

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidio, F. 2015. Pengaruh Suhu Terhadap Umur Simpan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Pada Beberapa Tingkat Kematangan (Tesis). Universitas Andalas.
- Alamsyah. 2006. Tinjauan Ilmiah Kadar Vitamin C. Rineka cipta. Jakarta.
- Andriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontinaak (*Citrus Nobilis Ver. Microcarpa*) dengan Aplikasi Metode *Lye Feeling* sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit pada Sari Buah Jeruk. Skripsi. IPB. Bogor.
- Anggareni, A. 2012. Uji Kualitatif Kandungan Pektin pada Buah. <http://www.blogspot.com>. Diakses: 10 April 2020.
- Anonim. 2020. Buah Pepaya. <https://m.tokopedia.com>. Diakses 15 April 2020.
- Arbuckle, W.S. and Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream*. The AVI Publishing Compoany Inc., Westport, Connecticut. 349 pp.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., dan M.M. Karim., 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Teknosains Pangan 2 (2). ISSN:2302-0733.
- Atmini, M.T. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2019. Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia Tahun 2018. <http://bps.go.id>. Diakses pada 30 April 2020.
- Cahyadi, Wisnu., 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : PT Bumi Aksara. Hal. 53-56; Hal. 60; Hal.63; Hal. 66.
- Chandra, A., Ingrid, H.M. dan Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Percobaan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Darwin, P., 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional : Sinar Ilmu.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Depkes RI. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1990. Jakarta : Depkes RI

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Engka,D.L, Kandou.J, Koapaha,T., 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing.
- Estherella, R., Putri, M.S., Suhandana, M., 2018. Karakteristik Mutu dan Organoleptik Permen *Jelly* Rumput Laut. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji,Tanjungpinang, Kepulauan Riau.
- Estiasih, T., dan Ahmadi K., 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- FAO. 2016. Agricultural Data: FAO stat. Papayas. <http://apps.fao.org/page/collections?Subset=agriculture> (diakses pada 10 Mei 2020)
- Faridah, W. 2006. Perbandingan Pemanis (Sukrosa, Fruktosa, Glukosa) Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Faperta. 25 (2) : 17-23.
- Fennema, 1996. Food Chemistry, Third Edition. Taylor & Francis. ISBN. 0824793463,9780824793463
- Fitrianto, A. 2006. Karakteristik Selai Campuran Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) dan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) (Skripsi). Institut Pertanian Bogor.
- Funami, T. 2011. *Next target for food hydrocolloid studies texture design of foods using hydrocolloid technology. Food Hydrocolloids. 25: 1904–1914.*
- Gardjito, Theresia Fitria Kartika Sari dan Murdijati. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. Jurnal Teknologi Pertanian 1(2): 81-85, Maret 2006.
- Giyarto, G., Suwarsono, S., Surya, P.O. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jnautung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. Jurnal Agroteknologi, (s.1.), Vol. 13 No. 02 (2019).
- Harijono, J. Kusnadi dan S.A. Mustikasari. 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 2 No. 2, Agustus 2001 : 110-116.
- Hariyati, M.N. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thumb.). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol 37. No. 1 Juni 2018. Hal 17-25.
- Herdiansyah, Haris. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Jakarta : Salemba Humanika.
- Imaduddin, A.H., Susanto, W.H. dan Wijayanti, N. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Lempok Belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 No. 2 :45-47, April 2017.
- Imeson, A.P., 2000. Carrageenan. Dalam : Philips, G.O. and P.A. Williams (eds.). *Handbook of hydrocolloids*. New York : CRC Press.
- Imeson, A.P., 2009. Carragenan and Furcellaran, (dalam *Handbook of Hydrocolloids*, G.O. Phillips and P.A. Williams, Eds.). Cambridge : Woodhead Publishing Limited and CRC Press, llc.169.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd.
- Isnanda, D., Novita, M. dan Rohaya, S., 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen *Jelly Nanas* (*Ananas comosus* (L.) Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Unsyiah* Volume 1 No 1, November 2016.
- Jumri. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Riau
- Karim, M Mukhul. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta*. Vol 2 (2). Hal: 66-74.
- Kesuma, R. 2019. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral dan Vitamin C Selada Air (*Nasturtium officinale*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Koeswardhani. 2006. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Universitas Terbuka.

- Kurniawan, P.F., 2019. Peningkatan Mutu Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Penambahan Filtrat Nanas (*Ananas comosus*). S1 Thesis. UAJY.
- Latimer G (editor). 2012. Official Methods of Analysis of AOAC International, 19<sup>th</sup> Edition.
- Mahardika, Chandra, B., dan Darmanto, D. 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 *Jelly*. <https://iwanmalik.wordpress.com>. Diakses 30 April 2020.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R., 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Kragenenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). J. Agroind. 8.2.113-123
- Marzuqi, Y., 2012. Khasiat Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker. Penerbit Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- Miles, M.B. dan Huberman, A.M. 2007. Analisis Data Kualitatif Buku Sumber tentang Metode-Metode Baru. Terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohidi. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Minggi, M.N. dan Muh. Aniar Hari Swasono. 2018. Pengaruh Proporsi Gula dan Pektin Pada Pembuatan Permen *Jelly Carica* (*Carica Pubescens L.*). Jurnal Teknologi Pangan Vol 9 (2): 105-113.
- Moleong, Lexy J. 2004. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Muawanah, A., I. Djajanegara, A. Saddudin, D. Sukandar, dan N. Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. Jurnal valensi. 2(4): 526-523
- Murdinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Murdinah. 2011. Prospek Pengembangan Produk Berbasis Rumput Laut *Euचेuma spinosm* dari Nusa Penida, Bali. Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur.

