

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Anggraini, Dewi. 2017. *Jus Apel Manalagi (Malus Sylvestris Mill) Menghambat Pertumbuhan Steptococcus Mutans In Vitro* [Skripsi]. Denpasar (ID): Universitas Udayana.
- Anindyati, Kus. 2013. *Hubungan Kadar Gula, Nilai pH dan Kualitas Organoleptik Nira Lontar* [Skripsi]. Jakarta (ID): Universitas Negeri Jakarta.
- Ariestyani, Y.W. 2015. *Analisis Kadar Air dan Mutu Chewy Candy dari Puree Kulit Buah Naga Merah* [Skripsi]. Malang (ID): Universitas Negeri Malang.
- Bloom, Carole. 2004. *Truffles, Candies, and Confections: Techniques and Recipes For Candymaking*. California: Ten Speed Press.
- Fajarini, dkk. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam. *Jurnal ITEPA*. 7(2): 43-52.
- Giyarto, dkk. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*. 13(2): 118-130.
- Hapsari, Marina D.Y & Estiasih, Teti. 2015. Variasi Proses dan *Grade* Apel (*Malus Sylvestris Mill*) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 939-949.
- Ina, Timur Putu, dkk. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Ubi Ungu Sebagai Permen Lunak (*Soft Candy*) Fungsional [Laporan Akhir]. Bali (ID): Universitas Udayana.
- Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi - IPB. Permen Jelly. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(10): 152-155.
- Kinanthi, Dinnar. 2016. *Pengaruh Analisis Sari Buah Apel Terhadap Nilai PH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Pada Soyghyurt* [Publikasi Ilmiah]. Surakarta (ID): Universitas Negeri Surakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nursanti. 2018. *Kualitas Sensorik Produk Telur Cair Dengan Penambahan Madu Pada Level Yang Berbeda* [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin.

- Pujilestari, Titiek. 2015. Review: Sumber dan Pemanfaatan Zat Warna Alami Untuk Keperluan Industri. *Jurnal Dinamika Kerajinan dan Batik*. 32(2): 93-106.
- Purwaningtyas, dkk. Formulasi Permen Jelly Ekstrak Daun Sirih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2(1): 25-30.
- Ridwan, A.Y. 2010. *Pembuatan Soft Candy Dengan Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Rismandari, dkk. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut. *Jurnal Saintek Perikanan*. 12(2): 103-108.
- Sa'adah, dkk. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Buah Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 374-380.
- Sriyono, dkk. Karakteristik Permen Jelly Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 1(1): 14-17.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwartono. 2014. *Dasar-dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Andi.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Wahyuningtias, dkk. 2017. Pengaruh Varietas Apel di Kota Batu dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Lempok Apel. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 1-11.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, dkk. 2007. *Khasiat dan Manfaat Apel*. Jakarta: PT Agro Media.