

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, I. (2012). Karakteristik Jelly Drink dari Jelly Powder Menggunakan Alat Textur Analyser dengan metode *Compression – Extrusion Test*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Agustin F. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa Blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Vol 2(3).
- Aidio, F. (2015). Pengaruh Suhu Terhadap Umur Simpan Buah Pepaya (*Carica papaya, L.*) Pada Beberapa Tingkat Kematangan (*Doctoral dissertation*), Universitas Andalas.
- Anton, P. (2011). Jurus Sukses Budidaya Pepaya California. Abata Press. Klaten.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis. (Association of Official Analytic Arabica L)* di Kabupaten Solok. Skripsi. Universitas Andalas.
- ASTM. (1997). *Annual Book of ASTM standars. American Sociaty For Testing And Material*. Philadepia.
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Buah-Buahan Menurut Jenis Tanaman dan Menurut Provinsi di Indonesia.
- Badan Standar Nasional. (2008). SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jeli. Indonesia, BSN.
- Badan Standar Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Basmal, J. (2008). Produksi Mikroalga Sebagai Biofuel. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 3(1), 34-39.
- Bemiller JN dan Whistler RL. (1996). *Carbohydrates dalam Food Chemistry*. Fenemma OR (Ed). NewYork: Marcel Dekker Inc.
- Darmawan M, Paranginangin R, Sinurat E. (2013). Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Direktorat Bina Gizi. (2012). Keputusan Menteri Kesehatan. Kemenkes R.I.2012.
- Ega, L., Lopulalan, C. G. C., dan Meiyasa, F. (2016). Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia Pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(2)
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., dan Desnilasari, D. (2016). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Mutu Minuman Jeli Mix Pepaya (*Carica papaya*) dan nanas (*Ananas comosus*). *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 13(3), 115-124.

- Elfariyanti, E., Zarwinda, I., Mardiana, dan Rahmah. (2022). Analisis Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Buah-Buahan Khas Daratan Tinggi Gayo Aceh. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*.
- Ernawati, N. K. D., Pratiwi, I. D. P. K., dan Yusa, N. M. (2023). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Permen Jeli *Loloh Cem-cem*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Udayana.
- Eveline., Santoso,J., dan Widjaya, I. 2009. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Permen Jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2): 55-75.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., dan Ina, P. T. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA Vol*, 7(2), 110-116.
- Faridah A., Pada K., Yulastri A., dan Yusuf L. (2008). Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Dirjen Manajemen Dikdasmen, Dep. Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fellows, P.J. (1990). *Food Processing Technology; Principles and Horwood Limited, England*.
- Gardjito M dan Wardana AS. (2003). Hortikultura Teknik Analisis Pasca Panen. Penerbit Trans Media Mitra Printika, Yogyakarta.
- Hamka., Nurita., Marwati., Eva, M. (2020). Sifat Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 16, No 1.
- Hamzah, A. (2014). *9 Jurus Sukses Bertanam Pepaya California*. AgroMedia.
- Haryati, S., dan Fitriana, I. (2020). Karakteristik Sensori Fisikokimia Permen Semangka Dengan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 4(1), 68-81.
- Handito, D, (2011), Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik Dan Mekanik Edible Film, *Agroteksos*, 21-23.
- Harijono., Kusnadi, J. dan Mustikasari, S.A. (2010). Pengaruh Kadar Kargenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 110-116.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. (2004). Membuat Permen Jelly. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hotchkiss, S., M. Brooks, R. Campbell, K. Philp, dan A. Trius. (2016). *The Use Of Carrgeenans in Food. Carrgeenans: Sources and Extraction Methods, Molecular Structure, Bioactive Properties and Health Effects*. 229- 243.
- Husna, A., Metusalach., dan Fachrul. (2016). Fisika Kimia Karaginan *Kappaphycus alvarezii* Hasil Ekstraksi Menggunakan Natrium Hidroksida (NaOH) dan

- Penjendal Isopropil Alkohol (IPA) dan Etanol. Jurnal Rumput Laut Indonesia. 1(2), 132-142.
- Huyyirnah, H., dan Nurhayati, A. (2019). Inovasi Pemanfaatan Limbah Sisa Rumput Laut di Laboratorium Mikrobiologi Laut sebagai Medium Kultur Bakteri. *Integrated Lab Journal*, 7(1), 1-8.
- Istanti, K. H., Larasati, D., dan Sani, E. Y. (2021). Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Permen Jelly Sari Daun Kersen (*Muntinga calabura L.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 2.
- Ilyas, A. Y. (2017). Perubahan Sifat Fisik Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Selama Penyimpanan Dalam *Modified Atmosphere Packaging* (MAP) Pada Suhu Rendah Dengan Perlakuan Awal *Hydrocooling* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Johannes, J., Lalujan, L.E., Djarkasi, G.S.S. (2021). Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypical*) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polirhizus*). Sam Ratulangi Journal of Food Research Vol 1 (1) : 1 - 9.
- Jumri, Yusmarini, Netti Herawati. (2015). Mutu Permen jeli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Riau.
- Khairiyakh, R. (2014). Analisis Usahatani Pepaya Di Kabupaten Muaro Jambi. *Mediagro*, 10(1), 152267.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., dan Atmaka, W. (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1).
- Langendorff, V., Cuvelier, G., Michon, C., Launay, B., Parkek, A., De kruif, C.G. (2000). *Effects of Carrageenan Type on the Behavior of Carrageenan or Milk Mixtures*. *FOOD Hydrocolloids*. 14(1): 273-280.
- 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.
- Lumbangaol, M. A. (2016). Pengaruh Perbandingan Sari Nenas Dengan Sari Daun Katuk dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Lumula, I., Engelen, A., dan Nurhafnita, N. (2021). Pembuatan Selai Berbahan Dasar Pepaya Super Thailand (*Carica papaya L.*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(02), 92-104.
- Marzuqi, Y. (2012). Khasiat Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker. Penerbit Dunia Sehat. Jakarta Timur.

