowasito, G. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Pati pada Pembuatan Bubuk Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) untuk Bioplastik. *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 39-49.
- Marbun, E. D., Sinaga, L. A., Simanjuntak, E. R., Siregar, D., & Afriany, J. (2018). Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 5(1), 24-28
- Marini, S.M., Desniar, D. and Santoso, J., (2016). Characterization of Probiotic Jelly Drinks with Addition of Lactobacillus plantarum (SK5) from Bekasam during Storage. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), pp.288-298.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., & Hutapea, R. (2018). Effect Of Addition Sugar And Carragenan On Physics, Chemical And Organoleptic Characteristics Of Soft Candy Citrus Calamansi (*Citrofortunella Microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 113-123.
- Marzelly, A. D., Lindriati, T., & Yuwanti, S. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia,

- dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172-185.
- Ningrum, R. P. C. (2020). *Pengaruh konsentrasi Asam Sitrat terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik Jelly Drink ekstrak angkak biji Durian-Secang* (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., & Nurmilasari, Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia Jelly Drink Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 057-066.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Purnamasari, D., Hapsari, E. and Ardiyani, N.D., (2013). Inovasi dari Jantung Pisang (*musa spp.*). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*.
- Okinarum, G.Y., Lestariningsih, L. and Fauziah, A., (2020). Potensi Teh Jantung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Sebagai Galaktagog Dalam Meningkatkan Kadar Prolaktin Serum Selama Masa Laktasi. *Jurnal JKFT*, 5(2), pp.54-61.
- Petrova, P., Petrov, K., & Stoyancheva, G. (2013). Starch-modifying enzymes of lactic acid bacteria—structures, properties, and applications. *Starch-stärke*, 65(1-2), 34-47.
- Pentadini, F., Andini, S., Hartini, S., & Haryani, A. T. (2014). Determination Of Glycemic Score Of Processed Food From Whole Wheat (*Triticum Aestivum* L.) Flour Dewata's Variety In Terms Of Amylose Content And Starch Digestibility.
- Prameswari, R. L., Muflihati, I., Hasbullah, U. H. A. A., & Nurdyansyah, F. (2020). Karakteristik Mi Kering Tersubstitusi Tepung Kimpul Yang Dimodifikasi Secara Fisik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Putra, R. P. (2010). Pati resisten dan sifat fungsional tepung pisang tanduk (*Musa paradisiaca* Formatypica) yang dimodifikasi melalui fermentasi bakteri asam laktat dan pemanasan otoklaf.

- Putro, B. E., & Rosita, T. (2006). *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. AgroMedia.
- Rachmawati, D. (2006). "Eksperimen Pembuatan Dendeng Bunga Pisang (*Musa Paradisiaca*)" (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Rifansyah, A. (2016). Isolasi Dan Karakterisasi Karaginan Dari Alga Merah *Eucheuma cottonii* Dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. *Universitas Bandar Lampung*.
- Roberfroid, MB. (2001). Prebiotics : preferential substrates spesific germs. *American Journal of Clinical Nutrition*. Vol. 73. No.2. 406S-409S.
- Rosanti, A. D. (2016). Pengaruh penambahan dosis natrium bisulfid dan natrium metabisulfid terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, 1(1), 6-10.
- Rosyida, F. (2014). Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (2006). Resistant starch-a review. *Compehensive reviews in food science and food safety*, 5(1), 1-17.
- Setiarto, R. H. B., Amalia, L., Febriani, Y., Fitrilia, T., & Widhyastuti, N. (2019). Pengaruh Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan Terhadap Komposisi Kimia Dan Kualitas Biologi Tepung Campolay (*Pouteria Campheciana*) The Effect of Autoclaving-Cooling Cycle On Chemical Composition And Biological Quality Of Campolay Flour (Pouteria) *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 54-69.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), 191-200.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P. S. (2010). Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor:IPB Press.
- Sinurat, E., Murdinah, M., & Utomo, B. S. B. (2006). Sifat fungsional formula kappa dan iota karaginan dengan gum. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(1), 1-8.

