

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2013). Pembuatan Minuman jelly Averrhoa Blimbi L.(Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Akesowan, A. (2012). Syneresis and texture stability of hydrogel complexes containing konjac flour over multiple freeze-thaw cycles. *Life Science Journal*, 9(3), 1363-1367.
- Akbar, A. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Apriani, I., & Yani, M. (2018). Kadar Vitamin C dan Organoleptik Manisan Basah Lidah Buaya (Aloe Vera) pada Konsentrasi Air Kapur (Ca (oh) 2) yang Berbeda. *Edubiotik: Jurnal Pendidikan, Biologi dan Terapan*, 3(01), 15-18.
- Asgar, A., & Vega Yoesepa, T. P. (2014). Pengaruh konsentrasi larutan air kapur dan lama perendaman terhadap karakteristik french fries ubi jalar (Ipomoea batatas. L). *Pasundan Food Technology Journal*, 1(2), 141-151.
- Astuti, S. M. (2006). Teknik pelaksanaan percobaan pengaruh konsentrasi garam dan blanching terhadap mutu acar buncis. *Buletin Teknik Pertanian Vol*, 11(2), 59.
- Badriyah, L., & Manggara, A. B. (2017). Penetapan kadar Vitamin C pada cabai merah (Capsicum annum L.) menggunakan metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(1), 25-28.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y., & Haryati, S. (2019). Berbagai Konsentrasi Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Labu Siam (Sechium Edule). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 41-52.
- Bhat, Z. F., Kumar, S., & Kumar, P. (2015). Effect of aloe vera on the lipid stability and storage quality of chicken nuggets. *Nutrition & Food Science*.
- Bogha, T. T., Sawate, A. R., Kshirsagar, R. B., Agarkar, B. S., & Patil, B. M. (2020). Studies on development and organoleptic evaluation of blended guava-pineapple jelly incorporated with Aloe vera. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(1), 1969-1972.
- Chand, P., Pandey, N., Naik, B., Singh, A., & Kumar, V. (2019). Application Of Aloe Vera For The Development Of Functional Foods. *Skin (Richardson Et Al., 2005; Dal'belo Et Al., 2006)*, 17, 18..
- Desnilasari, D. dan N.P.A. Lestari. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var sapientum*) Dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech*.34(3): 257-265.
- Dini, A. A. (2019). *Pengaruh Pengulangan Pencelupan Terhadap Hasil Warna pada Bahan Katun dengan Ekstrak Biji Pinang (Areca catechu L) dan Daun Sirih (Piper betle L) Dengan Mordan kapur Sirih* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Efendi, R., et al, (2016) *Pengaruh Perendaman Kapur Sirih Dan Garam Terhadap Mutu Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr)* (Doctoral dissertation, Riau University).

- Ekawati, I. I. G. A., & Ina, I. P. T. (2017). Penuntun praktikum teknologi gula dan kembang gula.
- Fadillah, R. N. (2016). *Pengaruh konsentrasi jelly powder terhadap karakteristik minuman jeli ikan lele (Clarias sp.)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Febriyanti, S., & Yuniarta, Y. (2014). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman jelly Jahe [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Fajarwati, N. H. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule*, Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 62.
- Gufon, S., Gani, A. A., & Yushardi, Y. (2016). Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Larutan NaCl terhadap Transmittansi Cahaya dalam Larutan NaCl Menggunakan Spektrofotometer. *FKIP e-PROCEEDING*, 119-123.
- Gultom, A. H., Herawati, N., & Rossi, E. (2018). Penambahan Kelopak Bunga Rosella dalam Penambahan Selai Jambu Biji Merah. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5, 1-15.
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Singapore: Blackwell Publishing, Ltd. Hal 80.
- Islam, R., Faysal, S. M., Amin, R., Juliana, F. M., Islam, M. J., Alam, J., ... & Asaduzzaman, M. (2017). Assessment of pH and total dissolved substances (TDS) in the commercially available bottled drinking water. *IOSR Journal of Nursing and health Science*, 6(5), 35-40.
- Ismadi M. 1993. Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus.. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Istanto, N., Entang, I. S., & Marulak, S. (2014). *Respon Pertumbuhan Lidah Buaya (Aloe Vera) Terhadap Pemberian Kalium Dan Tandan Kosong Kelapa Sawit (Tkks)* (Doctoral dissertation, Universitas Bengkulu).
- Kirboga, S., & Oner, M. (2013). Effect of the experimental parameters on calcium carbonate precipitation. *Chemical Engineering Transactions*, 32.
- Kusumawati DD, Amanto BS dan Muhammad DRA. 2012. Pengaruh perlakuan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *J Teknosains Pangan* 1(1): 42-44.
- Lukman, M. W. (2013). Sintesis Biomaterial Komposit CaO-SiO₂ Berbasis Material Alam (Batuan Kapur dan Pasir Kuarsa) dengan Variasi Suhu Pemanasan dan Pengaruhnya Terhadap Porositas, Kekerasan dan Mikrostruktur. *SKRIPSI Jurusan Fisika-Fakultas MIPA UM*.
- Muchtadi, T. R., Sugino, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nugroho, S. A. (2020). Analisis Kandungan Asam Askorbat Pada Tanaman Kangkung (*Ipomoea Reptana* Poir), Bayam (*Amaranthus Spinusus*), Dan Ketimun (*Cucumis Sativus* L). *Jurnal Tambora*, 4(1), 26-31.

