

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Avverhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi, Karagenan). Universitas Brawijaya. Malang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2008. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2-2008). Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Anonim. 2010. Permen lunak; Pangan Kesehatan Pangan. Agarswallow: Jakarta.
- Anonim. 2015. Syarat Mutu Agar-agar Tepung: Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Apriyantono A, D Fardiaz NI, Puspitasari, Sedarnawati Y dan Budiyanto, 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Arifin, Bustami dan Ibrahim, Sanusi. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. Jurnal Zarah, Vol. 6 No 1: Padang.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Lunak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Teknosains Pangan, 2 (2). ISSN: 2302-0733: Surakarta.
- Bait, Yoyanda. 2012. Formulasi Permen *Jelly* dari Sari Jagung dan Rumput Laut. *Skripsi. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian*. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo.
- Cortina, J.M, dan Nouri, H. 2012. *Effect Size for ANOVA Designs*. In Effect Size for ANOVA Designs.
- De Man ,J.,M. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua. Bandung. Institut Teknologi Bandung. 206-11, 299-313: Bandung.
- De Man, M. J. 1999. *Principles of Food Chemistry. 3rd Edition*. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Fitrina, F., A. Ali dan S. Fitriani, 2014. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen *Jelly*. SAGU Vol 13 No. 1.: Riau.
- Gusviputri, A., (2013). Pembuatan Sabun dengan Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Antiseptik Alami: Jakarta.

- Hakim, A. 2008. Kuadraflavon C dari Kayu Batang *Artocarpus scortehinii* King. *Makalah*. Disampaikan pada Seminar Nasional PMIPA FKIP Universitas Mataran, 17 Mei 2008.
- Haliza, W., Kailaku, S. I. dan Yuliani, S. 2012. *Penggunaan Mixture response surface methodology* pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *J. Pasca Panen*. 9:2, 96-100.
- Handayani, Gemy N. 2019. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Terhadap Penghambatan Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Dan *Candida albicans*. *biologi sel* vol 8 no 1. ISSN 2541-1225: Makasar.
- Handayani, Hana., Sriherfyna, F.H dan Yunianta. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 (1): 262-272.
- Hartawan, E. Y., 2012 *Sejuta Khasiat Lidah Buaya*, 11-25, Pustaka Diantara: Jakarta.
- Harto Y, Rosalina Y, Susanti L., 2016. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu *Organoleptik Cake Rumput Laut (Eucheuma cottoni)*. *Jurnal Agroindustri* Volume 6 Nomor 2, November 2016:88-100.
- Huang C. 2005. *Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, Bacillus cereus*. *Journal of Biochemistry and molecular Biology*, 38 : 82-88.
- Irash, N., F., Supriadi, dan Suherman. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Bandeng (*Chanos chans* F.) Pada Pembuatan *Permen Jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) *J. Akademika Kim*. ISSN 2302-6030: Palu.
- Kim, T.J., Silvia, J.L., Kim, M.K. dan Jung, Y.S. (2010). Enhanced antioxidant capacity and antimicrobial activity of tannic and by thermal processing. *Food Chemistry* 118: 740-746.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. EBookpangan.com, 2004.
- Krammer, A.A. dan Twigg, B.A. 1970. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Kusumaningrum, A., Nur H.R.P., dan Windi Atmaka. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak sebagai *Gelling Agent* terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Permen *Jelly* Buah Labu Kuning

(*Cucurbita maxima*) ISSN:2302-0733:Surakarta.

- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer, New York.
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y., dan 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.
- Malik, I. 2010. *Permen Lunak*. iwan malik: Jakarta.
- Maryani, T. Surti, dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen *jelly*. *Jurnal Saintek Perikanan*6(1):62-70.
- Marzanna H, Krzysztof D, Danuta G, Anna J, Elzbieta G. Aloe vera (L.). 2019. *Webb.: Natural Sources of Antioxidants – A Review. Springer: Plant Foods Hum Nutr*. 2019 June 18;19(6):1-11.
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriquez, K. dan Vega-Calvez, A. (2009). Influence of temperature on drying kinetics, physicochemical properties, and antioxidant capacity of Aloevera (*Aloe Barbadensis* Miller) Gel. *Journal of Food Engineering*91: 297-304.
- Nugraheni, M. 2013. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. *Graha Ilmu*. Halaman 106-109. Yogyakarta.
- Nurhasanah, N., Aulia S. Karismawati, Tri D., Widyaningsih, Nur LP. Nugrahini. 2015. Pengaruh Antioksidan Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Kadar SGOT dan SGPT. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 No 2 p.511-522, April 2015.
- Nurhayati, Yohana S., K., D., dan Lucky., H., 2018. Kajian Lidah Buaya (*Aloe vera* dan Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa*) Pada Pembuatan *Permen Jelly*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Nurmalina, R., 2012. Herbal Legendaris Untuk Kesehatan Anda. PT. Elex Media Komputindo Kompas Jakarta. Jakarta.
- Perdana, D. S. dan Muchsiri, M. 2014. Pengaruh Waktu *Blanching* dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Bekatul. ISSN. 2301 4199. Palembang.
- Piccone, P., Rastelli, S. L., & Pittia, P., 2011. *Aroma release and sensory perception of fruit candies model systems. Procedia Food Science*, 1(2011), 1509-1515.

- Pitojo, Setijo dan Zumiaty. 2009. Pewarna Nabati Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Putri, I., R., Basito, Widowati, E., 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap, Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Varietas Bulu. ISSN:2302-0733. Surakarta.
- Rahmi, S. L., Tafzi, F., & 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. Jambi.
- Rosida, D., F., dan Arumsaka Arina Taqwa. 2019. Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca Zalacca (Gaert) Voss* Bangkalan Madura sebagai Permen *Jelly*. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 13 No. 01. Surabaya.
- Riyanto, Chararina W. Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (*Aloe vera var. chinensis*) selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya. *Agritech*. 2012 Februari;32(1):73-78. Yogyakarta.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan *Gelidium sp.* dalam Pembuatan Permen *Jelly* [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sasongko, Budi E., Endang Widyastuti, dan Rawuh Edy Priyono. 2014. Kajian Kualitas Air dan Penggunaan Sumur Gali Oleh Masyarakat di Sekitar Sungai Kaliyasa Kabupaten Cilacap. UNDIP. Semarang.
- Setyaningsih, D., A, Apriyanto., M, P, Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agroindustri. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Sipahelut, S. G., 2019. Kajian Penerimaan Konsumen terhadap Marmalade Pala dengan Variasi Konsentrasi Agar-agar. *Agrikan*. Vol. 12 No 2:203-206. Ambon.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi.1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. 138 hal. Yogyakarta.
- Sudarmadji, B., Bambang H. dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito, Hermanton, dan Arfah, 2013. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Pengeringan (vakum) terhadap karekteristik siafat fisik, kimia. Jakarta; *Jurnal Agroindustri*. Vol 3 No. 2 November 2013:83-97.
- Sundari, D., Amasyhuri dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan, Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol. 5 (4): 235-242.

- Suryani, I., Santoso, A., Juffrie, M., 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* Volume 7 Nomor 2, November 2010 : 85-91.
- 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.
- Wariyah, C., Riyanto, dan Muhamad Sallwandri. 2014. Kondisi Kritis dan Stabilitas Aktivitas Antioksidatif Minuman Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* var. *chinensis*) Selama Penyimpanan. Agritech. Yogyakarta.
- Wijaya, A., Rusmarlin, H., dan Lubis, Z. 2012. Pengaruh Perbandingan Yoghurt dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen *Jelly*. *Jurusan Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(1):35-46.
- Wulansari, Dewi dan Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia menggunakan Radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional*, 16(1), 22-25, 2011.