

## Daftar Pustaka

- Al Majidi, M. I. H. & Al Quruby, H. Y. (2016). Determination of vitamin C (ascorbic acid) contents in various fruit and vegetable by UV-Spectrophotometry and titration methods. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 9(4): 2972-2974.
- Aretzy, A., Ansarullah, & Wahab, D. (2018). Pengembangan minuman instan dari limbah biji buah alpukat (*persea americana mill*) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1027- 1035.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). Pembuatan permen jelly ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan. *Doctoral dissertation, Riau University*.
- Carr, A. C., & Maggini, S. (2017). Vitamin C and immune function. *Nutrients*, 9(11), 1211.
- Claus, E. P., Tyler, V. E., & Brady, L. R. (1970). *Pharmacognosy*. Lea & Febiger.
- Che Johari, N. S., Aizad, S., & Zubairi, S. I. (2017). Efficacy Study of Carrageenan as an Alternative Infused Material (Filler) in Poly (3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) Porous 3D Scaffold. *International Journal of Polymer Science*, 2017.
- Charoen, R., Savedboworn, W., Phuditcharnchnakun, S., & Khuntaweeatp, T. (2015). Development of antioxidant gummy jelly candy supplemented with Psidium guajava leaf extract. *Applied Science and Engineering Progress*, 8(2), 145-151.
- Dari, D. W., Ramadani, D. T., & Aisah, A. (2020). Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154-165.
- Damayanti, E. T., & Kurniawati, P. (2017). Perbandingan metode penentuan vitamin C pada minuman kemasan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis dan iodimetri. *Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya, Malang*.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Heruwati, E. S. (2011). Karakteristik karagenan hasil isolasi *Eucheuma spinosum* (Alga merah) dari perairan semenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16(02), 117-124.

- Natan, F., & Emmawati, A. (2019). Pengaruh formulasi bubur kolang-kaling, sari buah naga super merah dan agar-agar terhadap sifat fisiko-kimia dan sensoris selai lembaran. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 9-18.
- Fitrina, F., Ali, A., & Fitriani, S. (2014). Rasio lidah buaya dan rumput laut terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Sagu*, 13(1), 14-21.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA Vol*, 7(2), 110-116.
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Analisis kadar vitamin C pada buah jeruk menggunakan metode titrasi iodometri. *Sainteks*, 17(1), 27-32.
- Fitriana, T., Nurwantoro, N., & Susanti, S. (2020). Pengaruh proporsi kolang-kaling terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik permen jelly labu kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 30-35.
- Hasyim, A. R., & Rostiati, H. (2015). Karakteristik fisik kimia dan organoleptik permen jelly dari sari buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-agar. *Doctoral dissertation, Tadulako University*.
- Hemilä, H. (2017). Vitamin C and infections. *Nutrients*, 9(4), 339.
- Isnanda, D., Novita, M., & Rohaya, S. (2016). Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen jelly nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 912-923.
- Jancikova, S., Dordevic, D., Jamroz, E., Behalova, H., & Tremlova, B. (2020). Chemical and physical characteristics of edible films, based on  $\kappa$ - and  $\iota$ -carrageenans with the addition of lapacho tea extract. *Foods*, 9(3), 357.
- Jin H, Zhang YJ, Jiang JX, Zhu LY, Chen P, Li J, Yao HY. (2013). Studies on the extraction of pumpkin components and their biological effects on blood glucose of diabetic mice. *Journal of food and drug analysis*. 21(2):184-189.
- Katsunori, O. dan C. Spence. (2011). Effects of visual food texture on taste preception. *i-perception*. 3,966.
- Kirk and Other. (1994). *Encyclopedia of Chemical Technology*. Fourth Edition, 12(12), 843 - 844.