- Standar Nasional Indonesia [SNI]. (2009). Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009.
- Soccol, C. R., de Souza Vandenberghe, L. P., De Dea Lindner, J., Thomaz-Soccol, V., Yamaguishi, C. T., Spier, M. R., ... & Medeiros, A. B. P. (2010). The potential of probiotics: a review.
- Sugiarizky, P.A., (2018). Mutu Fisik Dan Kimia Cookies Tepung Jantung Pisang Sebagai Pangan Fungsional (Doctoral dissertation, Akafarma Putra Indonesia Malang).
- Sulistiyati, T. D., Suprayitno, E., & Anggita, D. T. (2017). Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)[The Substitutions of Banana Bud Yellow Kepok (*Musa Paradisiaca*) as a Fiber Source for Organoleptic Characteristic of Jerky Milled Snakehead Fish (*Ophiocephalus Striatus*)]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 9(2), 78-90.
- Surianti, N. S., Agung, I. G. N., & Puspawati, G. D. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir.
- Suprapti, M. L. (2003). Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2013). Pengaruh Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Pasta (Santan Dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah [In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 97-105.
- Suryani, D., Nurdjanah, E. P., Yogatama, Y., & Jumadil, M. (2019). Membudayakan Hidup Sehat Melalui Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (Germas) Di Dusun Mendang Iii, Jambu Dan Jrasah Kecamatan, Tanjungsari, Gunungkidul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 65.
- Syamsir, E., & Honestin, T. (2009). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar

(Ipomoea Batatas) Varietas Sukung Dengan Variasi Proses Penepungan [Physico-Chemical Characteristics Of Sukung Variety Sweet Potatoes (Ipomoea Batatas) Flours Made With Various Methods]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 20(2), 90-90.

The Economist Intelligence Unit. (2021). *Indeks Ketahanan Pangan Indonesia (2012-2020)*. URL : <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/02/26/ketahanan-pangan-indonesia-menurun-pada-2020>. Diakses tanggal 4 Juli 2021.

Tsania, I. L., Hidayati, I., & Jariyah, I. A. (2021). Uji Prebiotik Mangga Manalagi (Mangifera Indica L. Var Manalagi) Terhadap Pertumbuhan Lactobacillus Plantarum Secara In Vitro. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 6(2), 102-107.

Vania, J., Utomo, A. R., & Trisnawati, C. Y. (2017). Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jelly drink pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 8-13.

Wiadnyani, I. S., Permana, M., & Widarta, I. R. (2017). Modifikasi Pati Keladi dengan Metode Autoclaving-Cooling Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Scientific Journal of Food Technology*, 4(2), 94-102.

Wicaksono, G. S., & Zubaidah, E. (2014). Pengaruh Karagenan Dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu Dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 281-291.

Widawati, L., dan H. Hardiyanto. (2016). Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (Ananas comosus L. Merr). *Agritepa*, 2(2): 144-152.

Widjaja, W. P. (2019). Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (Clarias Sp.) Yang Dipengaruhi Oleh Pemanis Dan Karagenan. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 6(1), 73-82.

Widyorini, R., Prayitno, T. A., Yudha, A. P., Setiawan, B. A., & Wicaksono, B. H. (2014). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengempaan terhadap Kualitas Papan Partikel Pelepeh Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 6(1), 61-70

- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Winarti, S., & Anggreini, R. A. (2020). Karakteristik Dan Aktivitas Prebiotik Pati Resisten Dari Tepung Umbi Uwi (*Dioscorea Alata*) Termodifikasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2).
- Wulan, S., & Girsang, D. M. B. (2020). Pengaruh Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) terhadap Produksi ASI. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*, 5(2), 83-90.
- Wulan, S. N., Widyaningsih, T. D., & Kasser, D. (2012). Native and Debranched Rice Starch Modification Using Physical or Chemical Treatment to Increase the Level of Resistant Starch. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1).
- Yan, F., & Polk, D. B. (2011). Probiotics and immune health. *Current opinion in gastroenterology*, 27(6), 496.
- Yan F, Polk DB. (2010). Probiotics: progress toward novel therapies for intestinal diseases. *Curr Opin Gastroenterol*. 26:95–101. [PubMed: 19952741]
- Zabar S, Shimoni E, Peled HB. (2008). Development of nanostructure in resistant starch type III during thermal treatments and cycling. *Journal of Macromolecule Bioscience*. 8(2): 163–170
- Zega, Y. (2010). Pengembangan produk jelly drink berbasis teh (*Camelia sinensis*) dan secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pangan fungsional.
- Zhang, C., Chen, J-d., and Yang, F-q., (2014), *Konjac glucomannan, a promising polysaccharide for OCDDS*, *Carbohydrate Polymers*, 104, 175- 181.