

- Adnan. (2021). Aktivitas Air dan Stabilitas Makanan. *Journal Agritecg*. 1(2). 20-26.
- Alza, D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Pada Pembuatan Permen Jelly Tomat (*solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S., (2006). Rumput Laut, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Arsa, M. (2016). *Proes Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan. Pangan*. Denpasar: Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2009). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2009. Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. Buku 1. Jakarta (ID) : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standar Nasional. (2008). Syarat Mutu Permen Lunak.SNI 3547.02-2008. Jakarta.
- Batsuki, E.K., Mulyani, T., & Hidayat, L (2019). Pembuatan Permen Jelly Jeruk Dengan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 29-39.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Damayanti, D. (2019). Aplikasi gelatin dari tulang sapi pada pembuatan permen jelly. Data tidak dipublikasikan.
- Dewantoro, A. A., Kurniasih, R. A., & Suharto, S. (2019). Aplikasi gelatin sapi (*Oreochromis niloticus*) sebagai pengental sirup jeruk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 37-46.
- Distantina S., Rachmawati A. D., dan Eka F. L. (2008). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar – agar dari Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. *Jurnal Rekayasa Proses* Vol. 2 (1) : 11-16.
- Edi, B. (2016). Cara Cerdas Mendulang Emas Dari Bertanam Jeruk. Jawa Barat: Akar Publishing.
- Edison, E., & Ulma, R. O. (2018). IbM Terong Virus di Kecamatan Kayu Aro Kabupaten Kerinci, Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 2(1), 53-61. <https://doi.org/10.22437/jkam.v2i1.5431>. Di akses 14 Oktober 2024.

- Gilang, A. (2022) *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Daun Kersen (Muntinga calabura L)*. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Handayani, S., (2019). Pembuatan Sirup Jeruk Sebagai Sumber Vitamin C Bagi Tubuh. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hasyim, H., Rahim, A., dan Rosiati. (2015). Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar- Agar. *E-j Agrotek bis* 3 (4): 463-474.
- Herbstreith and Fox. (2004). Confectionery Gum and Jelly Products. Herbstreith and Fox Company Group. German.
- Herutami, R (2002). Aplikasi Gelatin Tipe A dalam pembuatan permen jelly Mangga (*Mangifera indica L*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayat, N. dan Ikariztiana, K. (2004). *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Ima, A. T. (2019). Gelatin Sapi : Sumber, Komposisi Kimia Dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal media teknologi hasil pertanian*. 1(2):43-46.
- Indriaty, F. & S. R. Sjarif. (2016). Pengaruh penambahan sari buah nanas pada permen keras. *Jurnal penelitian teknologi industry*.
- Irawati. (2008). *Modul Pengujian Mutu 1*. Cianjur (ID): Diploma IV PDP PTKVedca.
- Johannes, J., Laluja, 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.
- Jumiana, M. (2013). Sikap dan pengambilan keputusan konsumen dalam membeli buah jeruk lokal dan jeruk impor di Bandar Lampung. *J. Pertanian*. (4) 1 : 1-7. Jumiana, M., W.D Sayekti dan S. Situmorang. 2013. Sikap dan pengambilan keputusan konsumen dalam membeli buah jeruk lokal dan jeruk impor di Bandar Lampung. *J. Pertanian*. (4) 1 : 1-7.
- Karim AA dan Rajeev B. (2008). Fish gelatin: Properties, challenges and prospects as an alternative to mammalian gelatins. *Journal of Food Hydrocolloids*: 1-14.
- Katsunori., & Spence (2021). (*Eucheuma cottonii*) *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara

- Kobayashi, T., Michika, K., Mita, W., Toshihide, K., Naoko, H. S., Chiaki, I. and Etsuo, W. (2003). Isolasi and Characterization of Halophilic Lactic Acid Bacteria Isolated From “Terasi” Shrimp Paste: A Traditional Fermented Seafood Product in Indonesia”, *The Journal of General and Applied Microbiology*, Vol. 49, p.279-286.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com. Diakses pada tanggal 15 maret 2017. *Kualitas permen jelly*. [Skripsi]. Yogyakarta:Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Mahardika, B., Darmanto, Y, & Dewi, E. (2014). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan Dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 112–120.
- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, dan Dewi, E.N. (2014). Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (3): 112-120.
- Meiry Akmar D., Sugeng Rifqi M., Mega Astia. (2019). Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak Untuk Peningkat Daya Ingat Anak.
- Mohammad A., Bahri, Bambang D., Bhakti E. S., (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Neswati. (2013). Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya* L.) dengan Penambahan Gelatin Sapi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Naibaho, T., Hasnudi, & Hamdan. (2016). Pengembangan Model Pita Ukur dan Rumus Pendugaan Bobot Badan Berdasarkan Lingkar Dada pada Ternak Sapi. *Jurnal Peternakan Integratif*, 4(2), 173–183.
- Nina, T, & Rachel, B. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptic Permen Jelly Lemon Cina (*Citrus macrocarpa*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura.

- Nurfadilah, Khairunisa. (2017). “Strategi Pengembangan Pariwisata Pantai Pangandaran (Studi Kasus Di Kabupaten Pangandaran)” (Skripsi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Nurmayani, Sari. (2015). Fortifikasi Permen Jelly dengan Vitamin C dari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*). [Laporan]. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. Fakultas Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nursalim, Y Dan Z. Y. Razali. (2017). Bekatul Makanan Yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Pangalila, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Fisik Permen Jelly Jeruk. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sam Ratu Manado.
- 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.
- Pracaya. (2009). *Jeruk Manis Varietas Budidaya dan Pascapanen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prihardhani, D.I., Dan Yuniarta (2019). Ekstraksi Gelatin Tulang Sapi Dan Aplikasinya Untuk Produk Permen Jelly. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol 4(1) : 321-332.
- Pudjirahaju, A. dan Astutik. (1999). Penilaian Kualitas Makanan Secara Organoleptik. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahayu, W.P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosy, (2019). Analisis Kadar Air, Kadar Abu Pada Permen Jelly. Skripsi. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Saiful, A. (2005). Pengaruh Lama Determinasi Terhadap Rendemen yang Dihasilkan dalam Proses Pembuatan Gelatin. Dalam ;http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Gelatin. Pdf. Di akses 25 Maret 2025.
- Sari, E. M., Fitriani, S., & Ayu, D. F. (2021). Penggunaan Sari Buah Jeruk dan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(02), 81-87.

- Scott-Thomas, C. (2020). The Impact of Texture on Taste Perception. <https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2011/03/08/The-impact-of-texture-on-taste-perception>. Di akses 16 Juni 2024.
- Setyaningsih, (2020). Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPTK Vedca, Cianjur.
- Soekarto. (2002). Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sri E. A. *Identifikasi Titik Krisis Kehalalan Gelatin*. Program Studi Megister Teknologi Pangan. Universitas Djuanda Bogor.
- Srideni, D. (2019). Panduan Lengkap & Praktis Budidaya Jeruk Yang Paling Menguntungkan. Jakarta: Garuda Pusaka.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. (2007). Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji. (2003). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta (ID):Liberti.
- Sukriswati I. (2016). Hubungan dukungan keluarga dengan kualitas hidup pasien gagal ginjal kronik yang menjalani hemodialisa di RSUD Moewardi Surakarta. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Keperawatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sumarna A. (2009). *Pengantar Kimia Analisis Titrimetri II*. Bogor (ID): Pusdiklat.
- Sutomo. (2017). 1001 Manfaat Jeruk Available at <http://budiboga.blokspoot.com>, Diakses tanggal 02 Februari 2024.
- Sutrisno, Edy. (2016). Manajemen Sumber Daya Manusia. Cetakan Kedelapan. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Tobing, Soelaiman, Y. dan Iskandar. (2005). Agronomi Tanaman Makanan I. Fakultas Pertanian Universitas.
- Wibowo.P., J. A. Saputra., A. Ayucitra & L. E. Setiawan. (2008). “Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping”. Jurnal Widiya Teknik. Vol. 7. No. 2. Hal. 113-123.
- Widyastuti. (2009). Pengolahan pasca panen alga merah strain lokal Lombok menjadi agar menggunakan dua metode ekstraksi. Jurnal Lemlit Unram (inpress).
- Winarno, F. G. (2021). Ilmu Pangan . Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah dan Widayat, H. P. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (*Pulp*) Dengan Penambahan Gelatin Dan Sari Lemon (*Citrus Limon L*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1).