

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. Dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Alharanu, P. R., dan Eviana, N. 2019. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada Pembuatan Permen *Jelly*. Jurnal Eduturisma Edisi 7 Vol. IV Nomor 1. Jakarta.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Santoso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. Skripsi. Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Anggraini, S. 2010. Optimasi Formula Fast Disintegrating Tablet Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Bahan Penghancur *Sodium Starch Glycolate* dan Bahan Pengisi Manitol. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Anonim. 2008. Kembang Gula-Bagian 2: Lunak. SNI 3547-02-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2015. Pasca Panen Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). Badan Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh. Kementerian Pertanian. Aceh.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia USA.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- Arifin, H., Agustina, dan Rizal, Z. 2013. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Jumlah Sel Eritrosit, Hemoglobin, Trombosit dan Hematokrit pada Mencit Putih. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, Vol. 18, No. 1, hal 43-48. Padang.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen *Jelly* dari Sari Jagung dan Rumput Laut. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Bambang, K. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta.

- Banadib, A. dan Khoiruman. 2009. Optimasi Pengeringan pada Pembuatan Karaginan dengan Proses Ekstraksi dari Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. Jurnal Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Cahyono, B. 2010. Sukses Budidaya Jambu Biji Merah di Pekarangan dan Perkebunan. Gramedia. Pustaka Umum. Yogyakarta.
- Cruz, A.C., Guine, R.P.F., and Goncalves, J.C. 2015. *Drying kinetics and product quality for convective drying of apples (cvs. Golden Delicious and Granny Smith)*. International Journal of Fruit Science Vol. 15(1): 54–78. Portugal.
- Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (*Hard Candy*). Universitas Sumatera Utara. Sumatera.
- Effendi, M.S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Fitriana, F. 2012. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen *Jelly*. Jurnal Universitas Riau. Riau.
- Francis, F. J. 1982. *Anthocyanin as Food Colour*. Academic Press. New York.
- Giyarto, G., Surasono, S., dan Surya, P. O. 2019. Karakteristik Permen *Jelly* Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 2. Jember.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb.*). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Jusuf, E. 2010. Kandungan Kuersetin dan Pola Proteomik Varietas Jambu Batu (*Psidium guajava* L.) Tumbuh Liar dikawasan Cibinong Bogor. Berita Biologi 10(3):401-415. Bogor.
- Lukas, A., Purwanto, W., dan Ridwam, A.Y. 2011. *Soft Candy* dari Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol 13(3): 151-158. Bogor.
- Mahfiatus, D.S., T. Lindriati, dan B.H. Purnomo. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. Jurnal Agroteknologi Vol.9(2): 145-155. Jember.
- Malik, I. 2010. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar. Makasar.

- Manimaran, M. 2013. *Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production*. Journal of Cereals and Oilseeds Vol.5(1): 6-8.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R.. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Soft Candy* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). Jurnal Agroindustri Vol. 8(2): 113-123. Bengkulu.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nainggolan. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Nanas dengan Sari Daun Katuk dan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Permen Lunak. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 4(4): 492-499. Medan.
- Nilasari, O.W. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nurdin, R., Ofika, M., dan Said, I. 2015. Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera sp*) dan Mangga Golek (*Mangifera indica L.*) berdasarkan Tingkat Kematangan dengan Menggunakan Metode Iodimetri. Jurnal Akademi Kimia Volume 4(1): 33-37. Palu.
- Padang, S.A. dan Maliku, R.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. Padang.
- Palupi, Nurheni, S., Zakaria, dan Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi. Modul e-learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Parnanto, N.H.R., Nurhartadi, E., dan Rohmah, L.N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen *Jelly* Sari Pepaya dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai *Gelling Agent*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 5(1): 19-27. Surakarta.
- Permata,D.A., Sayuti, K., dan Effendi. 2014. *Effect of Cooking of Quality Jelly Candy Made form Guava Leaves (Psidium guajava L.)*. Pakistan Journal of Nutrition Vol. 13(4): 211-214. Padang.
- Rahmadita, S.L. 2017. Pengaruh Tingkat Kemasakan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dan Tingkat Konsentrasi Penambahan Pengental Maizena Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Lempok Jambu Biji Merah. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

