

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan jelly drink Averrhoa bilimbi L. (kajian proporsi belimbing wuluh : air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri, volume 2 (3) : 1- 9
- Aini, M. A. Q., Rahmi, A., & Sutoyo, S. (2019). Kajian kombinasi konsentrasi sari buah belimbing manis dan karagenan pada pembuatan jelly drink belimbing manis (averrhoa carambolal). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 23(2), 158–164.
- Andriani, . (2008). Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (Citrus Nobilis Ver. Microcarpa) Dengan Aplikasi metode Lye Feeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. Skripsi.IPB. Bogor
- Anggraini, D. S. (2008). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala
- Aretzy A, Ansarullah, & Wahab D. 2018. Pengembangan Minuman Istan dari Limbah Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill) dengan Pengaruh Penambahan Maltodekstrin. J Sains dan Teknologi Pangan 3(1). 10271035.
- Blakemore WR, Harpell AR. (2010). Carrageenan. Pp 73-94. In : Imeson (Ed), Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents. Blackwell Publ., Ltd., United Kingdom
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Flet, and M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan Edisi Ke Dua Belas. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Fardiaz, D. 1989. Hidrokoloid dalam Industri Pangan, Buku, dan Monograf. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Febriyanti, S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari JaheEmprit (Zingiber officinale var. Rubrum) terhadap Sifat Fisik, Kimia,dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang,
- Fitrina, Fina, Ali, Akhyar, Fitriani, Shanti. (2014). Rasio Rumput Laut dan Lidah Buaya Terhadap Mutu Permen Jelly. SAGU Vol. 13 No. 1: 14-21 ISSN 1412-4424.
- Furnawanthi, S. P. (2007). Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib. Tangerang: Argomedia Pustaka.
- Hartati, F, K., & Djauhari, A. B. (2017). Pengembangan Produk Jelly Drink Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb) sebagai Pangan Fungsional. Heuristic, 14(02).
- Iglauer, Stefan. (2011). Dilute Iota- And Kappa Carrageenan Solution With High Viscosities In High Salinity Brines. Journal of Petroleum science and Engineering, 75(3-4), 304-311.
- Imeson, A. (2010). Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent. Willey Blackwell Publishing Ltd., United Kingdom.
- Javed, S., Rahman, A. 2014. Aloe Vera Gel in Food, Health Products, and Cosmetics Industry, in: Studies in Natural Products Chemistry. pp. 261-285.
- Kementrian Pertanian. 2015. Statistik Produksi Hortikultura. Direktorat Jendral Hortikultura. Jakarta.
- Khoiriyah, N., Amalia, L., (2014). Formulasi cincau *jelly drink* (*Premna oblongifolia* L Merr) sebagai pangan fungsional sumber antioksidan. J. Gizi dan Pangan 9, 73–80. <https://doi.org/10.25182/jgp.2014.9.2>.

- Minarwan, M. F. (2019). Pengaruh konsentrasi sukrosa dan konsentrasi karagenan terhadap mutu jelly drink kulit buah kopi varietas arabica (*coffea arabica*). [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung
- Morris, ER., K Nishinari and M Rinaudo. 2012. Gelation of Gellan. *Journal Food Hydrocolloids*. 28:373-411
- Muriana, E. (2013). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Karagenan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS. Surabaya.
- Nanda, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy. Skripsi : Universitas pasundan Bandung.
- Novidahlia Noli, Titi Rohmayanti, Yuni Nurmilasari. (2019). Karakteristik Fisikokimia Jelly Drink Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
- 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 Agroindustry Halal*, 5(1), 57-66.
- Padmaningrum, Regina. (2013). Pembuatan Jelly Dari Buah-Buahan. Yogyakarta: UNY press.
- Phillips GO dan PA Williams, editor. (2009). *Handbook of Hydrrocolloids*. New York : CRC Press.
- Selviana, S. (2016). Pengaruh konsentrasi karagenan dan gula pasir terhadap karakteristik minuman jelly black mulberry (*morus nigra* L.). [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Septiani. 2015. Pengaruh Umur Lidah Buaya (*Aloe vera barbadensis* Miller) dan Perlakuan Blancing Terhadap Karakteristik Inderawi Permen Jelly Daun Lidah Buaya. Skripsi: 1-186.
- SNI 01-3552-1994. Jelly. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Sugiarto, A.W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.) P. Beauv.). Skripsi. Universitas Widya Mandala. Surabaya.
- Tarwendah, I.P. (2017). Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Taufik, Yusman. Widiantara, Tantan. Garnida, Yudi. *The Effect Of Drying Temperature On The Antioxidant Activity Of Black Mulberry Leaf Tea (Morus nigra)*. *Rasayan J. Chem* Vol. 9. Universitas Pasundan. Bandung.
- Therkelsen. 1993. Effect of an Indonesian Medical Plant, *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. On The Levels of Serum Glucose and Triglyceride, Fatty Acid Desaturation, and Bile Acid Excretion in Streptozotocinduced Diabetic Rats. *Agricultural Biological Chemistry* 55 (12) : 3005-3010.
- Vicar, J. (1994). *Jekka's Complete Herb Book*. London : Kyle Cathie Limited.
- Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014), Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).

- Yeganehzad, S., M.M. Tehrani dan F.Shahidi. 2007. StudyingMicrobial, Physiochemical And Sensory Properties Of Directly Concentrated Probiotic Yoghurt. *African Journal of Agricultural Research*. 2(8): 366-369.
- Yowandita, R. (2018). Pembuatan jelly Drink Nanas (*Ananas comosus* L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2). 63-73.
- Zega, Y. (2010). Pengembangan Produk Jelly Drink Berbasis Teh (*Camelia sinensis*) dan Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pangan Fungsional. IPB : Bogor.
- Zulkipli, F. M. P. (2016). Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan gula terhadap karakteristik fruit leather murbei (*morus nigra*). [Skripsi]. Universitas Psundan. Bandung.