

6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2006). Gelatin Dalam Makanan. <http://www.halalguide.info/content/view/671/38>

Anonim. (2006). Uji Hedonik. <http://digilib.petra.ac.id/jiunkpe/s1/tmi/2006/jiunkpe-ns-s1-2006-25401183-8718-tape-chapter2.pdf>

Anonim. (2009). Jelly. Jelly « yis's FOOD entertaining.htm

Anonim. (2009). Karagenan Produk Olahan Rumput Laut Merah Indonesia Yang Sangat Bermanfaat. <http://iinparlina.wordpress.com/2009/06/12>.

Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Penerbit Tarsito. Bandung.

Astwan, M; S. Koswara dan F. Herdiani. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Selai Dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, vol. XV, No. 1.

Bourne, M. C. (2002). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. London: Academic Press.

de Man, J. M. (1997). Principle of Food Chemistry (Terjemahan: Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Padmawinata). Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. (1993). Science of Food: Introduction Of Food Science, Nutrition and Microbiology (Terjemahan: Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, diterjemahkan oleh Gardjito; S Naruki; A. Murdiyati dan Sardjono). Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Hardman, T.M. (1989). Water and Food Quality. Elsevier Applied Science. New York.

Ishag, S; H.A. Rothore; S. Majeed; S. Awan and S.Z. Ali Shah. (2009). The Studies on The Physico-Chemical and Organoleptic Characteristic of Apricot (*Prunus armeniaca* L.) Produced in Rawalakot, Azad Jammu and Kashmir During Storage. Pakistan Journal of Nutrition 8 (6). 856-860.

Istini. S; A. Zatnika and Suhaimi. (2006). Manfaat Dan Pengolahan Rumput Laut. <http://www.rumputlaut.org>.

Meilgaard, M; G.V. Civille; and B.T. Carr. (1999). Sensory Avaluation Tchniques 3rd Edition. CRC Press. ASA.

Meiners, A; Kreiten, K & Joike, H. (1984). Silesia Confiserie Manual No 3 Silesia-Essenzenfabrik Gerhard Hanke. Abt. West Germany.

Michalowska, A.G & J. Regula. (2007). Use of Tea Extract (*Camelia sinensis*) in Jelly Candies as Polyphenols Sources in Human Diet. The Agricultural University. Poland.

Minifie, B.W. & C. Chem. (1982). Chocolate, Cocoa and Confectionery : Science and Technology 2nd ed. AVI Publishing Company, Inc. USA.

Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.

Purwono. (2004). Penentuan Rendemen Gula Tebu Secara Tepat. http://tumoutou.net/702_07134/purwono.pdf

Rahayu, P. (2006). Perbedaan Penggunaan Jenis Bahan Pengenyal Terhadap Kualitas kembang Gula Jelly Mengkudu (*Morinda Citrifolia*). Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik UNNes.

Resurreccion, A.V.A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publication Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Rosenthal, A.J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Salamah, E; A.C. Erungan dan Y. Retnowati. (2006). Pemanfaatan Gracilaria sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol IX Nomor 1 Tahun 2006.

Sharma B.R and P.K. Hisaria. (2009). Carrageenan Textural Ingredient for Food System. Science Tech Interpreneur. Rajasthan, India.

Wianarno, F.G. (1995). Kimia Pangan & Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.