

DAFTAR PUSAKA

- Andriani, D. (2008). Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) Dengan Aplikasi Metode Lye Feeling Sebagai Upaya Penghilang Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. *Skripsi*, (Institut Pertanian Bogor, Bogor).
- Apriani, S.D., (2019). Kajian Formulasi Agar-Agar dan Gula Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L) Domin). *Skripsi*.
- Bactiar,, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenean. *Jom Faperta*, 4(1).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. (2021). Provinsi Jambi dalam Angka 2021. BPS Provinsi Jambi.
- Bahri, M,A., Dwiloka, B., & Setiani, B,S., (2020) Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (Citrus limon). *Jurnal Teknologi Pangan* 4
- Basuki, E.K., Mulyani, T., & Hidayat, L. (2014). Pembuatan permen jelly nanas dengan penambahan karagenan dan gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 39-49.
- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry* (4th ed.). Springer. ISBN: 978-3-540-69913-6.
- Chairi, A. (2019). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan *Skripsi* (Universitas Sumatera Utara).
- Damodaran, S., Parkin, K.L., & Fennema, O.R. (2008). *Fennema's Food Chemistry* (4th ed.). CRC Press.
- Edison, E., & Ulma, R. O. (2018). Budidaya Jeruk Kecamatan Kayu Aro Kabupaten Kerinci, Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 2(1), 53–61.
- Electra, Y., Susilawati, Astuti, S. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly Susu Kambing (*The effect of gelatin concentration on sensory characteristic of goat milk jelly candy*), 185-195.
- Elvina, N., Dewi, Y. S. K., Lestari, O. A., (2020). Kajian Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Mutu Permen Jelly Cempedak (*Artocarpus integer* (Tunb) Merr.)
- Farida. (2008). Karakteristik permen jelly. *Skripsi* (Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan).
- Fatima, A. L. (2019). Kadar Air, Sinersis, dan Daya Terima Selai Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Dengan Jenis Penstabil Yang Berbeda Selama Masa Penyimpanan. *Skripsi*.
- 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
- Grace, A. P., Nurali, E. J., & Assa, J. R. (2021). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Sensoris Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum* mill). *Teknologi Pertanian*, 12(2), 81-88.

- Gelatin Manufacturers Institute of America. [GMIA]. (2012) *Gelatine Handbook*. GMIA.
- Haloman, M. R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Karagean Terhadap Karakteristik Permen Jelly Wortel (*Daucus carota*L.). *Skripsi*.
- Hasyim, H., Rahim, A., & Rostiati. (2015). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Serikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar . *Jurnal Agrotekbis*, 3(4), 463-474.
- Helmi., Tamrin., & Rejeki, S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Agar – Agar Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Susu Kedelai (*The Effect of Agar Concentration on the Chemical and Organoleptic Characteristics of Soy Milk Jelly Candy*) 234 -243.
- Hutami, R. . Handayani ,A . Rohmayanti R. (2019.) Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Permen Jelly Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* (L). Lam) cv Cilembu Dengan Gelling Agent Karagenan dan Gelatin.
- Ihsan, A., Nurismanto, R., & Sudaryati. (2015). Konsentrasi Gelatin dan Karakteristik pada Pembuatan Permen Jelly Brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Reka Pangan*, 9(2), 1-5.
- Jumri, Yusmarini, & Herawati , N. (2015). Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Karaganean Dan Gum Arab. *Jom Faperta*, 2(1).
- Joseph, F. Z. (1997). Water Holding Capacity of Proteins. In *Functionality of Proteins in Food*, pp, 76–133.
- Karim, A.A., & Bhat, R. (2009). Gelatin alternatives for the food industry: Recent developments, challenges and prospects. *Trends in Food Science & Technology*, 19(12), 644–656.
- Karim & M Mukhul. (2013). Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta*. Vol 2 (2). Hal: 66-74
- Kubela, L., Moniharapon, E., & Tuhumur , H. C. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia inermis*, Roxb). *Sains dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5791-5801.
- Kurniawan, R. A., & Deglas, L. (2019). Pemanfaatan Limbah Jeruk sebagai Antioksidan Alami dalam Pangan.
- Koswara,S. (2009) *Teknologi Pembuatan Permen Jelly*.
- Lesmana, T. P., Tuhumury , H.C.D, & Manyharapon E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jelly Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 2 (2023) 143-152
- Lee, C. H., & Chin, K. B. (2022). Effect of Skin Gelatin on the Physical Properties of Myofibrillar Protein Gel and Restructured with Microbial Transglutaminase. *Gels*, 8(12), 822.
- Ma, C., & Janes, M. E. (2013)."Thermal degradation and color changes in polysaccharides and sugars."*Food Chemistry*, 138(2-3), 1360-1368