- Nurnabila, Nida. (2011). "Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Etanol Sirih (*Piper betle*, L.) Dan Kapur Sirih (CaCO_3) Dengan Mikrokristalin Selulosa (Avicel) sebagai Pengikat serta Pengaruhnya Terhadap Kadar CD4 dalam Darah". *Skripsi. Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Negeri SyarifHidayatullah*.
- Padmadisastra, Y., Sidik, A. S., & Ajizah, S. (2003). Formulasi Sediaan Cair Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera* Linn.) Sebagai Minuman Kesehatan. *Bandung: Universitas Padjajaran*
- Pang, H., Xin, X., He, J., Cui, B., Guo, D., Liu, S., ... & Nan, J. (2020). Effect of NaCl Concentration on Microbiological Properties in NaCl Assistant Anaerobic Fermentation: Hydrolase Activity and Microbial Community Distribution. *Frontiers in Microbiology*, 11, 2449.
- PRADNYANI, N., & ARI, M. (2018). *Pengaruh Perendaman Gel Lidah Buaya (Aloe Vera) Terhadap Mutu Manisan Lidah Buaya* (Doctoral dissertation, JURUSAN GIZI).
- Purwanto, Y. A., & Effendi, R. N. (2016). Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(2).
- Raad, B., Ali, S. S., Rehman, K. U., Akhtar, N., Ullah, B., & Wali, S. (2020). 3. Phytochemical screening and biological activities of Aloe vera (L.) Burm. F. *Pure and Applied Biology (PAB)*, 10(2), 360-367.
- Rahmawati, R. (2014). Interaksi Ekstrak Daun Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Dan Daun Sirih (*Piper betle* L.) Terhadap Daya Hambat *Stapylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Edubio Tropika*, 2(1).
- Riyanto, R. (2012). Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (*Aloe Vera* Var. *Chinensis*) Selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 32(1), 73-78.
- Rusanti, W. D. (2016). Pengaruh Penambahan Lidah Buaya (*Aloevera* sp) Terhadap Kekentalan dan PH Pada Soygurt. *JURNAL KONVERSI*, 5(2), 93-96.
- Saputra, Panca Indra. 2007. Sifat Kimia Dan Viskositas Minuman *Jelly* Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan. Skripsi. Ipb. Bogor
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3).
- Sharma, R., Tandon, D., Joshi, V. K., & Attri, S. (2015). Development And Evaluation Of Different Beverages From Aloe Vera (L.) Burm. F. For Their Nutritional, Functional And Sensory Qualities. *Indian Journal Of Natural Products And Resources (Ijnpr)[Formerly Natural Product Radiance (Npr)]*, 6(4), 278-282.
- SNI. 1994. SNI 01-3544-1994. Syarat Mutu *Jelly*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soi, M. N. J. (2016). Uji viabilitas spermatozoa sapi bali jantan dengan menggunakan larutan natrium clorida (NACL) yang berbeda level. *JAS*, 1(2), 28-29.
- Sonawane, S. K., Gokhale, J. S., Mulla, M. Z., Kandur, V. R., & Patil, S. (2020). A Comprehensive Overview Of Functional And Rheological Properties Of Aloe Vera And Its Application In Foods. *Journal Of Food Science And Technology*, 1-10.
- Sulistiyani, N., Kurniati, E., & Cempaka, R. A. (2016). Antibacterial activity of aloe vera leaf infuse [*Aloe barbadensis* Miller]. *Jurnal Penelitian Saintek*, 21(2), 120-128.

- Sumarni, S., Muzakkar, M. Z., & Tamrin. (2017). Pengaruh penambahan cmc (carboxymethyl cellulose) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang (*terminallia catappal.*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(3), 604-614.
- Suntoro, A., Suyatno, S., & Sylviana, S. (2016). Mempelajari penambahan kapur sirih ca (oh) 2 sebagai bahan penghambat kerusakan pada nira kelapa. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 5(1), 49-53.
- Vania, J., Utomo, A. R., & Trisnawati, C. Y. (2017). Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman jelly pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 8-13.
- Wardani, Meliza Junia Darmawati, Emmy. 2019. Metode Pembuatan Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Gel dan Film yang Dihasilkan. Skripsi. IPB
- Wariyah, C., Riyanto, R., & Salwandri, M. (2014). Kondisi Kritis Dan Stabilitas Aktivitas Antioksidatif Minuman Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera Var. Chinensis*) Selama Penyimpanan. *Agritech*, 34(2), 113-119.
- Wariyah, C., & Riyanto, R. (2011). Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Minuman Gel Lidah Buaya (*Aloe vera var. chinensis*).
- Yarnpakdee, S., Benjakul, S., & Kingwascharapong, P. (2015). Physico-chemical and gel properties of agar from *Gracilaria tenuistipitata* from the lake of Songkhla, Thailand. *Food Hydrocolloids*, 51, 217-226.
- 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.