- Mindarwati, E. (2006). "Kajian Pembuatan Edible Film Komposit Dari Karagenan sebagai Pengemas Bumbu Mie Instant Rebus". Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor.
- Miranti, M., Lohitasari, B., dan Amalia, D. R. (2017). Formulasi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya L.*). *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(1), 36-43.
- Muadifah, A., Ima, E. A., dan Putri, A. E. (2023). Analisis Mutu Aktivitas Antioksidan Fraksi Daun Miana (*Coleus atropurpureus L. Benth*) Terhadap Masa Simpan Permen Jelly. *Majalah Farmaseutik*, 19(4), 514-526.
- Mosca, A.C., Velde, F.V., Bult, J.H.F., Boekel, M.A.J.S., dan Stieger, M. (2012). *Effect of Gel Texture and Sucrose Spatial Distribution on Sweetness Perception*. *LWT-Food Science and Technology*, 4(1):183-188.
- Necas, J., Bartosikova, L. (2013). 'Carrageenan : a review, *Veterinari Medicina*, pp. 187– 205.
- Neswati, N. (2013). *Characteristics of Jelly Candy Of Papaya (Carica papaya L.) with Aaddtion of Cow Gelatin*. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 105-115.
- Nikmah, U. (2020). Mengenal Rumput Laut. Semarang : ALPRIN.
- Pangan, J. T. (2015). Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin (*The Making Pineapple Jelly Candy With Carrageenan and Gelatin Addition*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1).
- Piccone, P., Rastelli, S.L., and Pittia, P. 2011. *Aroma Release And Sensory Perception Of Fruit Candies Model System*. *Procedia Food Science*, 1(2011) : 1509-1515.
- Ramadani, D. T., Dari, D. W., dan Aisah, A. (2020). Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia caseolari*) Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 15-24.
- Ramadhan, W. (2011). Pemanfaatan Agar-Agar Tepung sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guava L*) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Ramli, R., dan Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan buah pepaya (*Carica papaya L.*) dan tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*) dalam pembuatan fruit leather (Doctoral dissertation, Riau University).
- Riedel, R., Bohme, B., dan Rohm, H. (2015). *Development of Formulations for Reduced Sugar and Sugar Free Agar Based Fruit Jellies*. *International Journal of Food Science and Technology*, 50(6), 1338-1344.
- Salamah, E., Erungan, A. C., dan Retnowati, Y. (2006). Pemanfaatan *Gracilaria sp.* dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(1).
- Saputra, M. A., Harini, N., & Anggriani, R. (2020). Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly oleh Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Perbedaan Konsentrasi Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(2), 110-128.

- Sari, A. A., Kritiani, E. B., dan Haryati, S. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule*) Dengan Variasi Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 1-14.
- Sepfrian, B., Setiyani, R., Sari, A. S., dan Purwani, D. S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Membuat Dodol Pepaya di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(3), 167-173.
- Setyaningsih, D., Anton A., Maya, P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sholikhah, A. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamon burmanii*) dan Gelatin (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Sudaryati, Jariyah, M., dan Afina, Z. (2017). Karakteristik Fisikokimia Permen Jeli Buah Pedada (*Soneratia Caseolaris*). *Jurnal Rekapangan* 11 (1) : 50 – 53.
- Sumardji S., Haryono, B. dan Suhadi. (1984). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Edisi Ketiga, Liberty.
- Taufiq, S., Yuniarni, U., dan Hazar, S. (2015). Uji Aktivitas Ekstrak Pepaya (*Carica papaya L.*) Terhadap *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 110 (9), 1689–1699.
- Tunggal, W. W. I., dan Hendrawati, T. Y. (2015). Pengaruh Konsentrasi KOH Pada Ekstraksi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dalam Pembuatan Karagenan. *Jurnal Konversi*, 4(1).
- Usmayani, S. N., E. Basuki dan I W. S. Yasa. (2015). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO₄) Pada Penyimpanan Buah Pepaya California (*Carica Papaya L.*) *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 1(2):48-55.
- Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke – XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyorini, R., Prayitno, TA., Yudha, Ap., Setiawan BA dan Wicaksono Bh. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengempaan terhadap kualitas Papan Partikel dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 6(1), 61-70.