

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association Official Analytical Chemist Benjamin Franklin Station. Washington D.C.
- Amaliah, N., & Farida, F. (2018). Konsep Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Permen Jelly Nanas (*Ananas Comosus L.*). *Prosiding Snitt Poltekba*, 3(1), 240-251.
- Andarwulan, N. F, Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat:Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- Andrawulan, N. 2012. Senyawa Fenolik pada Beberapa Sayuran Indigenous dari Indonesia. Seafast Center. IPB. Bogor.
- Angraiyati, D., Dan Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Roxb.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Jom Faperta Ur*, 4(1): 1-12.
- Arifin, M. N. 2014. Pengaruh ekstrak n-heksan serai wangi *Cymbopogon nardus*(L)Randle pada berbagai konsentrasi terhadap periode menghisap darah dari nyamuk *Aedes aegypti*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Atmaka W., Edhi N dan Muhammad MK. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*), *Jurnal Teknologi Sains Pangan*. 2 (2): 66-74
- Attahmid, N. F. U., Saputra, D., & Yusuf, M. (2020). Aktivitas Antioxidant, Polifenol dan Evaluasi Sensori Cokelat Oles Fortifikasi Red Palm Olein dari Biji Kakao Pilihan Klon Sulawesi Barat. *Agrokompleks*, 20(2), 19-27.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. 2017. Pembuatan permen Jeli ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly. BSN. Indonesia. 1- 42. Jakarta
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2020. Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jeli Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).

- Basuki, E. K., Mulyani, T., & Hidayati, L. 2014. Pembuatan permen jelly nanas dengan penambahan karagenan dan gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 39-49.
- Datuyanana, I., Simanjuntak. B., Setiawan, A., dan Handoko., 2020. Studi Penambahan Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Temu Mangga (*Curcuma mangga*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agroteknologi*. 14 (1): 23-32
- Faridah, D.N., Kusumaningrum, H.D., Wulandari, N., Indrasti, D. 2006. Modul Pratikum Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitri, C. R. 2018. Pengaruh Penambahan limbah serai wangi (*Cymbopogon nardus L.*) sebagai pakan tambahan kambing terhadap produk fermentasi cairan rumen dan penurunan gas metanan in vivo. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Harianingsih, H., Wulandari, R., Harliyanto, C., & Andiani, C. N. 2017. Identifikasi GC-MS ekstrak minyak atsiri dari sereh wangi (*Cymbopogon winterianus*) menggunakan pelarut metanol. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*, 18(1), 23-27.
- Hasyim, A. R., & Rostiati, H. 2015. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jeli dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar- agar (Doctoral dissertation, Tadulako University).
- Hendrik, Erwin, Panggabean. 2013. Pemanfaatan Tumbuhan Serai Wangi sebagai antioksidan alami. *Jurnal Kimia Mulawarman Volume 10 Nomor 2. Mei 2013*.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*). ITB.
- Jumri, Yusnarini, Herawati N. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab. *Jurnal Faperta*. 2 (1):12-15.
- Kathomdani, P. D. S. (2018). Pulp Kraft Dari Kapuk Dan Serat Daun Nanas Sebagai Bahan Baku Kertas Khusus. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(2). 108-119.
- Kawiji, K., Khasanah, L. U., & Pramani, C. A. 2010. Pengaruh Perlakuan Awal Bahan Baku Dan Waktu Destilasi Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*)

Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minyak Serai Dapur (Lemongrass oil). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 3(1), 59-71.

Kedare, Sagar B. & R. P. Singh. (2011). Genesis and Development of DPPH Method of Antioxidant Assay. Journal Food Science Technology. 48(4): 412-422. doi: 10.1007/s13197-011-0251-1

Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.

Koensoemardiyah. 2010. A to Z Minyak Atsiri - untuk Industri Makanan, Kosmetik, dan Aromaterapi. (R. Fiva, Penyunt.) Yogyakarta, DIY, Indonesia: Penerbit ANDI.

Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.

Kurniawati, N. 2010. Sehat & Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur. Cetakan 1. Mizan Media Utama: Bandung.

