

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji., Lrasati, Dewi Larasati., dan Yuniarti, Elly. 2016. Variasi Konsentrasi Karagenan dan Gelatin pada Pembuatan Permen Lunak Selaput Biji Carica (*Carica Pubescens*). Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Almasyhuri., Wardatun, Sri., dan Nuraen Leni. 2012. Perbedaan Cara Pengirisan Dan Pengeringan Terhadap Kandungan Minyak Atsiri dalam Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe.Sunti Valetton*). Bul. Penelit. Kesehat, Vol. 40, No. 3, 2012: 123 – 129.
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC]. 1990. *Official Methods of Analysis. (13th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Bactiar, A., Ali, A. dan Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 4(1) : 1-13.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. Kembang gula – Bagian 2: Lunak. SNI 3547.2-2008. Departemen Perindustrian.
- Basuki, Enny Karti., S, Tri Mulyani dan Hidayat, Lusiana. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. J. Rekapangan VOL. 8 NO. 1.
- Caine, W.R, J.L. Aalhus, D.R. best, M.E.R Dugan, and L.E. Jeremiah. 2003. Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks. Meat Sci. 64 :333-339.
- Campo, V.L., Kawano, D.F., da Silva, Jr., D.B., Carvalho, I. 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Structural Analysis—A Review. Carbohydr. Polym; 77(2): 167–180.
- Dityanawarman, A., I. Y. B. Lelana dan S. A. Budhiyanti. 2009. Pengaruh Teknik Mikroenkapsulasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Spirulina Platensis Selama Pengeringan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Distantina, Sperisa, Fadilah, Rochmadi, Moh. Fahrurrozi, dan Wiratni. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii*. Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fatmiah, Ina Siska Devi., Purwadi., dan Imam Thohari. 2013. Kualitas Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica*) Terenkapsulasi dengan Perbedaan Level Gelatin sebagai Bahan Enkapsulan. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

- Febriyanti, S. 2015. Pengaruh konsentrasi karagenan dan rasio sari jahe emprit (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik jelly drink jahe. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2), 542 – 550.
- Fitriani, Shanti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbing L*) Kering. Jurnal Teknologi Pangan, 7: 32-37.
- Giyarto., Suwasono, Sony., dan Suya, Putri Oktavilia. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 02 (2019).
- Hapsoh., Hasanah, Yaya; dan Juliati, Elisa. 2008. Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe. USU Press. Medan.
- Harijono., Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2010. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. Jurnal Teknologi Pertanian, 2(2): 110 – 116.
- Haug, Ingvild J., Kurt I. Draget., dan Olav Smidsrod. 2004. Physical behavior of Fish Gelatin-K-Carrageenan Mixtures. International Journal of Carbohydrate Polymers. 56: 11-19.
- Herutami, R 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A dalam pembuatan permen jelly Mangga (*Mangifera indica L*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hutching, J. B. 1999. Food Color and Appearance 2nd ed. Aspen Pub., Maryland.
- Indrayati, Febi., Rohula, Utami., dan Edhi, Nurhartadi. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4 Oktober 2013.
- Indriyani, H., dan Suminarsi, E. 2010. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran rumput laut. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Kartika, B., P, Hastuti dan W, Suprtono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Kikuzaki, H., dan Nakatani, N. 1993. Antioxidant effect of some ginger constituents. J.Food Sci. 58: 1407-1410.