- Neswati. (2013). Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya L.*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Nurminabari, I. S. 2008. Kajian Penambahan Sukrosa dan pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Jeruk *Sunkist (Citrus sinensis (L) Osbeck)*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Octaviani, L.F. 2014. “Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma bunius*)”. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Padmaningrum, R.T., 2010. Pembuatan *Jelly* dari Buah-buahan. Pelatihan Penerapan Teknologi Tepat Guna di Moyudan Sleman. Yogyakarta.
- Parnanto, N.H.R., Nurhartadi, E. dan Rohmah, L.N., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai *Gelling Agent*. Jurnal Teknosains Pangan Vol V No. 1
- Plant Database. Carica papaya L. United States Department of Agriculture. Natural Resources Conservation Service.*  
<https://plants.sc.egov.usda.gov/core/profile?symbol=CAPA23> (diakses 5 Agustus 2020)
- Pohan. 2007. Jaminan Mutu Layanan Kesehatan. Jakarta : EGC.
- Prasetyo, E.G. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Pratama, B. S., Wijana, S., dan Febriyanto, A., 2011. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). Jurnal Industri, 1(3) : 180-193.
- Purnomo, Hari dan Adiono. 2007. Ilmu Pangan. Jakarta : UI Press.
- Purnomo, Lupita. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Leather Pulp Kulit Pisang Kepok-Asam Jawa. *Undergraduate Thesis*. Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Putri, I.R., Basito dan Widowati, E., 2013. Pengaruh Konsetrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 2 No 3, Juli 2013.

- 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.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis. Universitas Sumatera Utara : Sumut.
- Richard, A.H. Provided by Smithsonian Institution, Richard A. Howard *Photograph Collection. Usage Requirements.*  
<https://plants.sc.egov.usda.gov/core/profile?symbol=CAPA23> (Diakses 5 Agustus 2020).
- Rohjani, L., 2000. Proses dan Pengolahan *Short Nougat* dan Permen *Jelly* (Pektin Gelatin). Universitas Katholik Widya Mandala. Surabaya.
- Rosulva, I. 2008. Pembuatan Agar Bakto dari Rumput Laut *Gellidium* sp. Dengan Khitosan sebagai Absorben. Bandung : Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R., 2008. Pepaya, Budidaya, dan Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Salamah, E., A. C. Erungan, dan Y. Retnowati. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria* Sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(1).
- Salman, L.M., 2014. Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pembinaan SMK.
- Santoso, D., 2007. Pemanfaatan Rumput Laut *Gelidium* sp dalam Pembuatan Permen *Jelly*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Saragih, Y.P. 2004. Membuat Nata de Coco. Jakarta : Puspa Swara.
- Sari, W.M. dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-Agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam (*Sechium medulla*). E-Journal Boga. 3(1):100-101.
- Setyadjit, DA. Setiabudi, E. Sukaesih, N. Harimurti, Suyanti, Yulianingsih, I. Agustinaari, A. Budiyanto, K. Dewandari dan I. Mulyawanti. 2006. Pengembangan Teknologi Pengolahan Jeruk Siam di Kalbar. Laporan Akhir Tahun. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

- Setyani, S.M. dan Indra A.W. 2009. Fortifikasi Buah Srikaya terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol. 14 No. 2 Hal. 113.
- Simorangkir, T.R.S., Rawung, D. dan Moningga, J. 2017 . Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal* Vol 1 No 8 (2017).
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudaryati.2013.Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata* Linn) Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin.J. RekapanganUPN “Veteran” Jatim,7(2):67-77.
- Sugiyono. 2005. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung : CV. Alfabeta.
- Suhartini. 2008. Analisis Kandungan Nitrat Air Sumur Masyarakat di Sekitar Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Sampah Piyungan Desa Situmulyo Kecamatan Piyungan Kabupaten Bantul DIY. *Jurnal*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sularjo. 2010. Pengaruh perbandingan gula pasir dan daging buah terhadap kualitas permen pepaya. *J. Magistra* (74).
- Suprpti, M.L., 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Aneka Olahan Pepaya Mentah. Kanisius. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia 3547. 2. 2008. Revisi Kembang Gula Lunak (*Jelly*). Departemen Perindustrian.
- Tanjung, R.A., Karo-karo, T. dan Julianti, E. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeisis guineensis*, Jacq.). *JFLS* (2018) Vol. 2 No. 2 Hal 123-132.
- Trianto. 2010. Model Pembelajaran Terpadu. Jakarta : Bumi Aksara.
- Wahyuni, T., Lubis, L.M., dan Ginting, S., 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Pepaya dan konsentrasi Gula Terhadap Mutu Permen (Permen). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2): 125-136.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Yanto, T., Karseno dan Purnamasari, M.D., 2015. Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No. 2.

- Yeganehzad, S., Tehrani, M.M., dan Shahidi, F., 2007. *Studying Microbial, Physiochemical and Sensory Properties of Directly Concentrated Probiotic Yoghurt*. African Journal of Agricultural Research, 2(8):366-369.
- Zed, Mestika. 2008. Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.