

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. Unri – Press. Pekanbaru.
- Afriyanto, 2016. *Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Mutu Permen Jelly Dari Buah Pedada*. Skripsi Universitas Riau. Pekanbaru.
- Astawan, M, 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Dipetik 10, 1, 2016, dari <http://Masnafood.com>: <http://Masnafood.com>.
- Anonim, 2008. *Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2:2008)*. Departemen Perindustrian : Jakarta.
- Anonim, 1975. *Penelitian Bahan-bahan yang dapat menghasilkan Agar-agar selain Rumput Laut II. Penelaahan Daun Camcao (Cyclea barbata Miers.)*. Balai Penelitian Kimia Semarang. Semarang.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. *Pengaruh penggunaan karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(2): 66-74.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 *Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly*. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Bunyaphatsara, De Padua, L. S. N. dan Lemmens. 1999. *Plant resources of south east asia. Leiden*: Backhuys Publishers. Food Biotechnology 19: 227-246.
- Cahyadi, W. *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
- Damanik, A. 2005. *Gelatin Halal, Gelatin Haram*. Jurnal Halal LPPOM MUI No.36 Maret 2001. Jakarta
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R. Candra. 1984. *Engineering Economi.7th edition*. Mc Millan Publ. Co. New York
- Desrosier, Norman W, 2008. *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Fauzi, R. 2007. *Gelatin*. <http://www.Chem-is-try.org>. Diakses 1 Januari 2018.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi*.IPB : Bogor.
- Farida, Y dan Vanoria, I. 2008. *Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak daun cincau hijau (Cyclea barbata Miers), Cincau hitam (Mesona palustris B) dan cincau perdu (Premna parastica Blume) dengan metode peredaman radikal bebas DPPH*. Farmasi 26(2):211-219.

- Gamawati, 1978. *Usaha Memakai Proses Penjedalan Daun Cincau*, Bagian PHP,UGM, Yogyakarta.
- Glicksman, M.,1984. *Food Hydrocolloids* Vol.III CRC Press, Inc. Boca Raton Florida.
- Grobben, A. H., Steele, P.J., Somerville, R.A dan Taylor, D.M. 2004. *Inactivation of the bovine-spongiformencephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used in the manufacture of bone gelatine*. *Biotechnology and Applied Biochemistry*. 39 : 329-338.
- Hastuti, D. dan Iriane Sumpe. 2007. *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. *Jurnal Medagro*, 3 (1): 39- 48.
- Husnaini. 2014. *Penambahan ekstrak daun cincau hijau (Cyclea barbata L Miers) terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly*. Fakultas Teknologi pertanian Universitas Andal.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Ika, 2016. *Daun Cincau Hijau Potensial Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh*. Diunduh melalui https://ugm.ac.id/id/berita/11875-daun.cincau.hijau.potensial.meningkatkan.sistem.kekebalan.tubuh_pada_rabu,17_Oktober_2018.
- Johannes, H., 1974. *Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Koswara, Sutrisno. 2008. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan, Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Kertesz, Z. I. 1951. *The Pectin Substance*. Interscience Publishers., Inc., New York. Halaman 21.
- Kurniawan Teddy. 2006. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp) Pada Pembuatan Permen Jelly*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 6-11.
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Manab, A. 2007. *Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan enzimatis Dodol Susu*. *Jurnal Pangan* 2(6) : 58-63.
- Mardiah, et al. 2007. *Makanan Anti Kanker*. Jakarta selatan : Kawan Pustaka.

