

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Alikonis J. J. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Almawaty Kaemba, Edi Suryanto dan Christine F.M. 2017. “*Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (Arenga microcarpha) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L. Poiret)*”. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Sam Ratulangi. Manado Vol. 5 No. 1.
- Amaliah, N. dan Farida. 2018. “*Konsep Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Permen Jelly Nanas (Ananas Comosus L.)*”. Balikpapan Utara : Politeknik Negeri Balikpapan.
- Aniriani, G.W., A. Meryandini dan Yopi. 2014. “*Hidrolisis Xilan Bagas Menggunakan Xilanase Bacillus subtilis 28 dan Karakterisasi Enzimnya*”. *Jurnal Biologi Indonesia*. 11(1): 1-9.
- Anonim. 1994 SNI 01-3552-1994. “*Syarat Mutu Jelly*”. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2002. “*Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 907/MENKES/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum*”. Jakarta : Departemen Kesehatan.
- Anonim. 2002. “*Konjac, FAO Prepared at the 46th JECFTA*”. http://apps3.fao.org/jecfta/additive_specs/docs/4/additive_0623.htm. Diakses pada tanggal 22Maret 2005.
- Anonim. 2008. “*Standar Mutu Permen Lunak*”. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional-BSN

- Anonim. 2015. “*Texture Analyzer*”.
<https://www.scribd.com/doc/309288359/Texture-Analyzer>. Diakses pada
 1 Februari 2017.
- Anonim. 2019. “*BIOPROPAL (Bioteknologi, Proses, Pangan, Lingkungan) INDUSTRI Volume 10 Nomor 2*”. Pontianak: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Arifin, J. 2014. *Intensif Budidaya Lidah Buaya Usaha dengan Prospek Yang Kian Berjaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dewi, Karina Novita., Luh Putu Wrasiasi., dan I Wayan Arnata. 2017. “*Karakteristik Gula Cair dari Ampas Padat Produk Brem di Perusahaan Fa. Udiyana pada Perlakuan Konsentrasi H₂SO₄ dan Waktu Hidrolisis*”. Fakultas Teknologi Pertanian UNUD.
- Distantina, S., D. R. Anggraeni, dan L. E. Fitri. 2008. “*Pengaruh konsentrasi dan jenis larutan perendaman terhadap kecepatan ekstraksi dan sifat gel agar-agar dari rumput laut Gracilaria verrucosa*”. Jurnal Rekeyasa Proses. 2:11-16.
- Dwimayasanti, Rany dan Bayu Kumayanjati. 2019. “*Karakterisasi Edible Film dari Karagenan dan Kitosan dengan Metode Layer By Layer*”. Yogyakarta: LIPI.
- Effendi, M.S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Engelen Adnan.2018. “*Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*”. Politeknik Gorontalo, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Journal of Agritech Science, Vol 2 No 1.

- Fitrina, F., A. Ali dan S. Fitriani, 2014. *Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen Jelly*. SAGU Vol 13 No. 1.: Riau
- Furnawanthi,I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Hasibun, R. 2005. "*Proses Pengeringan*". Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Sumatra Utara.
- Huriawati Farida, Wachidatul Linda Yuhanna, dan Tantri Mayasari. 2016. "*Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah Enhalus acoroides Dari Pantai Tawang Pacitan*". IKIP PGRI Madiun.Jurnal Bioeksperimen Volume 2 No. 1 Hal 35-43.
- Ilham Muhammad, Agus R dan M.Abdul Mukid.2014. "*Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap*". JURNAL GAUSSIAN, Jurusan Statistika Fakultas Sains dan Matematika UNDIP.Volume 3, Nomor 2, Halaman 183 – 192.
- Iorio, E.L. 2007. "*The Measurement of Oxidative Stress*". International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems. Special supplement to Bulletin
- Joseph, B.,dan Raj, S.J. 2010. "*Pharmacognostic and phytochemical properties of Aloe vera linn an overview*". International journal of pharmaceutical sciences review and research, 4(2): 106-110.
- Kamaluddin Muhamad Julian Nugraha dan Handayani Nuramalia. 2018. "*Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya*". Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Universitas Pendidikan Indonesia. EDUFORTECH 3 (1). e-ISSN: 2541-4593.
- Kathuria N, Gupta N, Manisha, Prasad R, Nikita. 2011. *Biologic effects of Aloe vera gel*. Internet J Microbiol; 9(2).

