

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika
- 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.
- Albrecht, S. L. 2010. *Handbook of Employee Engagement: Perspectives, Issues, Research and Practice*. UK: Edward Elgar Publishing Limited.
- Amri. 2009. *Hasil-hasil Olahan Nira, Jelly, Permen dan permen jelly*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Andarwulan., N. Kusnandar dan F. Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, A. C. 2012. *Asuhan Gizi; Nutritional Care Process*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan sensori tepung ubu jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi proses pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Asben. A, G. Taib dan Y. Rahmawati. 2019. Studi karakteristik selai kolang kaling markisa dengan penambahan pewarna angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*. 3 (1): 1-14. DOI: <http://dx.doi.org/10.32530/jaast.v3i1.61>
- Belay, Z. A., Caleb, O. J., & Linus, U. (2016). Modelling approaches for designing and evaluating the performance of modified atmosphere packaging(MAP) systems for fresh produce : A review. *Food Packaging and Shelf Life*. 10, 1–15.
- Badriyah, L. dan A.B. Manggara. 2015. Penetapan kadar vitamin C pada Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) menggunakan metode Spektrofotometri UV-VIS. *J. Wiyata*. 2 (2): 25-28.
- Basuki, E. K., Mulyani, T., & Hidayati, L. (2014). Pembuatan Permen *Jelly* Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1).
- Berta, S., Koapaha, T., & Mandey, L. (2017). Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren dan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) Dalam Pembuatan Sliced Jam. *Jurnal Cocos*, 1(8), 1–11.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Permen *Jelly*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula *Jelly*. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Castro R.R. 2007. *Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats*. Clinical.
- Dameswari, A. H. dkk. (2017). Kombinasi Teknologi Kemasan dan Bahan Tambahan Untuk Mempertahankan Mutu Kolang Kaling. *Jurnal Keteknik Pertanian*, Vol 5(12). Hal 201–208.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan)*. ITB. Bandung.

- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Faridah, D.N., H. D. Kusumaningrum., N. Wulandari., dan D Indrasti. 2006. *Modul Praktikum Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Fitriana, T., Nurwantoro, & Susanti, S. (2020). Pengaruh Proporsi Kolang-kaling Terhadap Karakteristik Fisik , Kimia dan Hedonik Permen *Jelly Labu Kuning*. *J. Teknologi Pangan*, 4(1)
- Hambali. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Harijono., J, Kusnadi., dan S.A. Mustikasari. 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2): 55-75.
- Hastuti, D dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Pembuatan Gelatin. *Media Agro*. Vol 3(1) : 1-10.
- Hengky. N, S. D. Runtunuwu, E. F. Lengkong dan M. Singkohr. 2007. Studi keragaman pola pita dna dan keseragaman populasi kelapa genjah salak (GSK) berdasarkan penanda RAPD. *Jurnal Eugenia*. 13 (1): 109 – 118. DOI : <http://dx.doi.org/10.35791/eug.13.1.2007.7430>
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica* L). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Huda, S., A. Sahputra., W. A. Anggono., dan Wahyuni, R. (2015). Pemanfaatan daun kersen (*muntingia calabura*) sebagai permen *jelly* terhadap daya terima konsumen. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, Vol 6(1) :1-7.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ.* Gaithersburg, Maryland.
- Imeson, A.P. (2009). Carrageenan and Furcellaran. In G.O. Phillips and P.A. Williams. (eds.): *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead Publishing. Pp 164-183.
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L.Merr). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Julianto. 2014. *Khasiat tersembunyi kolang kaling*. Jakarta: Sinar Tani.
- Kaban, J., J. Reveny., J. Tarigan., N.F. Zebua. (2018). Modification Extraction and Purity Test of Arenga Pinnata Gum. *Asian Journal of PHarmaceutical and Clinical Research*. Vol 11 : 148 -150.
- Karsinah, R. C. Hutabarat. dan A. Manshur. 2010. Markisa Asam (*Passiflora edulis*) Buah Ekstik Kaya Manfaat Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika Sumatera Barat. *Iptek Hortikultura*. 6: 31-33.

- Koiman, P. 1971. *Structures of The Galactomannan Seeds of Annona muricata, Arenga saccharifera, Cocos nucifera, Convolvulus tricolor, and Sophora japonica*, Carbohyd. Res, 20: 329-337.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen . Ebook Pangan
- Latukau, K., Augustyn, G. H., & Palijama, S. (2022). Chemical Characteristics of Pineapple *Jelly* Drink (*Ananas comosus*) With the Addition of Carboxyl Methyl Cellulose. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(1), 10–15. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2022.1.1.10>
- Lempang, M. 2012. “Pohon Aren dan Manfaat Produksinya”. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 9 (1) : 1-15.
- Leon K, Mery D, Perdresci F, Leo J. 2006. Colour measurement in L*a*b* unit from RGB digital images. *Journal Food Research International*. 39:1084:1091
- 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 PengabdianSriwijaya.
- Lutony, T. L., 1993. Tanaman Sumber Pemanis. P.T Penebar Swadaya, Jakarta
- 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.
- Martins, J. T., Cerqueira, M. A., Bourbon, A. I., Pinheiro, A. C., Souza, B. W. S., & Vicente, A. A. (2012). Synergistic effects between κ -carrageenan and locust bean gum on pHysicochemical properties of edible films made thereof. *Food Hydrocolloids*, 29(2), 280–289. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.03.004>
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan Dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari Buah Kweni. [Skripsi] Fateta. IPB. Bogor.
- Mohammad, M. 2008. Jumlah total bakteri dan kualitas fisik susu segar hasil pengawetan dengan metode laktoperoksidase sistem. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., dan Sukandar, D. 2012. Penggunaan bunga kecombrang (*Etlingera Elatior*) dalam proses formulasi permen jelly. *Jurnal Kimia Valensi*, 2(4)
- Nofrianti, D dan L. Yanti. 2019. Kajian Potensi Pengembangan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) di Provinsi Jambi. *Seminar Nasional Gizi Stikes Baiturrahim Jambi*, Jambi, Indonesia . 119-129.
- Novayanti, S.R., 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.66 hal.
- Nurismanto, R., Sudaryati., dan A.H.Ihsan. (2015). Konsentrasi Gelatin dan Karageenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Rekapangan*, Vol 9(2) : 1-5.
- Pottenger, F. M. 1997. HydropHilic Colloid Diet Health and Healing Wisdom. *Price Pottenger Nutrition Foundation Health Journal*. 21: 1-17.

