

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto, Ali, A., Rahmayuni. (2016). Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Mutu Permen Jelly dari Buah Pedada. *Jurnal Jom Faperta*. 3(2): 2 – 4.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar & D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist*.
- Andi, A., & Fatmawati. (2019). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Gedi (Abelmoschus Manihot) Sebagai Permen Jelly*. Makasar: Universitas Bosowa.
- Anon. (1995). *Farmakope Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Dirjen POM. Edisi IV.
- Anon. (2008). Gelatin Halal Gelatin Haram. *Jurnal Halal (LPPOM MUI)* (on line).
- Anggraini, F. N. (2018). "Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Achras sapota L*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)". [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Anonim. (2007). *Tanaman Obat Indonesia*. Pinang. http://www.ipitek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=94 yang direkam pada 17 Sep. 2007 19:55:27GMT.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 06.3735. 1995. *Gelatin*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Bachtiar, A., Akhyar, A., & Evi R. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau : Riau*.
- Bait, Y. (2012). "Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut". [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Agroteknologi, Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo.
- Beverage Institute Indonesia. (2013). *Memahami Sirup Jagung Tinggi Fruktosa*.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet & M. Wootton., (2009). *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Purnomo H. dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press): Jakarta.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet & M. Wooton. (2007). *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta,
- Clause, E.P., Tyler E.V & R. L. Brady. (1988). *Pharmacognosy*. 6th ed. Philadelphia: Lea & Febiger.

- Dirjen POM. (1995). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dirjen POM. (1996). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Eveline., Santoso, J., dan Widjaya, I. (2009). Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari *Eucheuma Cottonii* Pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(2): 55 – 75.
- Erika, M. S., Shanti, F., & Dewi F. A. (2018). Penggunaan Sari Buah Kelubi dan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Unsyiah.
- Faridah W. (2006). Perbandingan Pemanis (Sukrosa, Fruktosa, Glukosa) Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Faperta*. 25(2): 17 – 23.
- Fatonah, W. (2002). "Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu". [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Fauzi, R. (2007). *Teknologi Pasca Panen dan Telnik Pengolahan Buah*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Ferry, Y. (1992). *Bertaman Pinang (Areca catechu)*. Kebun Percobaan Paya Gajah. Aceh Timur. 37.
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., Surjoseputro, S. (2014). Perbedaan Konsentrasi Karagean Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87 – 93.
- Gupita A. M. (2017). Analisis Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Protein dan Daya Terima Permen jelly Dengan Penambahan Daun Kelor. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Haditomo, I. (2010). "Efek Larvasida Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu*) terhadap *Aedes aegypti* L". [Skripsi]. Fakultas kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hagerman, A. E. (2002). *Tannin Chemistry*. USA: *University of Oxford*. Miami.
- Hambali, E. A., Suryani & N. Widianingsih. (2004). *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hamsar, M. N., Ismail, S., Mordi, M. N., Ramanathan, S., & Mansor, S. M. (2011). *Antioxidant activity and the effect of different parts of areca catechu extracts on Glutathione-S-Transferase activity in vitro*. *Free Radicals and Antioxidants*, 1(1), 28– 33. <https://doi.org/10.5530/ax.2011.1.6>.
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia Tumbuh-tumbuhan, (Penterjemah Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro)*. Bandung: Terbitan kedua. Penerbit ITB.
- Heru A. Cahyanto. (2018) . *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Pinang*. Pontianak: Balai Riset dan Standardisasi Industri.

- Herutami. (2002). "Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica* L)". [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayat, N., & Ikariztiana, K. (2004). *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Hidayat, N., & Ken, L. (2004). *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hidayat, Nur & Elfi Anis Saati. (2006). *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hutching, J. B. (1999). *Food Color and Appearance 2nd edition A Chapman and Hall Food Science Book. Maryland. Aspen sPublition*.
- Husin, Y., & Susanti, R. (2018). Identifikasi kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan dari ekstrak buah pinang muda (*Areca catechu* L.). *Jurnal Farmasi Higea*, 10(1), 34–40
- Ibnu. R. (2019). "Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Buah Nipah (*Nypa fruticans* Wurm)". [Skripsi]. Jambi: Universitas Jambi.
- Jamuna, S., S. Paulsamy., & K. Karthika. (2012). *Evaluation of in vitro Antioxidant Potential of Methanolic Leaf and Stem Extracts of Solena amplexicaulis (Lam.) Gandhi. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 4(6) : 3254 – 3258. ISSN : 0975-7384.
- Jayalakshmi A, Mathew A.G. (1982). *Chemical Composition and Processing*. In: *Bavappa KVA, Nair MK dan Kumar TP, editor. The Arecanut Palm, Kerala: Central Plantation Crops Research Institute*. 225 – 244.
- Jamal, R. (2010). *Prinsip-Prinsip Dasar Isolasi dan Identifikasi*. Padang : Penerbit Universitas Baiturrahma.
- Keenan T. R., Gelatin, J. (1994). *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, Wiley, New York, 12: 406.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen* . Ebook Pangan.
- Lazuardi, Rene Nursaerah Mulki. (2010). "Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Berbagai Jenis Pelarut". [Skripsi]. Fakultas Teknik. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan: Bandung.
- Lizawati, L., Kartika, E., Mursalin, M., Gusniwati, G., & Zulkarnain, Z. (2021). *Paten Proses Pembuatan Permen Keras dari Ekstrak Bii Pinang Muda (Areca catechu Linn.)*.
- Majesty Menthy. (2018). *Analisi Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Pinang DiKecamatan Betara*. Kabupaten Tanjung Jabung Barat.