Lesbani, A., Yuliasari, N., Riyanti, F., Loekitowati H, P., dan, Yusuf, S., 2014, Pembinaan Industri Kecil Sari Buah Nanas dan Nutri Jelly sebagai Pengolahan Alternatif dari Buah Nanas dengan Kandungan Gizi yang Tinggi di Desa Beti Inderalaya Selatan KAB. Organ Ilir, Jurnal Pengabdian Sriwijaya.

Mahardika, B.C., YS. Darmanto, dan Dewi E.N. 2014. Karakteristik Permen Jeli 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. <http://www.iwanmalik.wordpress.com>. Universitas Sumatera Utara

Miryanti, Arry et al. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garciana mangostana L*). Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.

Mohamad Arifin. 2019. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik dari berbagai Formula Permen Jeli Blewah. Universitas Negeri Semarang

Muslida, N. (2020). Potensi Ekstrak Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus*) Terhadap Mortalitas *Larva Aedes Aegypti* (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Kalimantan Mab).

Nasution, Dheina Lianisa. 2017. Efektivitas Ekstrak Serai terhadap Pertumbuhan Bakteri. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Utara.

- Nugraheni., 2016. Sehat tanpa obat dengan nanas seri apotek dapur. Yogyakarta: Rapha Publishing, penerbit Andi.
- Nuraini, D., 2014. Aneka daun berkhasiat untuk obat. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurismianto, R. Sudaryati, dan A. H. Ihsan. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). Jurnal Rekapangan. 9(2).
- Nurman, S., Muhajir., dan Muhardina, V. 2018. Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman sari nanas (*Ananas Comosus L.*). J. Penelitian Pascapanen Pertanian, 15(3), 140-146.
- Nurmansyah. 2010. Efektivitas Minyak Serai Wangi dan Fraksi Sitronellal Terhadap Pertumbuhan Jamur *Phytophthora palmivora* Penyebab Penyakit Busuk Buah Kakao. Bul. Littro. 21 (1): 43-52
- Nuryadin, Y., Naid, T., Dahlia, A. A., & Dali, S. 2018. Total Flavonoid Levels of Ethanol Extract of Lemongrass Leaves and Thatch Grass Leaves Using UV VIS Spectrophotometry. Window of Health: Jurnal Kesehatan, 337- 345.
- Nursyamsiati. 2013. Studi Pembuatan Permen Jelly Menggunakan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Rumput Laut (*Euclima cottonii*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pratama, R., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal Akuatika Indonesia 5(1):30-39.
- Pratiwi, Hestiawan, M.S., Hestiana., Bachtiar,A., dan Kusumaningrum. 2008. Pengembangan Produk Permen Lolipop dari Ekstrak Daun Sirih (*Piper bitle*) sebagai Functional Confectionary. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwy, A, E., Kusumaningrum, I., Aminullah. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Rempah Serai *Cymbopogon citratus* Terhadap Kandungan Antioksidan Dan Sifat Sensori Produk Dark Chocolate. Jurnal Pertanian. 10 (2): 80-92.
- Putri, E. B. P., Putri, F. K., & Sulaiha, S. 2020. Perbandingan Kadar Flavonoid dan Vitamin C Pada Infused Water Goji Berry (*Lycium barbarum*) dan Air Nabeez Kurma (*Phoenix dactylifera L.*). Medical Technology and Public Health Journal, 4(1), 32-37.
- Putri Swastihayu, I. D. (2014). Kualitas Permen Keras Dengan Kombinasi Ekstrak Seraiwangi (*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*) Dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon (L.) Burm. f.*). Jurnal Teknobiologi, 1-15.
- Rahim, Erika Mareta. Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Nilai Gizi, Kandungan Fe, dan Vitamin C pada Permen Jeli. Jurnal Nutrisia, 2019, 21.2: 75-82.