- Makni M, Sefi M, Fetoui H, Garoui EM, Gargouri NK, Boudawara T, Zeghal N. (2010). Flax and pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy in rats. *Food Chem Toxicol* 48(8-9):2407-2412.
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y. S., & Dewi, E. N. (2014). Karakteristik permen jelly dengan penggunaan campuran semi refined carrageenan dan alginat dengan konsentrasi berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 112-120.
- Mawarni, S. A. (2017). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*.
- Marzelly, A. D., Lindriati, T., & Yuwanti, S. (2018). Karakteristik fisik, kimia dan sensoris fruit leather pisang ambon (*Musa Paradisiaca* S.) dengan penambahan gula dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172-185.
- Mahmood, W. A. K., Khan, M. M. R., & Yee, T. C. (2014). Effects of reaction temperature on the synthesis and thermal properties of carrageenan ester. *Journal of Physical Science*, 25(1), 123.
- Mandura, A., Šeremet, D., Ščetar, M., Vojvodić Cebin, A., Belščak-Cvitanović, A., & Komes, D. (2020). Physico-chemical, bioactive, and sensory assessment of white tea-based candies during 4-months storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(8), e14628.
- Miranti, M, B. Lohitasari, dan Dr. Amalia. (2017). Formulasi dan aktivitas antioksidan permen jelly sari buah pepaya California (*Carica papaya* L). *Fitofarmaka*, 7, 36-43.
- Moniharapon, A. (2018). Karakteristik kimia dan organoleptik permen jelly rumput laut. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 91-96.
- Novitasari, M., Mappiratu, M., & Sulistiawati, D. (2016). Mutu kimia dan organoleptik permen jelly rumput laut gelatin sapi. *Mitra Sains*, 4(3), 16-21.
- Rasyid, A. (2004). Beberapa catatan tentang agar. *Oseana*. VolXXIX (2), 1-7.
- Rahman, N., Ofika, M., & Said, I. (2015). Analisis kadar vitamin C mangga gadung (*Mangifera sp*) dan mangga golek (*Mangifera Indica* L) berdasarkan tingkat

- kematangan dengan menggunakan metode iodimetri. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(1), 33-37.
- Ramadani, D. T., Dari, D. W., & Aisah, A. (2020). Daya terima permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 15-24.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik permen jelly dengan iota karagenan dari rumput laut. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Rizki Ameliya, R. A. (2018). Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura L.*). *Doctoral dissertation, Universitas Mataram*.
- Parnanto, N. H. R., Nurhartadi, E., Rohmah, L. N. R. L. N., & Rohmah, L. N. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan sensori permen jelly sari pepaya (*Carica Papaya. L*) dengan konsentrasi karagenan-konjak sebagai *gelling agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1).
- Prasetyo, E.G. (2013). Rasio jumlah daging dan kulit buah pada pembuatan selai buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) ditambah rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) dan kayu manis (*Cinnamomum Sp*). Skripsi. Jember: *Teknologi Hasil Penelitian Universitas Jember*.
- Pratiwi, R. U., & Rustanti, N. (2015). Kadar fenol total, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan minuman fungsional jelly yoghurt srikaya dengan penambahan karagenan (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Saragih, M. A., Johan, V. S., & Pato, U. (2017). Pengaruh penambahan kelopak rosella terhadap mutu sensori permen jelly dari albedo semangka. *Doctoral dissertation, Riau University*.
- Sachlan, P. A., Mandey, L. C., & Langi, T. M. (2020). Sifat organoleptic permen jelly mangga kuin (*Mangifera odorata Griff*) dengan variasi konsentrasi sirup glukosa dan. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Sjafrie, N. D. M. (1990). Beberapa catatan mengenai rumput laut *Gracilaria*. *Jakarta: Bidang Sumber Daya Laut, LIPI*, 15(4), 147-155.
- Skurtys O, Acevedo C, Pedreschi F, Enrione J, Osorio F, Aguilera JM. (2010). Food hydrocolloid: edible film and coatings. *Department of Food Science and Technology, Universidad de Santiago de Chile*.

- Sari, A. M., Santoso, B., & Sugito, S. (2018). Pengaruh penambahan agar-agra dan kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *fruit leather* tomat (*Lycopersicum commune*). *Doctoral dissertation, Sriwijaya University*.
- Susilowati, E. (2018). Kualitas edible film dari karagenan dengan penambahan ekstrak kunyit pada dodol substitusi rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). *Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang*.
- Van de Velde, F., Knutsen, S.H., Usov, A.I., Romella, H.S., and Cerezo, A.S. (2002). <sup>1</sup>H and <sup>13</sup>C high resolution NMR spectroscopy of carrageenans: application in research and industry, *Trend in food science and technology*, 23, 73-92.
- Yuwidasari, E. A., Yudiono, K., & Susilowati, S. (2019). Kualitas permen jelly dari pektin kulit buah naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dan penambahan gula pasir.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxy methyl cellulose, xanthan gum dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning (in press april 2015). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 417-423.
- 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).