

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto., Ali, A., dan Rahmayani. 2016. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Mutu Permen Jelly dari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). JOM Faperta Vol 3(2).
- Arifin M. 2019. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik dari Berbagai Formula Permen Jelly Blewah (Cucumis melo var. *Cantalupensis* L). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Al Ridho, E. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Permen Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil. Universitas Tanjung Pura. Pontianak.
- Agistia, N., Rahim, F, dan Nofiandi D. 2015. Formulasi Permen Jeli Ekstrak Daun Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Suplemen Makanan. Jurnal Penelitian Farmasi Indoneisa 3(2), Padang.
- Anifah, T. 2018. Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Fruit Leather Campuran Srikaya dan Wortel Dengan Penambahan Gun Arab Sebagai Bahan Penstabil. Skripsi Universitas Jember.
- 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.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen *Jelly* dari Sari Jagung dan Rumput Laut. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo.
- Bhardwaj, A., Satpathy, G. dan Gupta, R. K. 2014. Preliminary screening of nutraceutical potential of *Annona squamosa*, an underutilized exotic fruit of India and its use as a valuable source in functional foods. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. 3 (2): 172-180.
- Benassi, G., Correa, G.A.S.F., Kluge, R.A. dan Jacomico, A.P. 2003. Shelf life of Custard Apple Treated With 1-methylcyclopropene - an antagonist to the ethylene action. *Brazilian Archives of Biology and Technology* Vol. 46: 115 - 119.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Caballero, B., Paul, F., dan Fidel Toldra. 2016. *Encyclopedia Of Food and Health*. USA: Academic Press.
- Chaven, S. 2014. *Honey, Confectionery and Bakery Product*. Di dalam: Motarjemi, Y. and Lelieveld, H.(editor). *Food Safety Management*. PepsiCola International Ltd.. Dubai. pp. 284-298.

- Desmiaty, Y., H. Ratih., M. A. Dewi., dan R. Agustin. 2008. Penentuan Jumlah Tanin Total Pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia Lamk*) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor Hassk.*) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Ortocarpus*.8 : 106-109.
- Ekawati, I. A., Ina, P. T., Agung, G. N., dan Pratiwi, I. PK. 2015. Teknologi Gula Dan Kembang Gula. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana: Bali.
- Eveline., Santoso, J., Widjaja, I. 2011. Kajian Konsentrasi dan Rasio Gelatin Dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan Pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol 16 (2).
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Fitri, A. 2019. Pengaruh Ekstrak Biji Buah Srikaya (*Annona Squamosa*) Terhadap Hama Kutu Putih *Pseudococcus Viburni*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan : Lampung.
- Halim, J. C. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Sari Air Buah Srikaya Hijau dan Srikaya Merah (*Annona Squamosa L*) dengan Metode DPPH. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Hastuti, D. dan Sumpe, I. 2007. Pengenalan Dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*. Vol. 3. NO. 1. Hal 39-48.
- Hidayat, N. dan Ikariztiana, K. 2004. Membuat Permen *Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Hagerman AE. 1998. High molecular weight plant polyphenolics (tannins) as biological antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46(1): 1887-1892.
- Hardiana R, Rudiyanasyah, Zaharah TA. 2012. Aktivitas antioksidan senyawa golongan fenol dari beberapa jenis tumbuhan famili malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1(1) : 8-13.
- Harijono, Kusnadi, Mustikasari. 2001. Pengaruh Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 2 (2). Hal: 110-116.
- Huda, W. N., Atmaka, W., Nurhartadi, E. 2013. Kajian karakteristik fisik dan kimia gelatin ekstrak tulang kaki ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan varian lama perendanan dan konsentrasi asam. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2(3) ISSN 2302-0733.
- Ima. 2009. Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.

