

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. (2017). Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech*, 2(1), 52–58. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i1.6174>
- Albrecht, J. A. (2010). Let's Preserve : Jams, Jellies, and Preserves. *UNL Extension Publications*, 448(August), 1–10.
- BSN. (2010). *Gula Kristal - Bagian 3 : Putih* (p. SNI 3140.3-2010).
- Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S., & Pance, Y. (2022). Studi Formula Permen Jelly Gelatin Dengan Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus* L. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), 267–277. <https://doi.org/10.35965/eco.v22i2.1522>
- Febriana, L. G., Stannia P.H, N. A. S., Fitriani, A. N., & Putriana, N. A. (2021). Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 223. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i3.33183>
- Girsang, E. (2020). *Kulit Salak Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh*. Univesritas Prima Indonesia.
- Grace, P. A., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2021). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sukrosa terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris permen jelly tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(2), 80. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i2.38962>
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., & Sari, P. (2021). Aplikasi variasi sukrosa dan perbandingan gelatin-karagenan pada permen jeli kopi robusta (*Coffea canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 67. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.24023>
- Hastuti, D. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*, 6(12y(235), 245. [http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB II.pdf](http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB%20II.pdf)
- Hasyim, H., Rahim, A., & Rostiati. (2015). Karakteristik fisik kimia dan organoleptik permen jelly dari sari buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-agar. *Jurnal Agrotekbis*, 3(4), 463–474.
- Haug, I. J., Draget, K. I., & Smidsrød, O. (2004). Physical behaviour of fish gelatin-κ-carrageenan mixtures. *Carbohydrate Polymers*, 56(1), 11–19. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2003.10.014>
- Horwitz, W. and L. G. W. L. (2005). Of fi cial Methods of Anal y sis of aoac in ter na tional 18th edi tion, 2005. *of fi cial methods of anal y sis of aoac in ter na tional 18th edi tion, 2005, d*, 4–5. https://www.academia.edu/43245633/of_fi_cial_methods_of_anal_y_sis_of_aoac_in_ter_na_tional_18th_edition_2005
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi garut (*maranta arundinacea* l) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1 Januari 2014*, 3(1), 3–14. <https://pdfslide.net/documents/15-kajian-karakteristik-ketan->

hitam-aini-et-al.html

- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. (2015). Jelly candies which added of carrageenan and arabic gum. *Jom Faperta*, 2(1), 1–11.
<https://media.neliti.com/media/publications/186552-ID-none.pdf>
- Maftukhah, L. A. (2016). *Pengaruh penggunaan gelatin terhadap kualitas permen jelly cincau hijau (Premna oblongifolia Merr.)*.
<http://www.epistemonikos.org/documents/d301d3795c0fe1726c540638daebb a35f750aee2>
- Mandei, J. H., Reny Sjarif, S., & Tumbel, N. (2021). pengaruh jenis asam dan ph terhadap aktivitas enzim dehidrogenase dan indeks browning daging buah salak pangu effect of acid type and ph on dehydrogenase enzyme activity and browning index of zalacca flesh. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 11–18.
- Mazumdar, P., Pratama, H., Lau, S. E., Teo, C. H., & Harikrishna, J. A. (2019). Biology, phytochemical profile and prospects for snake fruit: An antioxidant-rich fruit of South East Asia. *Trends in Food Science and Technology*, 91(June), 147–158. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.06.017>
- Minarni. (1996). Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Buah Mangga Kweni. *Fakultas Teknik Pertanian IPB Bogor*.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. (2022). *Pengaruh konsentrasi gelatin dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensoris permen jelly sari buah pala (Myristica fragrans Houtt)*. 89–110.
<https://doi.org/10.2307/j.ctv2jtxrhd.18>
- Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Yulanda, F., & Pane, M. R. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 193–198.
- Piccone, P., Rastelli, S. L., & Pittia, P. (2011). Aroma release and sensory perception of fruit candies model systems. *Procedia Food Science*, 1, 1509–1515. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.223>
- Prihardhani, D. I., & Yunianta. (2016). Ekstraksi gelatin kulit ikan lencam (*lethrinus sp*) dan aplikasinya untuk produk permen jeli. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 356–366.
- Rohmah, C. L., & Wdp, A. M. (n.d.). *Characteristics of Harum Manis Mango Peel Jelly Candy (Mangifera Indica L .) Based on Varying Gelatin and Citric Acid Concentrations [Karakteristik Permen Jelly Kulit Mangga Harum Manis (Mangifera Indica L .) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gelatin d*. 1–15.
- Rosida, D. F. (2021). *produk salak senase (salacca zalacca (gaert .) voss) bangkalan madura*.
- Rosida, D. F., Taqwa, A. A., Studi, P., Pangan, T., Teknik, F., Pembangunan, U., Veteran, N., & Timur, J. (2019). Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca zalacca (Gaert.) Voss*) Bangkalan Madura Sebagai Permen Jelly Product Development Study of Salak Senase (*Salacca zalacca (Gaert.) Voss*) from Bangkalan-Madura as a Jelly. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 62–74.

- Saleh, M. S. M., Siddiqui, M. J., Mediani, A., Ismail, N. H., Ahmed, Q. U., So'ad, S. Z. M., & Saidi-Besbes, S. (2018). Salacca zalacca: A short review of the palm botany, pharmacological uses and phytochemistry. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 11(12), 645–652.
<https://doi.org/10.4103/1995-7645.248321>
- Saputra, A., & Widuri, N. (2022). faktor-faktor yang mempengaruhi kegiatan pemeliharaan tanaman salak pondoh (salacca zalacca) di desa karang jinawi kecamatan sepakukabupaten penajam pasir utara. *jurnal agribisnis dan komunikasi pertanian (Journal of Agribusiness and Agricultural Communication)*, 5(1), 33. <https://doi.org/10.35941/jakp.5.1.2022.7060.33-41>
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah, M., & Juniawati, J. (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin Peternakan*, 41(3), 328. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v41i3.17872>
- Sholikhah, A. (2019). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik permen jelly buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan variasi konsentrasi bubuk kayu manis (*Cinnamom burmanii*) dan gelatin. In *Skripsi*.
- Silviwanda, & Naenum, N. T. (2024). Physical Characteristics of Fishbone Gelatin (Gel Strength, Viscosity, and pH): Review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(01), 9–18.
<https://doi.org/10.21070/jtfat.v5i01.1619>
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. In *Liberty Yogyakarta* (p. 172).
<http://epa.sagepub.com/content/15/2/129.short%0Ahttp://joi.jlc.jst.go.jp/JST.Journalarchive/materia1994/46.171?from=CrossRef>
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., & Septivirta, D. T. (2014). Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade (Karagenan dan Gelatin). *Universitas Brawijaya*.
- Wijayanti, D. R., Kristiani, E. B., & Haryati, S. (2016). Kajian Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 1–23.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan gizi*. P.T. Gramedia.
https://books.google.co.id/books?id=_p4staeacaaj
- Wulandari, henny puspita. (2015). *Pengaruh konsentrasi sukrosa dan konsentrasi agar-agar terhadap karakteristik permen lunak salak bongkok (Salacca edulis Reinw)*. 151, 10–17.
- Yusuf, M., Indriati, S., & Attahmid, N. F. U. (2018). Karakterisasi Antosianin Kubis Merah Sebagai Indikator pada Kemasan Cerdas(Characterization Antosianin of Red Cabbage as a Indicator in Smart Packaging). *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 46–55.