

DAFTAR PUSTAKA

- Abd. Rahim dan Riah Retno Dwi Hastuti. 2007. *Ekonomika Pertanian, Pengantar Teori dan Kasus : Penebar Swadaya*
- Afriyanto. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Dari Buah Pedada. Skripsi. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Anggadiredja, J.T., 2006, Rumput Laut, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anonymous. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufactures Institute of America. USA.
- AOAC International, 2016. Appendix F: Guidelines for Standard Method Performance Requirements, *AOAC Official Method of Analysis*. AOAC International, pp. 1-18
- Astuti, W. F. Puji, R.J. Nainggolan, M. Nurminah. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *J. Rekayasa Pangan & Pertanian*. Vol 4 (1) : 65 – 71.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI.3547.1: 2008. *Kembang Gula*. Jakarta.
- Badu, N. 2014. Analisis kandungan mikroba pada permen alga laut *Kappaphycus alvarezii* selama penyimpanan. Skripsi. Jurusan Teknologi Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Budiana, N.S. 2013. *Buah Ajaib Tumpas Penyakit. Penyebar Swadaya*. Jakarta. Cahyadi, W. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta :Pustaka Mina.
- Chandra Mahardika, Bani *et al.* 2014. "The Characteristics of Jelly Candy with The Use of Semi Refined Carrageenan (SRC) and Alginate Mixture with Different Concentration." *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 112–20.
- Chapman, D. 2000. *Water Quality Assesment*. E & FN Spon. London. Clark, J.R. 1977. *Coastal Ecosystem Management*. John Wiley and Sons. New York.

- Devi, Nirmala. 2012. Gizi Anak Sekolah. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara. Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fajarini, Luh Dian Rn, I Gusti Ayu Ekawati, and Putu Timur Ina. 2018. "Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis Vinifera*)." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 7(2): 43.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows, PJ. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fitantri, dkk. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karagenan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3: 26-34 hlm.
- Harijono., Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh kadar karagenan dan total padatan terlarut sari buah apel muda terhadap aspek kualitas permen jeli. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 110 – 116.
- Harjanto. 2004. Pemulihan stress oksidatif pada latihan olahraga. *Jurnal Kedokteran YARSI*. Vol 12 (3). Halaman 81-87.
- Hastuti, D. dan Iriane Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Medagro*, 3 (1): 39- 48.
- Idawati, N. 2012. Budidaya Buah Naga Daging Hitam. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Isnanda, Dedy *et al.* 2016. "Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Karagenan Terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Agar , Gum , Pektin , Pati , Karagenan , Gelatin Dan Lai." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1(1): 912–23. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP.
- Jackson, E.B. 1995. Sugar Confectionery Manufacture Second Edition. Blackie Academic and Professional. London.

- Kristanto D. 2008. Buah Naga, Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Maryani, Surti, T, & Ibrahim, R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Mutu Permen Jelly. Jurnal Saintek Perikanan, 6 (1): 62-68.
- Nainggolan, dkk.2016.Pengaruh Produksi, Konsumsi, dan Harga Kedelai Nasional Terhadap Impor Kedelai Di Indonesia Periode 1980 Sampai Dengan 2013.E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata No.4. Vol.5
- Nurismanto, R., Sudaryati dan Ihsan, A.H. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). Jurnal Rekapangan, 9(2): 1-5.
- Purbowatiningrum, R., Sarjono, A., Nies S. Mulyani., Agustina, L.N., Aminim, Wuriyanti. 2006. Profil Kandungan Protein Dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat Pada Proses Pembuatan Tahu. Semarang. Universitas Diponegoro Press.
- Poedjiadi, Anna, 2006. Dasar-dasar Biokimia. Jakarta: Universitas Indonesia PRESS
- Rahayu, P.W., 2001, Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pangan, IPB, Bogor
- Rahmi, S.L., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jelly dari bunga rosella (*hibiscus sabdariffa linn*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains, volume 14 (1): 37-44.
- Ratmawati, Devi. 2012. Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Kadar Protein, Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- 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.
- Sidi, C., E. Widowati., A. Nuraiwi. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisiokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus L.Merr.*) dan wortel (*Daucus carota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4:122-127 hlm.
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. JPB Perikanan. Vol 9 (2): 133-142.

- Siregar, Rohanta, dkk. 2016. Gizi Kuliner Dasar. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.2.2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudaryati, H.P. dan T. Mulyani. 2003. The manufacture of lemon jelly candy by the addition of gelatin and glucose – sucrose proportion. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Yogyakarta.
- Suprianto. 2007. Parameter Mutu Permen Kunyah. Indonesia. Food Review, Vol.II.No.2.
- Umiyati, Gustika. 2016. Teknologi Pengolahan Candy Brittle. <http://cariintinya.blogspot.co.id/2016/05/laporan-praktikum-teknologipengolahan.html>. Diakses: 2 Desember 2021.
- Wicaksono, Hendra Aditya, Elly Yuniarti Sani, and Haslina. 2021. “Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin Pada Pembuatan Permen Jelly AlbedoSemangka.”JournalUSM:3–8.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudhi. 2009. Khasiat dan Manfaat Rumput Laut. Dari sumber <http://kir31.blogspot.com/2016/11/khasiat-dan-manfaat-rumput-laut.html>
- Zain (2006). Strategi belajar mengajar. Jakarta: Rineka Cipta. Pendekatan Pembelajaran Matematika. Yogyakarta: Graha Ilmu.