

DAFTAR PUSTAKA

- Affani, F.N. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Dengan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) Dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Anggadiredja, J.T., Purwoto, I.S. dan Zatinika, A. 2009. Rumput Laut. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Anonim, 2008. SNI 3547.2-2008. Revisi Kembang Gula Lunak (Jelly). Departemen Perindustrian
- AOAC.2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.Inc. Virginia.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Arief, D. Z., Leni H. A. dan Soemarni. 2018. Karakteristik *Fruit Leather* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dengan Jenis Bahan Pengisi. Pasundan Food Technology Journal, Volume 5, No. 1. Bandung.
- Baihong, C. 2016. The Changes in Color, Soluble Sugars, Organic Acids, Anthocyanins and Aroma Components in Starkrimson during the Ripening Period in China *Molecules* 2016, 21(812).
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo.
- Bo, J. 2018. Hygroscopic behavior of atmospheric aerosols containing nitrate salts and watersoluble organic acids *Atmos. Chem. Phys.* 18(5115–5127).
- Budiarto, A. 2011. Ketertarikan Lalat Buah (*Bactrocera sp*) terhadap Atraktan Nabati Dan Non Nabati. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Surabaya. Surabaya.
- Cahyadi, W. 2008. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Cahyono, B. 2010. Sukses Budidaya Jambu Biji Merah di Pekarangan dan Perkebunan. Gramedia. Pustaka Umum. Yogyakarta.
- Cresna, Merry, N. dan Ratman. 2014. Analisis Vitamin C Pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya Dan Langsung Yang Tumbuh Di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademi Kimia*. Volume 3, NO. 3: 121-128. Palu.

- Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (Hard Candy). Sumatera: Universitas Sumatera Utara.
- Engka. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Kerasbelimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*. L). Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. 7(3): 49-58.
- Evanuarini, H., Dicky T.U. dan Firman J. 2020. Texture, Color, Vitamin C and Reducing Sugar Content of Milk Toffee Added With *Dracaena angustifolia* Leaves Aqueous Extract As Natural Colorant. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 15, No. 1. Malang.
- Fadhilah, A., Susanti S. dan Gultom T. 2018. Karakteristik Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) di Desa Namoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya Universitas Negeri Medan.
- Fahri, N., Y. Aris P. dan I Wayan B. 2016. Penggolongan Mangga Gedong Gincu Berdasarkan Rasio Kandungan Gula Asam Menggunakan Prediksi *Near Infrared Spectroscopy*. Jurnal Keteknikan Pertanian, Vol. 4, No. 1: 31-36. Bogor.
- Fisher, E.L. 2011. Physicochemical Characterization of a Novel Strawberry Confection for Delivery of Fruit Bioactives to Human Oral Mucosa. Thesis, The Ohio State University.
- Fitrina, Fina. 2012. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen Jelly. Jurnal. Universitas Riau. Riau
- Giyarto, G., Sony S. dan Putri O.S. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. Jurnal Agroteknologi. 13(2): 118-130.
- Harmowo, I. dan Yunianta. 2015. Penambahan Ekstrak Biji Buah Pinang dan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sari Buah Belimbing Manis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 1241-1251. Malang.
- Hartini, S.P. 2018. Pengaruh Proporsi Sari Kacang Hijau dan Gula Terhadap Mutu Nutrisi dan Sensoris Permen Keras (*Hard Candy*). Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Haryani, K. 2011. Studi Kinetika Pertumbuhan *Aspergillus niger* Pada Fermentasi Asam Sitrat Dari Kulit Nanas Dalam Reaktor Air-Lift External Loop. Momentum, 7(1): 43-52.

- Hayuningtyas, M.D.E.D 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Konjak Dan gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Kopi. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Hidayah, L. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. Jurnal Rekayasa Pangan, 8 : 40-43.
- Hidayah, N.N. 2009. Sidat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spectrofotometer reflektans UV-Vis. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Hull, P. 2010. Glucose Syrup: Technology and Applications. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Kamsina dan Anova I.T. 2013. Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan terhadap Mutu Jelly Mentimun. Jurnal Litbang Industri. Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, 3(1).
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Joshi, H., Anita K. dan R.S. Boora. 2019. Organoleptic Characteristics and Nutritive Value of Candy Developed From New Varieties of Guava. International Journal of Chemical Studies, 7(2): 2124-2127. Punjab.
- Lamadrid, M.C., Angel C.S, Jesus C.V., Fransisca H., Angel A.C.B., Esther S. dan Aneta W. 2020. Quality Parameters and Consumer Acceptance of Jelly Candies Based on Pomegranate Juice "Mollar de Elche". Foods 2020, 9(516).
- Maharani, B.C., Triana L. dan Nurud D. 2016. Pengaruh Variasi Waktu Blanching dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Karakteristik dan Aktivitas Ekstrak Pigmen Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Penelitian Pangan. 1(1). Jember.
- Malik, I. 2010. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thumb.). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hassanuddin Makasar, Makasar.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. Jurnal Penelitian Teknologi Industry. 6(1).
- Marsigit, W., Tuti T. dan Ronny H. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella Microcarpa*). J. Agroind. 8.2.113-123. eISSN: 26139951. Bengkulu.

