

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 172-191.
- Alharanu, P. R., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Pada Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Eduturisma*, 4(2), 53-64.
- Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan Jagung (*Zea mays*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Pangan*, 12(1), 123-130.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose dan Gom Arab pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta*, 9(1), 36-44.
- Andriani, D. (2008). *Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (Citrus nobilis var. microcarpa) Dengan Aplikasi Metode Lye Peeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk*. Skripsi. IPB University. Bogor.
- Aprianti, G. E., Suyatma, N. E., & Arpah, M. (2023). Karakteristik Fisik Komposit Biopolimer Sebagai Alternatif Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(2), 32-38.
- Apriyanto, M., & Rujiah. (2017). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Trussmedia Grafika.
- Ardy, W. T. (2017). *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Permen Jelly Jeruk Berbahan SRC (Semi refined carrageenan) Eucheuma spinosum*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Asri, N. K., Devi, M., & Soekopitojo, S. (2021). Effect of Drying on Antioxidant Capacity, Sugar Content, Water Content, Physical and Organoleptic Properties of Dried Candied Dewandaru Fruit (*Eugeia uniflora* L.). *Journal of Physics: Conference Series*, 1-7.
- Badan Pusat Statistik (2021). *Provinsi Jambi Dalam Angka*.
- Badan Standar Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional. (2008). SNI 3547.02-2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Darwin, Ridhay, A., & Hardi, J. (2018). Kajian Ekstrak Gelatin Dari Tulang Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Kovalen*, 4(1), 1-15.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 1-6.
- Degwale, A., Asrat, F., Eniyew, K., Asres, D., Tesfa, T., & Ayalew, A. (2022). Influence of Dehydration Temperature and Time on Physicochemical Properties of Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Powder. *Sustainable Food Sytems*, 6, 1-9.

- Dewi, A. P. (2018). Penetapan Kadar Vitamin C Dengan Spektrofotometri UV-Vis Pada Berbagai Variasi Buah Tomat. *Journal Of Pharmacy & Science*, *II*(1), 9-13.
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. *Karimah Tauhid*, *3*(10), 11726-11738.
- Fatmawati, N. D., Harsanti, R. S., & Utami, A. U. (2022). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Kualitas Kimia Dan Hedonik Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L). *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, *4*(1), 13-21.
- Gardjito, M., & Wardana, A. (2003). *Hortikultural Teknik Analisis Pasca Panen*. Yogyakarta: Transmedia Mitra Printika.
- Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. (2019). Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, *13*(2), 118-130.
- Hayati, R., Rahmawati, M., & Ramadhiny, W. (2023). Effect of Temperature and Drying Time on Quality Red Chili Powder (*Capsicum annum* L.). *International Journal Of Advanced Research*, *9*(11), 671-680.
- Holinesiti, R., & Sari, F. N. (2021). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jelly Jahe. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, *3*(2), 95-100.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, *9*(2), 165-171.
- Lampah, P. I. (2022). *Studi Pembuatan Permen Jelly Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gelatin*. Skripsi. Universitas Bosowa. Makassar.
- Listiana, E., Mustapa, R., Kohongia, A., Parisa, S., & Nusi, D. P. (2022). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, *1*(1), 31-35.
- Maharani. (2023). *Strategi Pengembangan Usahatani Jeruk Siam Madu di Desa Jujun Kecamatan Keliling Danau Kabupaten Kerinci*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Fluida*, *12*(2), 43-49.
- Maryan, A., & Sari, D. (2021). Formulasi Permen Jelly Menggunakan Sari Buah Jeruk Siam. *Jurnal Agercolere*, *3*(2), 57-62.
- Mayuri, M. (2023). *Faktor-faktro Yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Pada Usahatani Jeruk Siam Madu Di Kerapatan Adat 5 Desa Negeri Jujun Kecamatan Keliling Danau Kabupaten Kerinci*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Miranti. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *Agriland Jurnal Ilmu Pertanian*, *1*(8), 116-120.
- Pandensolang, N., Lالujan, L. E., & Oessoe, Y. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, *12*(2), 105-111.

- Pavlovskaja, G., & Tanevska, S. (2013). Influence of Temperature and Humidity on The Degradation Process of Ascorbic Acid in Vitamin C Chewable Tablets. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, 1971-1977.
- Prasetyo, H. A., & Laia, F. (2018). Pemanfaatan Gliserol Dan Pati Sagu Sebagai Edible Coating Pada Penyimpanan Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis*). *Jurnal Agroteknosains*, 2(1), 158-168.
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. (2016). Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengeringan Tipe Rak). *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 99-104.
- Riftyan, E., Yusmarini, Johan, V. S., Fitriani, S., Saputra, E., & Dewi, Y. K. (2021). Pengolahan Jeruk Siam Dan Nanas Menjadi Produk Bernilai Jual Tinggi Di Desa Pulau Jambu, Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 3, 616-621.
- Safdi, R. (2022). *Analisis Saluran Pemasaran Jeruk Siam Madu Di Desa Jujun Kecamatan Keliling Danau Kabupaten Kerinci*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Samsia, N., & Faisal, M. (2023). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Manisan Kfitriering Buah Pepaya. *UTS Studen Confrence*, 1(3), 133-143.
- Septiyani, L. V. (2021). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pemanasan Terhadap Stabilitas Sediaan Vitamin C Diukur Dengan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(2), 74-81.
- Setiawan, B., Ilham, M. M., & Fauzi, A. S. (2021). Analisis Temperatur Terhadap Hasil Pengeringan pada Mesin Pengering Cengkeh. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 77-82.
- Setyaningsih D., Anton Apriyantono, Maya Puspitasari. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Setyawan, B., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. (2019). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule* (Jac.q) Sw.) Dengan Variasi Konsentrasi Agar-Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1(4), 22-26.
- Shabrina, A. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Sensori, Kimia Dan Mikrobiologi Permen Jelly Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica* BORKH). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 60-71.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., & Anwar, C. (2013). Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly Dari Gelatin Kulit Ikan Cucut Dengan Penambahan Karaginan Dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 183-191.
- Tengger, B. A., & Ropiudin. (2019). Pemanfaatan Metode Kalman Filter Diskrit untuk Menduga Suhu Udara. *Square : Journal of Mathematics and Mathematics Education*, 1(2), 127-132.

- Utomo, R. A., & Rahmadhia, S. N. (2024). Effect of Variations in Drying Temperature of Papaya Seeds (*Carica papaya* L.) on The Physiochemical Characteristics of Jelly Candy. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*, 4(7), 338-248.
- Wastawati, & Marwati. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Sensori Dan Sifat Kimia Manisan Kering Buah Tomat (*Lycopersicum commune* L.). *Journal of Tropical Agrifood*, 1(1), 41-47.
- Weriana, Emmawati, A., & Marwati. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Sifat Sensoris Snack Bar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Dengan Penambahan Yoghurt Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Journal of Tropical Agrifood*, 1(4), 16-22.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Sari, A. R. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Cemara*, 17(1), 1-6.
- Yunita, M., & Rahmawati. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Konversi*, 4(2), 17-28.