- Ketaren, S. 2012. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Penerbit UI Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- KurniawanTeddy. 2006. “*Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp) Pada Pembuatan Permen Jelly*”. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. Jakarta : Penerbit Dian Rakyat.
- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Penerbit Dian Rakyat.
- Kusumaningrum, Maharani dan Harianingsih. 2018. “*Ekstraksi Antioksidan pada Lidah Buaya (Aloe vera) Berbantu Gelombang Mikro*”. Semarang: Universitas Wahid Hasyim.
- Lakshmi, Chaitanya. 2014. “*Food Coloring: The Natural Way*”. Research Journal of Chemical Sciences 4(2): 87-96
- Lesmana, S.N., T.I. Putut S., N. Kusumawati. 2008. “*Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimiadan Organoleptik Permen Jeli Susu*”. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7 No. 1: 28-39.
- Mahardika, B Chandra, Darmanto, Dewi. 2014. “*Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda*”. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 3 (3). Hal: 112-120.
- Mahardika, L.P. 2015. “*Rancang Bangunan Alat Pengering Tipe Tray Dengan Media Udara Panas Ditinjau Dari Lama Waktu Pengeringan Terhadap Energi Pada Alat Heat Exchanger*”. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Teknik Kimia Politeknik Negeri Srwijaya, Palembang.

- Manimaran, M. 2013. “*Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production*”. *Journal of Cereals and Oilseeds* Volume 5 Nomor 1 (6-8).
- Miranti, M. (2020). “*Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka*”. *Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Mulyasari, Peranginangin, R., & Sari, A. (2003). “*Permen Jeli dari Rumput Laut Eucheuma cottonii*”. *Warta Penelitian Perikanan Indonesia*. 9(6). 20–26.
- Murdinah. (2010). “*Laporan Program Insentif Peningkatan Kemampuan Peneliti dan Perekayasa*”. Kementrian Riset dan Teknologi. 20 pp.
- Nafiah, H., Winarni., dan Susatyo, E. B. 2012. “*Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut*”. *Indonesian Journal of Chemical Science* 1 (1) : 27-31.
- Natsir, Nur Alim. 2013. “*Pengaruh Ekstrak Daun Lidah Buaya (Aloe vera) sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus*”. *Prosiding Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pattimura. Ambon*.
- Ningsih, 2010. “*Permen Keras dan Permen Lunak*” . <http://artikelislami.wordpress.com>, 2008 (5 April 2011).
- Nurmalina, R. 2012. *Herbal Legendaris untuk Kesehatan Anda*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kompas Jakarta.
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta : Agromedia Pusaka.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 492/ MENKES/ PER/ IV/ 2010 tentang *Peryaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Poncomulyo. T., Herti Maryani. dan Lusi Kristiani. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Surabaya : Agro Media Pustaka.