- Maftukhah , L. A. (2016). Pengaruh Penggunaan Gelatin Terhadap Kualitas Permen Jelly Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Skripsi*.
- Marda, N., Mustafa, I., & Asmi, N. F. (2023). Chemical Properties and Acceptability of Gandaria Jelly Candy (*Bouea Macrophylla* Griffith) Combination of Honey as a sugar substitute. *Gizi kerja dan Produktivitas*, 119-126.
- Maryani, T. Surti, dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Saintek Perikanan* 6(1):62-70.
- Miranti, M., B. Lohitasari, dan D.R. Amalia. 2017. Formulasi dan aktivitas antioksidan permen jelly sari buah pepaya california (*Carica papaya* L). *Fitofarmaka* 7: 36-43.
- Mudamakin, A. E. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Ekapsulasi Terhadap Viabilitas *Lactobacillus Rhamnosus* SKG 34 Dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Jeruk Siam Kintamani (*Citrus nobillis* var. *macrocarpa*). *Skripsi*.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha ., T & Tuju, Th,. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica Fragrans Houtt*).
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal agroindustri* 3: 105-115.
- Nur Pratiwi, L. D. (2019). Formulasi Permen Jelly Dari Perasan Sari Buah Labu Siam (*Sechium edule*) Dengan Perbedaan Jenis Pengikat CMC NA, HPMC, Dan Gelatin. *Skripsi*.
- Parnanto, N. H., Nurhartad, E., & Rohmah, N. L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya*. L) Dengan Konsentrasi Karaganean-Konjak Sebagai Gelling Agent. *Teknosains Pangan*, 5(1), 20-27.
- 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.
- Sari, I. P., & Sutrisno. (2021). Pengaruh pH terhadap Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45–52.
- Setyani, S., Medikasari, dan Indra A. W. (2009). Fortifikasi Buah Srikaya terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(2),113
- Siregar, E., dan Nara, H. (2014). Teori Belajar dan Pembelajaran. Cetakan ke-3. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Siringgo, R. A. (2015). Pengaruh Penambahan Air Terhadap Mutu Selai Terong Belanda. *Skripsi*.
- Sitanggang, S,J,. (2024) Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Agar-Agar sebagai Gelling Agent terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr).*Skripsi*
- Sulardjo, & Santoso, A. (2012). Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. *Jurnal Magistra*

- Susanty, A., & Pujilestari, T. (2014). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut (*Eugheuma cottonii*). *Riset Teknologi Industri*, 112-122.
- Suptijah, P., Suseno, H. S., & Anwar, C. (2015). , Gel Strength Analysis of Jelly Candy Produced from Shark Skin Gelatin with Addition of Carrageenan and Seaweed. *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.
- Tobing, D. M. A. L., Bayu, E. S., & Siregar, L. A. M. (2013). Identifikasi karakter morfologi dalam penyusunan deskripsi jeruk siam (*Citrus nobilis*) di beberapa daerah Kabupaten Karo. *Jurnal Agroekoteknologi*, 2(1), 72–85
- Utami, S., Lestari, L. A., & Mahfudz, L. D. (2016). Pengaruh Penggunaan Agar-Agar dan Gelatin terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, dan Sifat Organoleptik Permen Jelly Wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- 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.
- Verawati, N., Aida, N., Assrorudin, & Wijayanto, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Buah Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 81-87.
- Widyaningtyas, M. dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) : 417 –423.
- Wijana, S., A. F. Mulyadi, dan T. D. T. Septivirta. 2014. Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin). Universitas Brawijaya.
- Wijayanti, D. R., Kristiani, E. B., & Haryati, S. (2018). Kajian konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly labu siam (*Sechium edule*). *Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural Products*, 15(2), 1–23.
- Winarno (2004) Characteristic of Jelly Candy Based on Bovine Split Hide Gelatin. *Jurnal Kimia Pangan Dan Gizi*.