- Johannes, J., Lالujan, L.E., Djarkasi, G. 2021. Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik kimia dan sensori permen jelly pisang kepok (*Musa paradisiaca* formatypical) dan buah naga merah (*Hylocereus polirhizus*). *Journal of Food Research* Vol 1(1).
- Jumri. Yusmarini. Herawati, N. 2015. Mutu permen jelli buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan keragenan dan gum arab. *JOM FAPERTA* Vol 2(1).
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. *EBOOKPANGAN.COM*.
- Latifah. 2015. Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Rimpang Kencur *Kaempferia galanga* L. dengan Metode DPPH (1,-1-difenil-2-pikrilhidrazil). Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Listiorini, E., Syahraeni dan Rostiati. 2014. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Daging Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.) Pada Berbagai Suhu Pemanasan Pulp. *Jurnal Agrotekbis* Vol 2 (6): 596 - 603.
- Maldonado, R., Molina-Garcia, A. D., Sanchez-Ballesta, M. T., Escibano, M. I., & Merodio, C., 2002. High CO₂ Atmosphere Modulating The Phenolic Response Associated With Cell Adhesion and Hardening of *Annona cherimola* Fruit Stored At Chilling Temperature. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Vol. 50: 7564–7569.
- Maryani, Surti, T., dan Ratna Ibrahim. 2010. Aplikasi Gelatin Tukang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Saintek Perikanan* 6 (1) : 62-70.
- Matheos, H., Runtuwene, M., Sudewi, S. 2014. Aktivitas antioksidan dari ekstrak daun kayu bulan (*Pisonia alba*). *Jurnal Ilmiah Farmasi* Vol 3(3) 2302-2493.
- Meenakshi S, Gnanambigai D, Mozhi S, Arumugam M, Balasubramanian T. 2009. Total flavonoid and in vitro Antioksidant Activity Of Two Seaweeds Of Rameshwaram Coast. *Global Journal Pharma*. 3(2) : 59-62.
- Midayanto, D.N., Yuwono, S.S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2(4).
- Muflih, Achmad. 2014. Gelatin dan Pemanfaatannya. *Jurnal Ilmu Perikanan* Vol 5 (2) ISSN 20863862.
- Muniroh, Z., Sani, E. Y., Larasati, D. 2022. Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbu* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Organileptik Permen Jelly Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* Vol 17(2) 1693 9115.
- Muawanah, A., I. Djajanegara, A. Sa'duddin, D. Sukandar, dan N. Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Valensi*. 2(4) : 526-533. ISSN : 1978 – 8193.

- Molika, E. 2015. *Panen Besar Srikaya*. Jakarta: Lembar Langit Indonesia.
- Neswati. 2013. Karakteristik permen jelly pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* Vol 3(2) 2088-5369.
- Nursyamsiati. 2013. Studi Pembuatan Permen Jelly Menggunakan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Universitas Riau.
- Nwaokoro, O. G., & Charles T. A. (2015). *Effect of the addition of hydrocolloids to tomato-carrot juice blend*. *Journal of Nutritional Health and Food Science*, 3(1), 1-10.
- Orwa, C., Mutua, A., Kindt, R., Jamnadass, R.& Anthony,S. 2009. *Annona squamosa L.* Agroforestry Database 4.0.
- Pratiwi, R. U., Rustanti, N. 2015. Kadar Fenol Total, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Fungsional Jelly Yoghurt Srikaya dengan Penambahan Karagenan. *Journal of Nutrition College* Vol 4(2).
- Pangestuty A. 2016. Uji aktivitas antioksidan dan penetapan kadar fenolik total fraksi etil asetat ekstrak etanol buah buni (*Antidesma bunius L. Spreng*) dengan metode 2,2- difenil-1- pikrilhidrazil (DPPH) dan metode folin ciocalteu. Skripsi. Yogyakarta (ID) : Universitas Sanata Dharma.
- Prihardani, D., I. Yunianta. 2016. Ekstraksi gelatin kulit ikan lencan (*Lethrinus sp*) dan aplikasinya untuk produk permen jeli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 4(1) 356-366.
- Radi, J. 1997. *Budidaya srikaya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rahmi, S. L., Fitri Tafzi; dan Selvia Anggraini, 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Lin*). *Jurnal Penelitian Uni- versitas Jambi*. Volume 14, Nomor 1, Januari-Juni 2012.
- Rahayuningsih, J., Kurniawan, E., Asril, A. 2022. Analisis vitamin C buah srikaya (*Annona squamosa*) dalam meningkatkan imunitas tubuh pada masa pandemi covid-19. *JEDCHEM* Vol 4(1).
- Pamungkas J.D. Khairul Anam, Dewi Kusriani. 2016. Penentuan Total Kadar Fenol dari Daun Kersen Segar, Kering dan Rontok (*Muntingia calabura L.*) serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. Laboratorium Kimia Organik fakultas sains dan matematika Universitas Diponegoro. Semarang. 19(1): 15-20.
- Piccone, P., S.L. Rastelli., and P. Pittia. 2011. Aroma Release And Sensory Perception Of Fruit Candies Model System. *Procedia Food Science*, 1(2011) : 1509-1515.