- Marina Silalahi (2020). Manfaat Dan Toksisitas Pinang (*Areca catechu*) dalam Kesehatan Manusia. *Jurnal Kesehatan*, 11(2).
- Minarni. (1996). "Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jeli Gelatin dari Sari Buah Kweni". [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nakona, G. (1999). *Isolation and structure elucidation of tannins, puree and appl.* Chem, 61 (3): 357 – 360.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T. & Tuju, T. (2014). Pengaruh Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jeli Sari Buah Pala. *Cocos*, 6(3).
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria, & E. Prangdimurti. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP. IPB. Bogor.
- Purnomo, H., & Wulan, A. R. (2014). Studi spektrum warna ekstrak buah pinang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 165–170
- Rahma, A.C. (2012). "Inhibisi Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu* L.) terhadap Pelepasan Ion Fosfor pada Proses Demineralisasi Gigi yang Distimulasi Streptococcus Mutans". [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember.
- Rahmi, S. L, Tafzi F & 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.
- Rumokoy, (1991). Pengaruh Cara Ekstraksi dan Ukuran Buah Terhadap Kadar Tanin Buah Pinang. *Jurnal Penelitian Kelapa*. 5(2): 13 – 16.
- Rohjani, L, (2000). *Proses Pengolahan Short Nougat dan Permen Jelly (Pektin Gelatin)*. Universitas Katholik Widya Mandala, Surabaya.
- Samosir, A. P., Runtuwene, M. R. J., & Citraningtyas, G. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Total Flavonoid Pada Ekstrak Etanol Pinang Yaki (*Areca vestiaria*). *Jurnal MIPA Univ Sam Ratulangi*. 1(2): 1 – 6.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press
- Sari, L. M., Suyatna, F., Utami, S., Chairul, C., Subita, G.P., Whulandhary, Y. S., & Auerkauri, E. I. (2014). *Acute oral toxicity study of Areca catechu Linn. aqueous extract in sprague-dawley rats*. *Asian J Pharm Clin Res*. 7(5): 20 – 22.
- Sarma A. D, Mallick A. R, Ghosh A. K. (2010). *Free radicals and their role in different clinical conditions: an overview*. *International Journal of Pharma Sciences and Research*. 1(3): 185 – 192.
- Salamah, Ana & Yuni Retnowati. (2006). *Pemanfaatan Gracilaria sp dalam Pembuatan Permen Jeli*, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 9(1).

- Santoso, A., Suladjo. (2012). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelly Buah Rambutan*, THP UNWIDHA.
- Silalahi, M. (2014). *The ethnomedicine of the medicinal plants in sub-ethnic Batak, North Sumatra and the conservation perspective, [Dissertation]*. Indonesia, Universitas Indonesia.
- Subeki. (1998). *Pengaruh cara pemasakan terhadap kandungan antioksidan beberapa macam sayuran serta daya serap dan retensinya pada tikus percobaan*. Tesis. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Subroto, A. (2008). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2006. 1(2): 34 – 44.
- Subroto, M. A. (2006). *Para laskar formalin*. Majalah Trubus. Nomor 435: 78 – 79.
- Susanty, A., & Titiek Pujilestari. (2014). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut (*Euclima cottonil*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 8(16).
- Suryani, N., & Dewi, R. K. (2020). Pemanfaatan ekstrak buah pinang sebagai pewarna alami pada permen jelly. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, Universitas Brawijaya.
- Stainsby, G. 1977. *The Gelatin Gel and The Sol-Gel Transformation. The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- SNI No 3547.2-2008. *Kembang Gula Lunak*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Saputra. W. (2020). "Pembuatan Permen Jeli dengan Penambahan Ekstrak Daun Bangun-Bangun (*Coleus Amboinicus L.*)". [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi
- Sartika. D. (2009). "Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah". [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tamer, C. E., Incedayi, B., Copur, O.U., & Karnea, M. (2013). *A Research n The Fortification Application for Jelly Confectionery*. *Journal of Food, Agriculture, and Environmental*. 11(2); 152 – 157.
- Turing, A. M., J. Van Fraunhofer & C. Abbe. (2007). *How Products Are Made Volume 3: Gummy Candy*.
- Wang, C. K., & Lee, W. H. (1996). *Separation, Characteristics, and Biological Activities of Phenolics in Areca Fruit*. *J. Agric. Food Chem*. 44(8): 2014 – 2019.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wong, D. W. S. (1989). *Mechanism and Theory in Food Chemistry*, 77, Van Nostrand Reinhold Company Inc: New York.

- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wade, C & Tavris, C. (2007). *Psikologi Edisi Kesembilan Jilid 2*. Jakarta: Erlangga
- Winarno, F. G. & T. S. Rahayu. (1994). *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Yustina, I., & S. S. Antarlina. (2013). *Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas*. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Zulfajri, N. Harun., Johan, V. S. (2018). Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Sagu*. 17(1): 10 – 18.