- Maryani, Surti, T., Ibrahim, R. 2010. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (Oreochromis Niloticus) Terhadap Mutu Permen Jelly*. Jurnal Saintek Perikanan 6(1):62-70.
- Miftahendarwati, 2014. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) Terhadap Bakteri Streptococcus mutans (in vitro)*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Haasanuddin Makassar.
- Muchtadi, T.R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T dan Tuju, T. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala*. Cocos, 6(3).
- Nurdin., Kusharto, C.M., Tanziha, I., dan Januwati, M., 2009. *Kandungan Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman dan Cu-Turunan Klorofil Serta Karakteristik Fisiko-Kimianya*. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Nurlela, J., 2015. *The Effect Of Leaf Green Grass Jelly Extract (Cyclea L . barbata Miers) To Motility In Mice Balb/ C Male That Exposed Smoke*. Journal Majority, 4(4), 57–63.
- Nursalim,. and Razali 2007. *Response surface Analysis of extract yield and flavor intensity of brazilian cherry (Eugenia XQL;RUD L.) obtained by supercritical carbon dioxide extraction*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 10, AgroMedia Pustaka. 50 hal.
- Osawa, T., Dan Namiki, M. A. 1981. *Novel Type of Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- Pitojo, S, Zumiaty. 2005. *Cincau Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. PT Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan*. UI.Press: Jakarta.
- Rahayu. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- 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, 14(1): 37-44.
- Rijayanti, R., 2014. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mangga Bacang (Mangifera foetida L.) Terhadap Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Jurnal Naskah Publikasi Mahasiswa PSPD FK Universitas Tanjung Pura, 13–14.
- Rohdiana, D. 2008. *The Hitam dan Antioksidan*. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gembung: hlm.3.

- Rohmatussolihat. 2009. *Antioksidan Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia*. BioTrnds.4, (1), 5-9.
- Sadikin, M. 2001. *Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan:Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan*. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Salunkhe, D.K. dan Kadam, S.S. 1990. *Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization*. Vol.1. CRC Press.
- Sanjaya, W., 2016, *Strategi Pembelajaran*, Prenadamedia Group, Jakarta
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, 1981, *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Jakarta, Bharat Aksara.
- Sudarmadji, Slamet. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Agritech.
- Sudarmadji, S., et al,1984. *Prosedur Analisa Untuk Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudarmadji S, et al. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sunarni, T., Pramono, S., And Asmah, R., 2007. *Antioxidant-free Radical Scavenging of Flavonoid from the Leaves of Stelechocarpus burahol (B1)*. Hook f. & Th.Majalah Farmasi Indonesia, 18 (3):111-116.
- Sunanto, H. 1995. *Budidaya Cincau*. Kanisius, Jakarta.
- Suryani, A. et al., 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Usman, S., Purwadi, dan Imam T. 2014. *Pengaruh Substitusi Carboxymethyl Cellulose (CMC) dengan Ekstrak Daun Cincau Hijau terhadap Viskositas, Ovverrun, Kecepatan Meleleh dan Total Padatan Es Krim Susu Kambing*. Jurnal. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang
- Utami, Prupti dan Desty Ervira Puspaningtyas. 2013. *The Miracle of Herb*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Vanoria, I., dan Farida. 2008. *Uji Aktivitas Antioksidan Dalam Ekstrak Daun Cincau Hijau (Cyclea Barbata Miers), Cincau Hitam (Mersona palutris B), dan Cincau Perdu (Premna parasitica Blume) Dengan Metode Perendaman Radikal Bebas*. Jakarta : FFUP
- Wijana, I Dewa Putu dan Muhammad Rohmadi. 2008. *Semantik Teori dan Analisis*. Surakarta: Yuma Pustaka.

- Wijana, S., Mulyadi, A. F dan Septivirta, T. D. T. 2014. *Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (Ananas Comosus L.) Subgrade Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin*.
<http://www.skripsitipftp.staff.ub.ac.id/files/2014/10/JURNAL-Theresia-Dyan-Tiara-Septivirta.pdf>. Diakses 29 Desember 2019.
- Winarno, F. G.1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Yulistiani, R., Sudaryati dan Aguswanto, E., 2001, *Studi Pembuatan Permen Susu Kecipir dengan Perbedaan Proporsi Sukrosa/Sirup Glukosa dan Konsentrasi Gelatin*, Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, Surabaya (356-364).