- Prihatman, K. 2000. *Tentang Budidaya pertanian Rambutan (NepHelium lappeceum)*. Jakarta : Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Permasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Jagung*, Bandung: CV Pustaka Grafika.
- 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.
- Rahayu, W.P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor : Bogor.
- Rismandari, M., T.W. Agustini dan U. Amalia. 2017. "Karakteristik Permen *Jelly* Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut *Eucheuma Spinosum*". *Saintek Perikanan*. Vol 2 (3) : 103-108.
- Saragih, N.M. 2012. Mempelajari pembuatan permen *jelly* dari kolang-kaling (*Arenga pinnata merr*). Universits Sumatra Utara. Medan. 73 hlm.
- Sari, T. I., Manurung, H. P., Permadi, F., Teknik, J., Fakultas, K., & Universitas, T. (2008). *PEMBUATAN EDIBLE FILM DARI KOLANG KALING*. 15(4).
- Saepulah, A. U. Julita., T. Yusuf., dan T.Cahyanto. 2017. "Inovasi produk olahan pangan melalui pemanfaatan limbah organik ampas kelapa untuk meningkatkan ekonomi masyarakat". *Jurnal Kajian Islam, Sains dan Teknologi*. 10 (2): 91 – 106.
- Setyaningsih Dwi. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sian, N. K., and Ishak, S. 1991. Carotenoid and anthocyanin contents of papaya and pineapple: influence of blanching and predrying treatments. *Food Chemistry*, 39(2):175–185.
- Sitompul, A .J. W dan Zubaidah. E. 2017. "Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Sifat Fisik Edible Film Kolang-kaling(*Arenga Pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 5 (1) : 13-25.
- Sharma, Y. C., Singh, B., & Upadhyay, S. N. (2008). Advancements in development and characterization of biodiesel: a review. *Fuel*, 87(12), 2355- 2373.
- SNI No 01-3547.2-2008. Kembang Gula Lunak. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Srivastava, M., dan V.P. Kapoor. (2005). Seed Galactomannans : An Overview. *Chemistry & Biodiversity* .Vol 2 : 295-317.
- Subagio, A and Morita. 2001. "No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein". *Food Research International* 34(2001):315–320
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*.Liberty.Yogyakarta.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. "Analisis Kekuatan Gel Produk Permen *Jelly* dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Keragenan dan Rumput Laut". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.16(2): 183-191.

- Sururi, A. B. 1998, Analisis Performansi Sensor pH Berbasis Fiber Optik, Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya
- Susanty A dan Pujilestari, T. 2014. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. Jurnal Riset Teknologi Industri, 8(16).
- Tarigan, J. B. 2012. Karakterisasi Edible Film yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arsuenga pinnata*) yang diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum l.*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.
- Tarigan, J. B. & Purba, D. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang-kaling(*Arenga pinnata*) Terikat Silang Fosfat. Majalah Polimer Indonesia, 18, 1-8.
- Tarigan, J dan Kaban, J. 2009. Analisa Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. Jurnal Biologi Sumatera, 4,1.
- Torio, M.A.O., J. Saez., dan F.E. Merca. (2006). Physicochemical Characterization of Galactomannan From Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. Vol. 135 (1) : 19-30.
- Venugopal, V. 2011. Marine Polysaccharides Food Applications. CRC press. New York pp. 111 – 115
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Basuki, E. K., Mulyani, T., & Hidayati, L. (2014). Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1).
- Whiting, G.C. 1970. Sugars. Dalam: A.C. Hulme. The Biochemistry of Fruits and Their Products. Products. Volume 1. Academic Academic Press. London & New York
- 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).
- Wijana, S., Mulyadi, Arie, F., & Septivirta, Theresia, D. (2014). Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). *Teknologi Industri Pertanian*, 1(1).
- Williams., & Wilkins. (2011). Nursing: Menafsirkan Tanda-Tanda dan Gejala Penyakit. Jakarta : PT Indeks.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zultiniar, G. D., and Casoni, M. S. 2009. Ekstraksi Galaktomanan dari Ampas Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia*, Universitas Riau, Kepulauan Riau. 157.