- Salamah, E., Erungan, A.A., Retnowati, Y. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria sp* dalam pembuatan permen jelly. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol 9 (1).
- Sarma AD, Mallick AR, Ghosh AK. 2010. Free radicals and their role in different clinical conditions: an overview. International Journal of Pharma Sciences and Research. 1(3): 185-192.
- Sari, E.M., Shanti, F., Ayu, D.F. 2022. Penggunaan Sari Buah Kelubi dan Gelatin dalam Pembuatan Permen jelly. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol 14 (2).
- Sari, N., Haslina., Larasati, D. 2014. Pengaruh konsentrasi gelstin terhadap fisiko-kimia fitokimia dan organoleptik marshmallow rambut jagung. Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural Product. Universitas Semarang.
- Seniwaty, Raihanah, Nugraheni IK Umaningrum D. 2009. Skrinning fitokimia dari alang alang (*Imperata cylindrica* L. Beauv) dan lidah ular (*Hedyotis corymbosa* L. Lamk). Jurnal Sains dan Terapan Kimia. 3(2) : 124 -133.
- Simanjuntak, S. 2012. Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan. Program Studi Kedokteran Umum. Jakarta. Volume 23 Nomor 3: 135-140.
- Subeki. 1998. Pengaruh cara pemasakan terhadap kandungan antioksidan beberapa macam sayuran serta daya serap dan retensinya pada tikus percobaan. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiawati, W., D. Indri dan F. Santika .2008. Tumbuhan Bahan Pestisida Nabati dan Cara Pembuatannya Untuk Pengendalian Organisme Pengganggu Tumbuhan (OPT). Prima Tani. Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Saputra, W., Rahmi, SL dan Rahmayani, I. 2019. Pembuatan Permen Jelly Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bangun-Bangun (*Coleus Amboinicus* Lour). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi : Jambi.
- SNI No 01-3547.2-2008. Kembang Gula Lunak. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Sudarmadji S, Haryono B, & Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Salimi YK. 2012. Peranan Ekstrak Dan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.) Dalam Penghambatan Kanker Secara In Vitro Dan In Vivo Pada Mencit BALB/C. [Skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Soedarso. (2012). *Srikaya*. Surabaya: Stomata.
- Tamer, C.E., Incedayi, B., Copur, O.U., & Karnea, M. (2013). A Research n The Fortification Application for Jelly Confectionery. Journal of Food, Agriculture, and Environmental, 11(2), 152–157.
- USDA. 2012. *Nutrien Values ad Weights are for Edible Portion of Chayote*. National Database for Standare Reference Declease.

- Vania, J., Utomo, A.R., Trisnawati, C.Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Pepaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya : Surabaya.
- Widodo, F. 2010. Karakterisasi Morfologi Beberapa Aksesori Tanaman Srikaya (*Annona squamosa L.*) Di Daerah Sukolilo, Pati, Jawa Tengah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Wijayanti, D. R., Kristiani, E. B., Haryati, S. 2014. Kajian konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly labu siam (*Sechium edule*). Jurnal teknologi pangan dan hasil penelitian universitas semarang.
- Winarno, FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.
- Yenrina, Rina. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. Padang: Andalas University Press.
- Yulia, O. 2007. Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein dan Nonprotein Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*). Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zulfazri, Harun, Johan. 2018. Perbedaan konsentrasi gelatin terhadap kualitas permen marshmallow buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*). Jurnal SAGU Vol 17(1).