

DAFTAR PUSTAKA

- Adyas, E. E., Gz, S., Sc, M., Dzulhijjah, R., Gz, S., & Gz, M. (2022). (*POUTERIA CHAMPECIANA*). 2(1), 8–14.
- Agustina, R., Sunartati, R., Ermaya, D., & Yulia, R. (2020). Pemanfaatan Abu Pelapah Kelapa sebagai Pengawet Alami Ikan Kembung. *Jurnal Biologica Samudra*, 2(2), 137–144.
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., & Azhar, F. (2014). Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita*, L.) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 79. <https://doi.org/10.24960/jli.v4i2.636.79-88>
- Anizar, H., Sribudiani, E., & Somadona, S. (2020). Pengaruh Bahan Perekat Tapioka Dan Sagu Terhadap Kualitas Briket Arang Kulit Buah Nipah. *Perennial*, 16(1), 11–17. <http://dx.doi.org/10.24259/perennial.v16i1.9159>
- Annastasia Milenia Mako Usfinit, Herianus Justhianus Dominggus Lalel, Zainal Abidin, Yuliana Tandi Rubak, M. H. N. (2023). PENGARUH PROPORSI DAGING AYAM DAN TEPUNG BELALANG KEMBARA TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET The Effect of Chicken Meat and Migratory Locust Flour Proportion on Physicochemical and Organoleptic Properties of Nugget. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(2), 79–88.
- Astia, M. (2018). *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan Centella asiatica (L.) Urb.) Dengan Variasi Basis Karagenan Dan Konjak*. V(1), 1–76.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). *Pembuatan permen jelly ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia-Kembang Gula. Kembang Gula-Bagian 2:Lunak, 1.
- Bilek, S. E., & Bayram, S. K. (2015). Fruit juice drink production containing hydrolyzed collagen. *Journal of Functional Foods*, 14, 562–569. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.02.024>
- Budiyati, E., & Haningtyas, V. (2021). OPTIMASI SUHU DAN WAKTU PROSES PADA EKSTRAKSI GELATIN DARI TULANG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*). *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 43(1), 29. <https://doi.org/10.24817/jkk.v43i1.6146>
- Chakka, A. K., Muhammed, A., Sakhare, P. Z., & Bhaskar, N. (2017). Poultry Processing Waste as an Alternative Source for Mammalian Gelatin: Extraction

- and Characterization of Gelatin from Chicken Feet Using Food Grade Acids. *Waste and Biomass Valorization*, 8(8), 2583–2593. <https://doi.org/10.1007/s12649-016-9756-1>
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i01.17965>
- Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S., & Pance, Y. (2022). Studi Formula Permen Jelly Gelatin Dengan Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus* L. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), 267–277. <https://doi.org/10.35965/eco.v22i2.1522>
- Febriansyah, R., Pratama, A., & Gumilar, J. (2019). Pengaruh Konsentrasi NaOH Terhadap Rendemen, Kadar Air dan Kadar Abu Gelatin Ceker Itik (*Anas platyrhynchos Javanica*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 1–10. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2019.014.01.1>
- Fernianti, D., Juniar, H., & Dwiayu Adinda, N. (2020). Pengaruh Massa Ossein Dan Waktu Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Dengan Perendaman Asam Sitrat Belimbing Wuluh. *Jurnal Distilasi*, 5(2), 1. <https://doi.org/10.32502/jd.v5i2.3027>
- Hastuti, D., & Sumpe, I. S. (2007). Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Mediagro*, 3(1).
- Hermanto, S. (2014). Karakteristik Fisikokimia Gelatin Kulit Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*) Hasil Ekstraksi Asam. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(2), 109–120. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3608>
- Hidayati, S., Udayana, S., Dan, N., Nugroho, R. A., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Lampung, U., Soemantri, J., No, B., & Lampung, B. (2016). Aktivitas antioksidan dan sifat sensori nasi instan Hidayati et al AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORI DARI NASI INSTAN HASIL HIDROLISIS PATI YANG DIPERKAYA DENGAN EKSTRAK PEGAGAN (*Centella asiatica*) [Antioxidant Activity and Sensory Properties from S. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 21(2), 77–88.
- Kaseke, H. F. G., & Makalalag, A. (2015). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lama Penyimpanan Kelapa Muda Dalam Sirup. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 11. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4682>
- Kristina, N.N., E. D. Kusumah & P. K. Lailani (2009). Analisis Fitokimia dan Penampilan Polapita Protein Tanaman Pegagan (*Centella Asiatica*) Hasil Konservasi In Vitro. *Bul. Littro*. 20 (1), 2009, 11 – 20. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bultro/article/view/1895>

- Lampah, A., Tuju, T. D. J., & Lalujan, L. E. (2022). Pemanfaatan Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 60–66. <https://doi.org/10.35791/jteta.v13i2.50324>
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y. S., & Dewi, E. N. (2014). Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 112–120. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Manasika, A., & Widjanarko, S. B. (2015). Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi) . *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 928–938. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/215>
- Mareta, C. A. (2020). Efektifitas Pegagan (*Centella asiatica*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Medika Utama*, 02(01), 390–394. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Masirah. (2018). Perbandingan Karakteristik Sifat Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan IV 2018, September*, 285–292.
- Miranti. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116–120. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Morris, E. R., Nishinari, K., & Rinaudo, M. (2012). Gelation of gellan - A review. *Food Hydrocolloids*, 28(2), 373–411. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.01.004>
- Muhandri, T., & Subarna. (2009). Pengaruh kadar air, NaCl dan jumlah passing terhadap karakteristik reologi mi jagung. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 20(1), 71–77.
- Mustafa, Masing, Ramli, & Muh.Irwan. (2020). Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Kualitas Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Berbantuan Ultrasonik. *SNITT Poltekba*, 187–193.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Ningsi, M., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2020). Karakteristik Mutu Permen Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Yang Difortifikasi Rumput Laut