- Rahmat, F dan H. Fitri. 2007. Budidaya dan Pasca Panen Nanas. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur: Hal 21.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
- Rahmi, S. L., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen Jeli dari bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 14(1): 37-44.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok. 59 hlm.
- Samosir, P.E., Tafzy, F., dan Indriyani. 2018. Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan. Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi. ISBN 978-602-97051-7-1.
- Sangi, M dan Katja, D., 2011. Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Rempah - Rempah Masakan Khas Minahasa. *Jurnal Kimia*. Vol 4 (2): 66-74.
- Sari, R. N. 2002. Analisis Keragaman Morfologis dan Kualitas Buah Nenas (*Ananas comosus (L.) Merr*) Queen di Empat Desa Kabupaten Bogor. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, N. R. 2002. Analisis Keragaman Morfologi Dan Kualitas Buah Populasi Nenas (*Ananas Comosus L. Merr*) Quenn Di Empat Desa Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Fakultas pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sarlina, S., Razak, A. R., & Tandah, M. R. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Sediaan Gel Ekstrak Daun Sereh (*Cymbopogon nardus L. Rendle*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Penyebab Jerawat. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 3(2), 143- 149.
- Sayuti, K., dan Rina, Y. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press.
- Sebayang, E.F.B. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni Dengan Sari Jeruk Manis dan Jumlah Gelatin Terhadap Manis dan Jumlah Gelatin Terhadap Mutu *Marshmallow*. *Jurnal Rekayasa Pangan Pert*, Vol. 5 No. 1 Th. 2017.
- Semadi, N.A. dan Wartini, M. 2015. Senyawa aroma dan cita rasa. Tropical Plant Curriculum Project. *Udayana University*. Bali.

- Sihotang, D.D.N., Indriyani., R. Suseno. Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon ciratus*) terhadap Karakteristik Minuman Sari Asam Jawa yang dihasilkan. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Soares, M., Alves, O., Pires, C., Oliveira, C., and Vinha, A., 2013. Angolan *Cymbopogon citratus* Used For Therapeutic Benefits: Nutritional Composition and Influence of Solvents in Phytochemicals Content and Antioxidant Activity of Leaf Extract. Journal of Food and Chemical Toxicology. Vol. 60: 413-418
- Suroso. 2018. Budidaya Sereh Wangi (*Cymbopogon nardus* L. Randle). Yogyakarta: Dinas Kehutanan dan Perkebunan.
- Sururi, A. B. 1998, Analisis Performansi Sensor pH Berbasis Fiber Optik, Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya
- Susanti K, I., A., Tamrin dan Asyik N. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Gajah (*Zingiber officinale*) Terhadap Organoleptik, Sifat Fisik Dan Kimia Dalam Pembuatan Permen Jelly Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. 2010. Karakteristik permen Jeli timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika* Val.). Jurnal Gizi dan Pangan, 5(2), 78-86.
- Syah, A. I., E. Anom dan S. I. Saputra. 2015. Pengaruh Pemberian Beberapa Dosis Pupuk NPK Tabelt terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) di Lahan Gambut. JOM Faperta, 2(1):1-8.
- Tristantini, Dewi dkk. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Yogyakarta: Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.
- Villalobos, M.C. 2015. Antioxidant activity and citral content of different tea preparations of the above-ground parts of lemongrass (*Cymbopogon citratus* Stapf.). Journal of Agricultural and Food Chemistry. 46 (3):1111-1115.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. Binus Business Review, 1(1), 116-125.
- Wibowo, N. I. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (*Hyloscereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Serai (*Cymbopogon Citratus*) Sebagai Minuman Herbal. *Pro-Stek*, 3(2), 107-119.
- Widawati, L., & Hardiyanto, H. (2016). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas Comosus* L. Merr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(1).

- Widiastuti, A., & Harismah, K. (2019). Minuman Fungsional Dari Serai (*Cymbopogon citratus*) Dan Pemanis Stevia. *Proceeding of The URECOL*, 628-632.
- Widyanto, R. M., Putri, J. A., Rahmi, Y., Proborini, W. D., & Utomo, B. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas in vitro Ekstrak Metanol Buah Nanas (*Ananas comosus*) pada Sel Kanker Payudara T-47D. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 95-103.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2010. Enzim Pangan. Bogor: M-Brio Press. Jakarta.
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., & Septivirta, T. D. T. (2014). Pembuatan permen jelly dari buah nanas (*Ananas Comosus L.*) subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin). Universitas Brawijaya.