

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Widya Dwi R.P. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 1–9.
- Andriani, Dian. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis ver. microcarpa*) dengan Aplikasi Metode *Lye Feeling* sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Angka, Sri L. dan Maggy T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan IPB. Bogor.
- Anonim. 2003. Manfaat Super Jahe Merah. <https://doktersehat.com/manfaat-super-jahe-merah/>. Diakses 14 Maret 2023
- Anonim. 2018. Pemanis Rendah Kalori Sebagai Pengganti Gula Pasir. <https://halodoc.com/artikel/pemanis-rendah-kalori-sebagai-pengganti-gula-pasir>. Diakses 14 Maret 2023
- Anonim. 2020. Mengenal Zat Pengental Karagenan, Aman Atau Malah Berbahaya. <https://artikel/mengenal-zat-pengental-karagenan-aman-atau-malah-bahaya>. Diakses 14 Maret 2023
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition. AOAC Inc. Maryland.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Balachandran, S., S.E. Kentish and R. Mawson. 2006. The Effect of Both Preparation Method and Season on The Supercritical Extraction of Ginger. *Sep. Purif. Technol.* 48 (2).
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Flet dan M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan Edisi Ke Dua Belas. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Cahyadi, W., 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Engelen, A, S. Umela, dan A. A. Hasan. 2017. Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2):133-141.

- Febriyanti, Siska dan Yunianta. 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.
- Firdaus, A.N., Bambang K. dan Elly Y.S. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Jelly drink* Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Karagenan. *Jurnal Mahasiswa*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Gani, Y.F., Thomas I.P.S. dan Sutarjo S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13 (2): 87–93.
- Gardjito, Murdijati, dan Theresia Fitria K.S. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Hardoko, Khoirul J.T. dan Yuniwaty H. 2019. Substitusi Agar-agar dalam Pembuatan *Jelly drink* Cincau Hijau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *FaST - Jurnal Sains dan Teknologi*, 3 (2): 45–56.
- Hartati, Fadjar K. dan Arlin B. Djauhari. 2017. Pengembangan Produk *Jelly drink* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14 (2): 107–122.
- Herlina R., Murhananto, Endah J., Listyarini S.P., dan Pribadi S.T., 2004. Khasiat Dan Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib. Agromedia Pustaka. pp. 1-12.
- Hidayah, Tri. 2003. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). Skripsi Jurusan Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ibrahim, A. M., Sriherfyna, F. H., & Yunianta. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var.rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pennants. *Jumal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2).
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kikuzaki, H., Nakatani, N. 1993. Antioxidant Effect of Some Ginger Constituents. *Journal of Food Science* 58, 1407-1410.

- Kurnia, F.H. dan Arlin. B.D. 2017. Pengembangan Produk *Jelly drink* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14 (2).
- Lukas, A., Purwanto W. dan Yudi Ridwan A. 2011. *Soft Candy* dari Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 13 (3): 151–158.
- Marks, D.B., A.D Marks, dan C.M. Smith. 2000. Biokimia Kedokteran Dasar. Terjemahan J Suyono, V. Sadikin, dan L.I. Mandra. EGC. Jakarta.
- Martiyanti, M. Anastasia Ari. 2019. Karakteristik Fisik dan Tingkat Kesukaan Minuman *Jelly* Jagung Manis Variasi Pengenceran dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 1 (1): 15–22.
- Masuda, Y., H. Kikuzaki, M. Hisamoto dan N. Nakatani. 2004. Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger. *Biofactors*. 21: 293–296.
- McGlynn, W.G. 2003. The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations. *pod.s.dasnr.okstate.edu*. Diakses 22 Maret 2023.
- Meilgaard, M., Civille G.V. and Carr B.T. 2008. *Sensory Technique Evaluation 4th*. CRC Press LLC. Florida (US).
- Muchtadi, D., 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Alfabeta. Bandung.
- Nafiah, H., Winarni dan Susatyo, E.B., 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Jurnal Kimia FMIPA Universitas Negeri Semarang* 2252-6951.
- Pamungkas, A., Ahmad S. dan Katrin Roosita. 2014. Pengembangan Produk Minuman *Jelly* Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*, 9 (3): 195–202.
- Pebiningrum, A., Kusnandi, J., 2017. Penambahan Madu Terhadap Aktifitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *JFLS Vol 1 no Halaman* 33-42. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Brawijaya Malang.
- Pradasari, O., 2021. Pengaruh Konsentrasi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Karagenan Terhadap Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Minuman *Jelly* Secang. [Skripsi]. Universitas Mercubuana. Yogyakarta.
- Pranajaya, Dhodi. 2007. Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman *Jelly* di Pasaran. Skripsi. IPB. Bogor.

- Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar-Agar Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Jelly drink* Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Saati, E. A., Haprinata, E. E., Winarsih, S., Wachid, M., dan Wahyudi, V. A. (2021). Physicochemical and Sensory Characteristics of Rose-Spices as Functional Beverage. *Journal of food Science and Technology*, 41 46–26.
- Saputra, P.I. 2007. Sifat Kimia dan Viskositas Minuman *Jelly* Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Septiana A.T., Muchtadi D., dan Zakaria F.R., 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Diklorometana dan Air Jahe Pada Asam Linoleat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XIII (2) : 105-110.
- Sharma, Om P. dan Bhat, Tej K. 2009. DPPH Antioxidant Assay Revisited. *Food Chemistry* (113): 1202 – 1205.
- Shobana, S. dan Naidu, K.A. 2000. Antioxidant Activity of Selected Indian Spices, Prostaglandins Leukotrienes and Essent Fatty Acids, 62 : 107 – 11.
- Sirotek K, Slovakova L, Kopecay J, and Marounek. 2004. Fermentation of pectin and glucose, and activity of pectin degrading enzymes in the rabbit caecal bacterium *Bacteroides caccae*. *Latter in Applied Microbiology* 38:327-332.
- Sunanto, H. 1997. *Budi Daya Murbei dan Usaha Persuteraan Alam*. Kanisius. Yogyakarta
- Virdayanti, F, E, Basuki, E,. 2023. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officianale* var.rubrum) Terhadap Karakteristik Gula Aren Cair (*Arennga pinnata* mer). *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(2), 40-49.
- Widiyanti, R. 2009. Analisis Kandungan Total Fenolik Jahe. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiradinata, Sari Isna. 2019. Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik *Jelly drink* Tomat (*Lycopersicum esculentum*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. 2015. Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3, No. 3, hal. 1214-1223.

- Yulianti, R., 2008. Pembuatan Minuman *Jelly* Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yunowo, S.S. dan T. Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zakaria, 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar *Malonaldehid* 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.
- Zega, Yohanes. 2010. Pengembangan Produk *Jelly drink* Berbasis Teh (*Camelia sinensis*) dan Secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.