- Rahmi Suci dan Hassanudin Husin.2020. “*Analisis Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Campuran Bawang Putih, Jahe, Lemon Dan Madu Sebagai Suplemen Herbal*”. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 6 No. 1.
- Riyanto dan Wariyah, C. (2012). “*Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (Aloe vera var. chinensis) Selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya*”. Agritech 32(1): 73-78.
- Rochmatika, L.D., Hesty, K., Galih, D.S. & Niken, I.M., 2012. “*Analisis Kadar Antioksidan Pada Masker Wajah Berbahan Dasar Lapisan Putih Kulit Semangka (Citrullus vulgaris schard)*”. [Online] Available at: <http://pendidikan-kimia.fmipa.uny.ac.id/analisis-kadar-antioksidan-pada-masker-wajah-berbahan-dasar-lapisan-putih-kulit-semangka.html>[Accessed 11 Oktober 2017]
- Rohdiana, D. 2001. “*Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh*”. Majalah Jurnal Indonesia
- Rundubelo, B. A., Ridhay, A., Hardi, J.,& Pusptasari, D. J. (2019). “*Uji Stabilitas Pigmen Ekstrak Ubi Banggai (Dioscorea Bulbifera Var Celebica Burkill) pada Berbagai Variasi Ph dan Lama Paparan Sinar Matahari*”. Kovalen: Jurnal Riset Kimia. <https://doi.org/10.22487/Kovalen.2019.V5.I1.14562>
- Rusmono, Momon and Nasution, Zein. 2014. *Pengolahan Hasil Pertanian*. In: Sifat Fisik dan Kimia Bahan Baku Industri. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-24. ISBN 9787970113602
- Saputrayadi, Adi., Marianah., dan Jannatun Alia. 2021. “*Kajian Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau*”. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataran.
- Satriadi, I Wayan Agus., Ni Luh Putu Wrasati., dan I G.Ayu Lani Triani. “*Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ukuran Potongan Terhadap*

Karakteristik Teh Kulit Lidah Buaya (Aloe barbadensis Milleer)".
Fakultas Teknologi Pertanian. UNUD.

Setyoko, B., Senen, & Darmanto, S. (2008). *Pengeringan Ikan Teri dengan System Vakum dan Paksa. Edisi XI*. No 1 Pebruari 2008.

Sharoba., Abd El Salam., Hoda H. Hafez. 2014. "*Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients*".
Journal of Agrolimentary Processes and Technologies Volume 20 Nomor3 (203-214).

Sinurat, Ellya dan Murnuyati. 2014. "*Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli*". Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Skurtys O, Acevedo C, Pedreschi F, Enrione J, Osorio F, Aguilera JM. 2010. "*Food Hydrocolloid: Edible films and Coatings*". Department of Food Science and Technology, Universidad de Santiago de Chile.

Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Sudaryati. 2013. "*Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (Annona muricata Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin*". Jurnal Rekapangan. 7 (2): 199-213.

Supriyono.2003. *Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

Susanti, Y.P. 2016. "*Studi Kandungan Bahan Pengawet dan Pewarna Sintesis pada Berbagai Bumbu Giling di Pasar Kota Malang sebagai Sumber Belajar Biologi*". Malang: FKIP Universitas Muhammadiyah Malang.

- Tristantini Dewi, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Pradana, dan Jason Gabriel Jonathan. 2016. “*Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*”. Program Studi Teknik Kimia, FTI, UPN “Veteran” Yogyakarta.
- Villanueva RD, Sousa AMM, Goncalves MP, Nilson M, Hilliou L. 2010. “*Production and properties of agar from the invasive marine alga, Gracilaria vermiculophylla (Gracilariales, Rhodophyta)*”. Journal of Applied Phycology. (22): 211-220.
- Wahjono, E dan Koesnandar. 2002. *Mengembangkan Lidah Buaya secara Intensif*. Jakarta: Balai Pengkajian Bioteknologi. BPPT dengan Agro Media Pustaka.
- Wariyah Chatarina, Riyanto dan Salwandri Muhamad. 2014. “*Kondisi Kritis dan Stabilitas Aktivitas Antioksidatif Minuman Gel Lidah Buaya (Aloe vera var. chinensis) Selama Penyimpanan*”. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. AGRITECH, Vol. 34, No. 2.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. . 2010. *Enzim Pangan*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, Supriyadi. 2017. “*Analisa Pengeringan Ubi Kayu dengan Multipurpose Rotary Machine*”. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.