

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2013). Pembuatan jelly *drink* *averrhoa* blimbi L.(kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Bunga, S. M., Montolalu, R. I., Harikedua, J., Montolalu, L. A., Watung, A. H., & Taher, N. (2013). Karakteristik sifat fisika kimia karaginan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* pada berbagai umur panen yang diambil dari daerah Perairan Desa Arakan Kabupaten Minahasa Selatan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2).
- Ega, L., Lopulalan, C. G. C., & Meiyasa, F. (2016). Kajian mutu karaginan rumput laut *Eucheuma cottonii* berdasarkan sifat fisiko-kimia pada tingkat konsentrasi kalium hidroksida (KOH) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).
- Febriyanti, S., & Yunianta, Y. (2014). Pengaruh konsentrasi karagenan dan rasio sari jahe emprit (*zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik jelly *drink* jahe [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Hayati, E. K., Fasyah, A. G., & Sa'adah, L. (2010). Fraksinasi dan identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*.
- Karismawati, A. S., Nurhasanah, N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Pengaruh Minuman Fungsional Jelly *Drink* Kulit Buah Naga Merah dan Rosella Terhadap Stres Oksidatif [INPRESS APRIL 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 407-416.
- Minarwan, M. F. (2019). *Pengaruh konsentrasi sukrosa dan konsentrasi karagenan terhadap mutu jelly drink kulit buah kopi varietas arabica (coffea arabica)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Nerdy, N. (2018). Determination of vitamin C in various colours of bell pepper (*Capsicum annum* L.) by Titration Method. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 14(1), 164-177.

- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., & Nurmilasari, Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia Jelly *Drink* Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 057-066.
- Patty, A. A., Papilaya, P., & Tuapattinaya, P. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A DAN Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff) SERTA IMPLIKASINYA PADA PEMBELAJARAN BIOLOGI. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 9-17.
- Rahimullnsan, R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2018) Using belimbing wuluh (*averhoablmbi* L.) as a functional food processing product.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut (karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Sasmita, D. (2011). Formulasi dan karakterisasi minuman fungsional fruity jelly yoghurt berbasis kappa karagenan sebagai sumber serat pangan Aisha Putri Hapsari.
- Sumarni, S., & Muzakkar, M. Z. (2017). Pengaruh penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu SUSU KETAPANG (*Terminallia catappa*L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3).
- Sunaryo, R. A., & Zaky, M. (2020). Formulasi nutrasetikal gummy candies sari buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Farmagazine*, 7(2), 61-67.
- Sutedjo, K. S. D., & Nisa, F. C. (2014). Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt [in press april 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).

- Triswandari, N. (2006). Pembuatan minuman belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*)-jahe (*zingiber officinale*) dan pengujian stabilitasnya selama penyimpanan. *Skripsi, Bogor: Teknologi Pertanian IPB*.
- Widyawati, P. S., Ristiarini, S., Darmoatmodjo, L. D., Siregar, C. P., & Lianel, A. L. (2020). Pengaruh penggunaan air seduhan beluntas terhadap perubahan sifat fisika dan kimia jelly drink beluntas. *pengaruh penggunaan air seduhan beluntas terhadap perubahan sifat fisika dan kimia jelly drink beluntas*, 19(1), 44-51.
- Widawati, L., & Hardiyanto, H. (2016). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Widowati, E. H., & Larasati, D. (2018). Konsentrasi karagenan terhadap fisitokimia terhadap organoleptik jelly drink krai. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 153-164.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., & Lopulalan, C. G. C. (2012). Karakteristik kappa karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada berbagai umur panen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(1), 61-68.
- Yustitie, N., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Fortifikan Fe Terhadap Kadar Fe, Ketengikan Dan Organoleptik Yogurt Sinbiotik Jelly Drink Yang Difortifikasi Zinc. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 307-313.