- (*Kappaphycus alvarezii*). *Jambura Fish Processing Journal*, 2(1), 12–20. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v2i1.4639>
- Nurhayati., Batubara, A. P., Hasibuan, A. N., Sari, D. P., Sari, D. A., Ritonga, F., Devina, K., Sari, K., & Wulandari, N. (2023). Peningkatan Pengetahuan Siswa / I Mda Nahara Desa Rantau Panjang Kecamatan Pantai Labu Terhadap Makanan Bergizi. *Journal Of Social Science Research*, 3, 1103–1112.
- Pandesolang, N., Lalujan, L. E., & Oessoe, Y. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 105–111. <https://doi.org/10.35791/jteta.v13i2.50351>
- Parnanto, N. H. ., Edhi, N., & Lusiana, N. . (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica Papaya. L*) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai Gelling Agent. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4), 19–27.
- Piccone, P., Rastelli, S. L., & Pittia, P. (2011). Aroma release and sensory perception of fruit candies model systems. *Procedia Food Science*, 1, 1509–1515. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.223>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Rakhmawati, R., & Yuniarta. (2015). Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*) Effects of Proportion Fruit : Water and Heating Time on Antioxidant Activity of Hogplum Juice. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1682–1693. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/294>
- Ramandey, J. M., & Bunei, P. (2021). Identifikasi Tanaman Pegagan (*Centela asiatica L.*) Sebagai Tanaman Obat Bagi Masyarakat Suku Mee Di Distrik Tigi Timur Kabupaten Deiyai. *Jurnal FAPERTANAK: Jurnal Pertanian Dan Peternakan*, 23–31.
- Rammaya, K., Ying, V. Q., & Babji, A. S. (2012). Physicochemical Analysis of Gelatin Extracted from Mechanically Deboned Chicken Meat (MDCM) Residue. *International Journal of Food, Nutrition and Public Health*, 5(1-2-3), 147–168. <https://doi.org/10.47556/j.ijfnph.5.1-2-3.2012.9>
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumpun Laut (Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumpun Laut). *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103. <https://doi.org/10.14710/ijfst.12.2.103-108>

- Sandria, N., Desmelati, D., & Sukmiwati, M. (2014). *A Study on an Extraction Gelatin From Tuna Eye's (Thunnus SP.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Santosa, H., Abyor H, N., Guyana, N. L., & Dwi Handono, S. F. (2018). Hidrolisa Kolagen Dalam Ceker Ayam Hasil Perendaman Dengan Asam Asetat Pada Proses Pembuatan Gelatin. *Gema Teknologi*, 20(1), 32. <https://doi.org/10.14710/gt.v20i1.21224>
- Saputri, I., Damayanthi, E., Masyarakat, D. G., & Manusia, F. E. (2015). Penambahan Pegagan (*Centella Asiatica*) Dengan Berbagai Konsentrasi Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu (Pegagan [*Centella Asiatica*] Addition With Various Concentrations And The Effect On The Physico-Chemical Properties Of Sago Cookies). *J. Gizi Pangan*, 10(2), 149–156.
- Sari, E. M., Fitriani, S., & Ayu, D. F. (2022). Penggunaan Sari Buah Kelubi dan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 63–71. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i2.23309>
- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., & Moningka, J. (2017). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik permen jelly sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal Cocos*, 1(8), 1–13.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Singh, J. P., Kaur, A., Shevkani, K., & Singh, N. (2015). Influence of jambolan (*Syzygium cumini*) and xanthan gum incorporation on the physicochemical, antioxidant and sensory properties of gluten-free eggless rice muffins. *International Journal of Food Science and Technology*, 50(5), 1190–1197. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12764>
- Siswanto, Y., Suryaningsih, E., Indraswati, N., & Soetaredjo, F. E. (2007). Pengaruh Suhu Pemasakan Dan Laju Penambahan Air Terhadap Distribusi Waktu Tinggal Permen Jelly. *Widya Teknik*, 6(1), 32–41.
- Sugita, P., Rifai, M., Ambarsari, L., Rahayu, D. U. C., & Dianhar, H. (2021). Gelatin Extraction and Characterization from Femur Bones of Bovine and Porcine with Acid Process. *Jurnal Jamu Indonesia*, 6(1), 32–41. <https://doi.org/10.29244/jji.v6i1.188>
- Suryati, S., ZA, N., Meriatna, M., & Suryani, S. (2017). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66. <https://doi.org/10.29103/jtku.v4i2.74>

- Susetyarini, R., Latifa, R., Wahyono, P., & Nurrohman, E. (2020). Atlas Morfologi dan Anatomi Pegagan. *E-Prosiding Seminar Nasional Biologi IP2B*, 246, 12.
- Sutardi, S. (2017). Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 121. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p121-130>
- Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2014). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*, 6(3), 14–17.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Zhao, Y., Shu, P., Zhang, Y., Lin, L., Zhou, H., Xu, Z., Suo, D., Xie, A., & Jin, X. (2014). Effect of centella asiatica on oxidative stress and lipid metabolism in hyperlipidemic animal models. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2014. <https://doi.org/10.1155/2014/154295>
- Zulfajri, Harun, N., & Johan, V. S. (2018). Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Sagu*, 17(1), 10–18.