

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto, akhyar ali, rahmayuni. 2016. Pengaruh penambahan karagenan terhadap mutu permen jeli dari buah pedada. Jurnal Jom faperta vol. 3 No. 2 : (2-4).
- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Avverhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2): 1-9.
- Ahmed R, Moushumi SJ, Ahmed H, Ali M, Haq WM, Jahan R, Rahmatullah M. 2010. Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl. (*Sonneratiaceae*) leaf powder in diet. Advances in Natural and Applied Sciences 4(2):171-173.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggadiredja, J.T., Zarnika, A., Purwoto, H. Dan Istini, S. 2006. Rumput laut : Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan sensori tepung ubu jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi proses pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist 17th edition. Washington DC.
- ASTM. 1997. Annual Book of ASTM standars. American sociaty for testing and material. Philadelphia.
- Aveindo, P .and Serrano,A.E. 2012. Effects of the apple mangrove (*Sonneratia caseolaris*) on growth, nutrient utilization and digestive enzyme activities of theblack tiger shrimp *Penaeus monodon* postlarvae. European Journal of Experimental Biology.
- Bachtiar, A., Akhyar, A., dan Evi R. 2017. Pembuatan Permen *Jelly* Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan.. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau : Riau
- Bower, C. K., Avena-Bustillos, R. J., Olsen, C. W., Mchugh, T. H dan Bechtel, P. J. 2006. Characterization of Fish-Skin Gelatin Gels and Films Containing the Antimicrobial Enzyme Lysozyme. Journal of Food Science,71(5):141-145.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H Fleet, dan M. Wooton. 1997. Ilmu Pangan. Terjemahan H.Purnomo Dan Adion. UI-Press, Jakarta.

- Chen L, Zan Q, Li Mingguang, Shen J, Liao W. 2009. Litter dynamics and forest structure of the introduced *Sonneratia caseolaris* mangrove forest in Shenzhen, China. *Estuarine, Coastal and Shelf Science* 85(2):241-246.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Dianti, M. 2008. Pemanfaatan Gelatin Dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz S. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Febrianti F. 2010. Kandungan Total Fenol, Komponen Bioaktif, dan Aktivitas Antioksidan Buah Pedada (*Sonerattia caseolaris*). [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Giesen, W. Wulffraat, S. Zieren, M. and Scholten, L. 2007. Mangrove Guidebook for Southeast Asia. Dharmasarn, Co. Ltd. Thailand.
- Glikcsman. 1983. Food Hydrocolloids. Volume I. Florida: CRC Press Boca Raton. P 207.
- Gortner, W.A., Dull, G.G., Krauss, B.H. 1967. Fruit development, maturation, ripening and senescence: a biochemical basis for horticultural terminology. *Hort Science* 2: 141-144.
- Grobbs, A.H.; P.J. Steele; R.A. Somerville; and D.M. Taylor. 2004. Inactivation of The Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processes Used The Manufacture of Bone Gelatin. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39: 329 – 338.
- Hachinohe, H., A Suko dan A Ida. 1999. Nursery Manual For Mangrove Species. Ministry of Forestry and Estate Crops, Indonesian and Japan International Cooperation Agency.
- Hambali, E., A. Suryani dan N. Widianingsih. 2004. Membuat Aneka Olahan Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen *Jelly* Mangga (*Mangifera indica* L). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayat, N Dan K, Ikarisztina. 2004. Membuat Permen Jeli. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Hilliou Loic, Fábio D.S. Larotondab, Pedro Abreuc, Maria H. Abreud,e,f, Alberto M. Serenob, & Maria P. Goncalves. (2012). The impact of seaweed life phase and postharvest storage duration on the chemical and rheological properties of hybrid carrageenans isolated from Portuguese *Mastocarpus stellatus*. *Carbohydrate Polymers*. 87: 2655–2663.
- Hutching, J. B., 1999. Food Colour and Appearance. Second Edition. Aspen Publication, Inc.Gaithersburg, Maryland.
- Irmawati, F.M., D. ishartani, dan D.R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi enrgi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1) ISSN: 2302-0733.
- Jamuna, S., S. Paulsamy., and K. Karthika. 2012. Evaluation of in vitro Antioxidant Potential of Methanolic Leaf and Stem Extracts of *Solena amplexicaulis* (Lam.) Gandhi. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 4 (6) : 3254-3258. ISSN : 0975-7384.
- Jumri. 2014. Mutu permen jelly buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagenan dan gum arab.Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen . Ebook Pangan.
- Kumalaningsih, S., 2006. Antioksidan Alami. Trubus Angrisarana. Surabaya
- Kusmana C, Dodi S, Nyoto S, Rinekso S. 2008. Ekologi tumbuhan pedada (*Sonneratia caseolaris* (L) Engler 1987) pada kawasan Muara Angke Propinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. *Jurnal KKMN* 54(8):1-4.
- Latief, M., Tafzi, F., Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung: Lampung.
- Liu, J. (1995). Pharmacology of Oleanolic Acid and Ursolic Acid.*Journal of Enthnopharmlogy* 49(1995)57-68.
- Liu, J. (2005). Oleanolic Acid and Ursolic Acid:Research Perspectives. *Journal of Enthnopharmlogy* 100(2005) 92-94
- Mangrove Information Center. 2010. *Sonneratia caesolaris*. www.mangrovecenter.com. [22 Maret 2010]
- Manalu, D. E. M. 2011. Kadar beberapa vitamin pada buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan hasil olahannya. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- McHugh, D. J. 2003. A Guide to the seaweed Industry. FAO Fisheries Technical Paper. Australia. Pp. 61-65.
- Miyazaki, Shoko., Ishitani, Mariko., Takahashi, Akie., Shimoyama, Tetsuya., Itoh, Kunihiko., & Attwood, David. 2011. Carrageenan Gels for Oral Sustained Delivery of Acetaminophen to Dysphagic Patients. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*. 34(10): 164–166.
- Naibaho, A.R.D., Nainggolan., J. Rona., dan Julianti. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Bit dengan Sari Buah Nenas dan Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4 (2):167-176.
- Nursyamsiati. 2013. Studi pembuatan permen *jeli* ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria, dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP. IPB. Bogor.
- Pereira, L., Amado, A.M., Critchley, A.T., Van De Velde, F., & J.A. Ribeiro-Claro, P. (2009). Identification of selected seaweed polysaccharides (phycocolloids) by vibrational spectroscopy (FTIR-ATR and FT-Raman). *Food Hydrocolloids*. 23: 1903–1909.
- Philips, G. O. And P. A. Williams. 2009. Handbook of Hydrocolloids (Second Edition). Woodhead Publishing Limited. Washington. Pp. 77-80.
- Purnama, R. C. 2003. Optimasi Proses Pembuatan Karagenan Dari Rumput Laut *Eucheuma Cottoni*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, 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.
- Ramadani, D.W., Meilina, M., Arsita, Y., Dari, D.W., Safitri, N. 2019. Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik kimia sirup pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Prosiding S1 Ilmu Gizi STIKes Baiturrahim: Jambi.
- Salamah, Ana dan Yuni Retnowati. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria sp* dalam Pembuatan Permen Jeli, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol 9 No 1.
- Sandrasari, D, A. 2008. Kapasitas antioksidan dan hubungan nilai total fenol ekstrak sayuran Indigenous. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. (Tesis).
- Santoso N, Kusmana C, Sudarma D, Sukmadi R. 2008. Ekologi tumbuhan pidada (*Sonneratia caseolaris* (L) Engler 1987) pada kawasan Muara Angke propinsi daerah khusus ibu kota Jakarta. *Jurnal KKMN*.