- Koswara, S. 2009. Teknologi pembuatan permen. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
- Lamtiur P, Tri. 2015. Manfaat Jahe Merah (*Zingiber officinale roscoe*) terhadap Kadar Asam Urat. J Agromed Unila Volume 2 Nomor 4.
- Langseth, L. 1995. Oxidants, Antioxidants and Disease Prevention. ILSI Europe, Belgium.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget. Asian Journal of Food and Agro-Industry, 2(02):171-180.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya l.*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. Jurnal Agroindustri, Vol. 3 No. 2.
- Nurrahman, F.R. Zakaria, D. Sajuti, dan Sanjaya. 1999. Pengaruh konsumsi sari jahe terhadap perlindungan limfosit dari stres oksidatif pada mahasiswa pondok pesantren Ulil Albaab. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor. hlm. 707–716.
- Nurismanto, Rudi., Sudaryati., dan Ihsan, Ahmad Hudanur. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). Jurnal Rekapangan, Vol. 9, No. 2.
- Potter W dan N. Norman, 1968. Food Science. The AVI Publishing Co, Inc., Westport, Connecticut.
- Pujimulyani, D. 2016. Lebih Sehat dengan Kunir Putih Jenis Mangga. Bekasi: Gramata Publishing.
- Purnomo, H., Jaya, F. dan Widjanarko, S.B. 2010. The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Rhizome Antioxidant Coumpounds and Its Quality. International Food Research Journal. Brawijaya University, Malang.
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., Anandito, B. K. 2014. Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan dan whey terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona grandis L. f.*). Artikel Penelitian. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains, 14(1): 37- 44.
- Rosida, Dedin Finatsiyatull dan Taqwa, Arumsaka Arina. 2019. Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca Zalacca Gaert Voss*)

Bangkalan Madura Sebagai Permen Jelly. Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 01 (2019).

Rostiana, O., Abdullah, A., Taryono, dan Haddad, E. A. (1991). Jenis-jenis Tanaman Jahe. Edisi Khusus Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, VII (1), 7- 10.

Sadikim, Rahel Yuana., Sandhika, Willy dan Saputro, Iswinarno Doso. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) terhadap Jumlah Sel Makrofag dan Pembuluh Darah pada Luka Bersih Mencit (*Mus musculus*) Jantan (Penelitian Eksperimental pada Hewan Coba). Berkala Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin – Periodical of Dermatology and Venereology Vol. 30 / No. 2.

Saputra, Mochammad Arif., Harini, Noor., dan Anggriani, Rista. 2020. Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly oleh Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Euचेuma cottoni*)

Subaryono dan Utomo, B.S.B. 2006. Penggunaan campuran karagenan dan konjak dalam pembuatan permen jelly. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 1 (1): 19-26.

Supari, F. 1996. Radikal bebas dan patofisiologi beberapa penyakit. Prosiding Smeinar Senyawa Radikal dan Sistem Pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak Terhadap Kesehatan dan Penangkalannya. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor dan Kedutaan Besar Perancis, Jakarta.

Suryaningrum., T.D., Murdinah. dan Arifin M. 2002. Penggunaan Kappa-Karagenan sebagai Bahan Penstabil pada Pembuatan Fish Meat Loaf dari Ikan Tongkol (*Euthynnus pelamys. l*). Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Edisi Pasca Panen. Vol 8, No 6. Hlm 33-43.

Szczesniak AS. 2002. Texture is asensory property. *Food Quality and Preference 13: 215-225.*

Thakur, Vijay Kumar and Thakur Manju Kumari. 2016. Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4. New Jersey : John Wiley and Sons.

Tranggono, Zuhed, N., Djoko W., Murdijati, B., dan Merry. A. 1990. Bahan Tambahan Makanan Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Utami, Prapti dan Lentera Tim. 2003. Tanaman obat untuk mengatasi rematik dan asam urat. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.

- Waysima dan Adawiyah, D. R. 2010. Evaluasi Sensori. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Winarno, F.G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Penerbit Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wintari, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tesktur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan*. Skripsi. UMBY. Yogyakarta.
- Wulandari, D. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Gelatin dari Kulit Kaki Ayam. Program Studi Ilmu Peternakan. Tesis Sekolah Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Yustina, I., dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Zakaria, 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XI, No. 1, Th. 2000. IPB. Bogor
- Zia, Khaledia., Aisyah, Yuliani., Zaidiyah., dan Widayat, Heru Prono. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus lemon l*). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 11 No. 01.