- Minggi, M.N. dan Muh. Aniar H.S. 2018. Pengaruh Proporsi Gula dan Pektin Pada Pembuatan Permen Jelly Carica (*Carica pubescens* L.). Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 9(2): 105-113. E-ISSN: 2597-436X. Pasuruan.
- Morton, J. 1987. Fruits of Warm Climates/ Miami: FL, pp. 231-286.
- Muhalla, M.H. 2019. Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang putih (*Allium sativum*) Selama Proses Produksi *Black Garlic*. Skripsi. Universitas Jember, Fakultas Teknologi Pertanian. Jember.
- Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan teknologi Hasil Peternakan, Vol. 04, No. 2: 286-290. ISSN 2303-2227. Bogor.
- Nelwan, B., Langi T., Koapaha T. dan Th. Tuju. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt).Cocos, 6(3).
- Nilamaya, F.A. 2018. Pengaruh Variasi Konsentrasi Perisa Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Dan Kandungan Vitamin C pada Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature).Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.Yogyakarta.
- Nurhasanah, 2011. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Agar-agar Terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak. Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU Medan.
- Padang, S.A. dan Rasnita, M.M. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Metode Titrasi NA-2,6 Dichlorophenol Indophenol (DCIP). Media Farmasi Vol. XIII No. 2.
- Pratiwi, R. 2016. Pencoklatan Non-Enzimatis Maillard Terinduksi (IMR) sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Citarasa Dan Aroma Kakao Rakyat. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Pujiardini, M.R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Cara Pengolahan Buah terhadap Karakteristik Hard Candy Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*).Artikel.Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Putri, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam. Jurnal Kebidanan, Vol. 2, No. 3: 121-127. Tanjung Karang.
- Rahmawati, A.S. dan Richie E. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji ANOVA Dua Jalur.Jurnal Pendidikan Fisika Vol. 4(1).

- Rahmi, A., Susi dan Lya A. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. ZIRAA'AH, Volume 37, Nomor 2: 26-32. ISSN 1412-1468. Banjarbaru.
- Ridwan. 2020. Dasar-Dasar Statistika. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan.
- Rizal, S., Fibra N. dan Melza F. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dan Glukosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Karakteristik Organoleptik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 18, No.2. Lampung.
- Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalam (*Borassus flabellifer*). Internasional Journal of Biological Macromolecules, 60: 83-92.
- Sahputra, M.B., Hamzah, F. dan Johan, V.S. 2018. Rasio Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dan Buah Apel Hijau Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill) terhadap Mutu Permen Jelly. JOM UR, 5(2).
- Sandjaja. 2013. Kamus Gizi. Jakarta: PERSAGI
- Sembiring, D. 2019. Penetapan Kadar Vitamin C pada Jambu Biji Merah Australia (BMA) (*Psidium guajava* L) Secara Titrasi Volumetri dengan 2,6 Diklorofenol Indofenol. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. Medan.
- Simorangkir, T.R.S., Rawung. D. dan Moningka, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn).Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Sinaga, A.S. 2019. Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b^*$. Jurnal Mantik Penusa, Volume 3, No. 1: 43-46. E-ISSN 2580-9741. Medan.
- Siringoringo, M.T., Apul S., Dewi R.S., Rosa T., Maruba P., Posman S., Delima P., Sisilia Y. dan Devi O.T. 2018. Effect of Citric Acid and Sucrose Concentration on The Quality of Passion Fruit Jelly With Dutch Eggplant. International Conference on Agribusiness, Food and Agro-Technology, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science205 (2018) 012050.
- Soedarya, A.P. 2010. Agribisnis Guava (Jambu Biji). CV Pustaka Grafika: Bandung

- Suprayatmi, M., Amalia, L. dan Wulan K. 2015. Pemanfaatan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Lynn) sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Soft Candy. *Jurnal Agroindustri Halal*. ISSN 2442-3548, 1(2):148-154.
- Sutedjo, V.I., Netty K. dan Paini S.W. 2015. Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Isomalt Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Soft Candy Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 14 (2): 83-88. Surabaya.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5 No. 2:66-73
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadjo, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Umiyati, G. 2016. *Teknologi Pengolahan Hilir: Pembuatan Permen Brittle*. Laporan Praktikum. Universitas Jember. Jember.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.
- Yustina, I., SS. Antarlina. 2013. *Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas*. Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggul Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.