- Riawati, C. 2014. Kualitas Permen *Jelly* dengan Variasi Jenis Kefir. S1 *Thesis*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Riberio, D.O., Pinto, D.C., Lima, L.M.T.R., Volpato, N.M., Cabral, L.M., and Sousa, V.P. 2011. *Chemical Stability Study of Vitamins Thiamine, Riboflavin, Pyridoxine and Ascorbic Acid In Parental Nutrition For Neonatal Use*. Nutrition Journal. 10: 47-57.
- Rochmasari. Y. 2011. Studi Isolasi dan Penentuan Struktur Molekul Senyawa Kimia Dalam Fraksi Netral Daun Jambu Biji Australia (*Psidium guajava* L.). Universitas Indonesia. Depok.
- Rohanah, A. 2006. Buku Ajar Teknik Pengeringan (TEP421). Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian USU. Medan.
- 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. Jurnal Universitas Riau Vol. 5. Riau.
- Salimah, D.M., Triana L., dan Purnomo, B.H. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. Jurnal Agroteknologi Vol. 09 No. 02: 145-155. Jember.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan *Gelidium sp.* dalam Pembuatan Permen *Jelly*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, A.A., Bekti, E., dan Haryati, S. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Permen *Jelly* Labu Siam (*Sechium Edule*) dengan Variasi Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottoini*). Jurnal Teknologi Pangan. Semarang.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Permen Jeli. JPB Perikanan Vol. 9 No. 2. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta Pusat.
- Siregar, A.H. 2016. Pembuatan Zat Warna Alam Dari Tumbuhan Berasal Dari Daun, 12, 103–110. Jurnal Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Yogyakarta.
- Sitohang, A. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pada Pembuatan Sirup Markisa Kering. Medika Unika Volume 26 No. 87 Edisi I. Semarang.

- Smewing, J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publisher. USA.
- Sofyane, S.K. 2019. Formulasi *Soft Candy* Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Kombinasi Sirup Glukosa dan Gelatin Sebagai Antioksidan. Skripsi. STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun. Jawa Timur.
- Sudaryati, H.P., Latifah, dan Yapri, L.S. 2010. Kajian Pati Jagung dan Bunga Rosela pada Kualitas Permen Lunak (*Soft Candy*). Jurnal Teknologi Pangan UPN Veteran Vol. 4(1). Jawa Timur.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen *Jelly* Sirsak (*Annona muricata* Linn.) terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. Jurnal Rekapangan Vol.7 (2): 199-213. Jawa Timur.
- Suptijah, F., Ali, A., dan Widiastuti. 2013. Pengaruh dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dan Kandungan Antioksidannya. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Wahyuniasim, R.A.P. 2018. Studi Pembuatan Permen Lunak Probiotik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Kajian Perbandingan Daging, Kulit Buah Naga Merah, dan Konsentrasi Starter Yoghurt). Thesis. University of Muhammadiyah Malang. Malang.
- Wicaksono, G., Elok, Z. 2015. Pengaruh Karagenan dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu dan Karakteristik *Jelly Drink* Daun Sirsak. Journal Pangan dan Agroindustri. 3 (1) : 281-291. Malang.
- Widyastuti, E. 2019. Pengaruh Perlakuan Ukuran dan Suhu Pengeringan terhadap Laju Pengeringan serta Karakteristik Fisikokimiawi *Guava Leather*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Jawa Tengah.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Wisesa, T.B., dan Widjanarko, S.B. 2014. Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2(3): 88-97. Malang.
- Wulandari, H.P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Permen Lunak Salak Bongkok (*Salacca Edulis Reinw*). Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Yuliani, N., Maulinda, N., dan Sutamihardja, R.T.M. 2012. Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar – Agar dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. Jurnal FMIPA Universitas Nusa Bangsa Vol. 2(2): 101-115. Bogor.

Yuwardasari, E. A., Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas Permen *Jelly* dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyhizus*) dan Penambahan Gula Pasir. Jurnal Bisnis Teknologi Pertanian Vol. 6 No. 1. Malang.