

DAFTAR PUSTAKA

- Abdal basit, M. dan Fadol, H., (2013). *Review: gelatin, source, extraction and industrial applications. Acta Scientiarum Polonorum, Technol. Aliment*, 12(2), 135-147.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggoro, D. R. S. Rezki. dan Siswarni. MZ. (2015). *Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin dari Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) Menggunakan Pelarut Etanol. Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(2): 39-45.
- Ardiansyah, D. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus). (Skripsi)*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Aini, S. (2013). *Ekstraksi Senyawa Kurkumin dari Rimpang Temulawak dengan Metode Maserasi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Alridho, B., Akhyar, A., dan Evy, R. (2017). *Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan*. JOM FAPERTA UR Vol. 4 No. 1.
- Apriliyanti. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M.M. Karim. (2013). *Pengaruh Penggunaan Campuran Karakagen dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly*. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Badan Standar Nasional. (2008). *SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Keras*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bartholomew, D.P., Paull, R. and Rohrbach, K.G. (2002). *The Pineapple: Botany, Production and Uses*. CAB International, Wallingford, UK.
- Dalimartha, S. (2006) *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid 5*. Pustaka Buana. Jakarta
- Damayanti, R. (2008). *Uji Efek Sediaan Serbuk Instan Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) sebagai Tonikum terhadap Mencit Jantan Galur Swiss Webster*. Skripsi. Program Studi Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Direktur Jenderal Hortikultura. (2015). *Statistik Produksi Hortikultura Tahun (2014)*. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., & Sante-Lhoutellier, V.E. (2015). *Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review*. Journal Food Hydrocolloids, 43, 360-376

- Faridah, DN., Kusuma Ningrum, HD> Wulandari, N., Indrasti, D. (2006). *Modul Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Frautschy, S.A, dan Hu, W. (2001). *Phenolic Anti Inflammatory Antioxidant Reversal of B Induced Cognitive Deficits and Neuropathology*, *Neurobiol Aging*. 2(2): 993-1005.
- Gaffar, R., Lahming, Rais, M. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3: S117-S125
- GMIA *Gelatin Manufacturers Institute of America*. (2012). *Gelatin Handbook*. Kraft Food Global Inc. Massachusetts
- Hadipoent yanti dan S.F Syahid. (2007). *Respon Temulawak (Curcuma xanthorrhizaRoxb.) Hasil Rimpang Kultur Jaringan Generasi Kedua terhadap Pemupukan*. *Jurnal Littri* 13(3):106-110.
- Hambali, E., A. Suryani, dan Wadli. (2004). *Membuat Aneka OlahanRumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hastuti, D. dan Sumpe, I. (2007). *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. *Mediagro*. 3(1):39-48.
- Hatmi, R. U dan Febrianty. (2014). *Kandungan Kurkumin Rimpang Temulawak pada Tingkat Umur Panen dan Sistem Pemupukan Berbeda*. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*. Yogyakarta. 439-442.
- Hidayat, N. dan Ikariztiana, K. (2004). *Membuat Permen Jelly*. Penerbit Trubus Agrisana. Surabaya.
- Indriaty, F. and Sjarif, S. R. (2016). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen Keras*, 8(2):129 – 140.
- Irash, N.F., Supriadi, dan Suherman. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chans F) Pada Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)*. *J. Akademika Kim*. 7(3): 140- 145.
- Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-Book Pangan.com.
- Kurnia, P., Sarbini, D.,Rahmawaty, S. (2009). *Uji Fisik, Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi*. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. Vol. 10 No. 1. Th. 2009: 18-26.
- Kusumah, S. H., dan Naufal, I. H., (2021). *Substitution of purple sweetpotato juice and passion fruit juice on the making of candy jally*. *jurnal Ilmiah Dozen Globalindo*, 1 (3), 29 – 33.
- Mahmud, M. K., Herman, Nazarina, N. A. Zulfianto, Muhayatun, A. B. Jahari, D. Permaesih, F. Ernawati, Rugayah, Haryono *et al.* (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Maryani., Surti, T dan Ibrahim, R. (2010). *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (Oreochromis Niloticus) Terhadap Mutu Permen Jelly*.

- Maulana, A. (2016). *Analisis parameter Mutu dan kadar flavonoid pada produk the hitam celup*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Meilaningrum, D. N. Tjiptasurasa. dan W. S. Rahayu. (2009). *Minyak Atsiri, Perbandingan Kadarnya pada Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) yang dikeringkan dengan Metode Sinar Matahari dan Oven Beserta Profil Kromatografi Gas Spektrometri Massa (KGSM)*. Jurnal Pharmacy. 6(3): 115-125.
- Nakasone, H. Y., and R. E. Paull. (1999). *Tropical Fruits*. Cab. International. London.
- Neswati. (2013). *Karakteristik Permen Jelly Pepaya (Carica Papaya L.) Dengan Penambahan Gelatin Sapi*. Jurnal Agroindustri. Vol. 3 No. 2: 105 – 115.
- Nurcholis, W, Ambarsari, L, Sari, E.K, dan Darusman, L.K. (2012). *Curcuminoid Contents. Antioxidant and Anti Inflammatory Activities of Curcuma xanthorrhiza Roxb. and Curcuma domestica Val. Promising Lines From Sukabumi of Indonesia*. Prosiding Seminar Nasional Kimia Unesa. 284-292.
- Nurhasanah. (2011). *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Agar - Agar Terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- OMRI. (2002). *Gelatin Processing*. Organic Material Review Institute.
- Putri RMS, Nurjanah, Tarman K. (2013). *Sinergis taurin lintah laut (Discodoris sp) dan temulawak (xanthoriza roxb) dalam serbuk minuman fungsional*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 16(1)48 – 57.
- Prasetyo, Y.T. (2003). *Instan : Jahe, Kunyit, Kencur, dan Temulawak*. Kanisius. Yogyakarta.
- Prihardhani, D.I., dan Yunianta. (2016). *Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (Lethrinus Sp) dan Aplikasinya untuk Produk Permen Jeli*. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Prihatiningsih, Diah, Ni Made Puspawati, dan James Sibarani. (2014). *Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin Yang Diekstrak Dari Kulit Ayam Dengan Variasi Konsentrasi Asam Laktat Dan Lama Ekstraksi*. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal Of Applied Chemistry) Volume 2, Nomor 1.
- Primawidya, S. 2017. *Pembuatan Bubur Buah Jambu Biji Putih dan Bubur Buah Pepaya dalam Pembuatan Fruit Leather*. Skripsi. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Promosiana, A dan H. D. Atmojo. (2014). *Statistik Produksi Hortikultura Tahun (2014)*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian. Jakarta. 286 hal.
- Rahmi SL, 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.