- Sartika. D. 2009. Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook, Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH Verlag G mbH & Co. KGaA, Winheim. Germany
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- SNI No 01-3547.2-2008. Kembang Gula Lunak. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. 137 hal.
- Susanty A dan Pujilestari, T. 2014. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 8(16).
- Tamer, C.E., Incedayi, B., Copur, O.U., & Karamea, M. 2013. A Research n The Fortification Application for Jelly Confectionery. *Journal of Food, Agriculture, and Environmental*, 11(2), 152–157.
- Therkelsen. 1993. Effect of an Indonesian Medical Plant, *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. On The Levels of Serum Glucose and Triglyceride, Fatty Acid Desaturation, and Bile Acid Excretion in Streptozotocin-induced Diabetic Rats. *Agricultural Biological Chemistry*. 55 (12) : 3005-3010.
- Tiwari AK, Viswanadh V, Gowri PM, Ali AZ, Radhakrisnan SVS, Agawane SB, Madhusudana K, Rao JM. 2010. Oleanolic Acid – an α -Glucosidase Inhibitory and Anthyhiperglycemic Active Compound from The Fruits of *Sonneratia Caseolaris*. *Journal of Medical and Aromatic Plant* 1(1):19-23.
- Trilaksani, W. et al. 2012. JPHPI 2012, Ekstraksi gelatin kulit ikan kakap merah, Volume 15 Nomor 3, Halaman 250.
- Yustina, I., dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Van De Velde, F., Knutsen, S. H., Usov, A. L., Rollema, H. S., & Cerezo, A. S. (2002). ^1H and ^{13}C high resolution NMR spectroscopy of carrageenans: Application in research and industry. *Trends in Food Science & Technology*. 13: 73–92.
- Venugopal, V, 2011. *Marine Polysaccharides Food Applications*. CRC Press New York. Pp. 111-115.
- Wijana, S., Mulyadi, A. F dan Septivirta, T. D. T. 2014. Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) Subgrade Kajian Konsentrasi

KaragenandanGelatin.<http://www.skripsitipftp.staff.ub.ac.id/files/2014/10/JURNAL-Theresia-Dyan-TiaraSeptivirta.pdf>. Diakses 29 Desember 2019.

Winarno, F. G. 1983. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gamedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winarno FG. 1996. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: P.T Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gamedia Pustaka Utama: Jakarta

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuniarti, A. 2011. Kadar zat besi, serat, gula total, dan daya terima permen Jelly dengan penambahan rumput laut *Gracilaria* Sp dan *Sargassum* Sp. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.