

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Alifia, Y.R., Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3. No.3.
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Ardiansyah, Dwi and Astuti, Sussi and Susilawati, None (2021) Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih Pada Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Agroindustri*, 11 (1). pp. 43-53. ISSN pISSN: 20885369 eISSN: 26139952
- Ariyus, Dony. (2009). *Keamanan Multimedia*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Cano-Lamadrid, M., Calín-Sánchez, Á., Clemente-Villalba, J., Hernández, F., Carbonell-Barrachina, Á. A., Sendra, E., & Wojdyło, A. (2020). Quality parameters and consumer acceptance of jelly candies based on pomegranate juice “Mollar de Elche”. *Foods*, 9(4), 516.
- Dalimartha, Setiawan. (2008). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, Jilid 5, Cetakan 1. Puspa Swara, Jakarta.
- David, Wahyudi and David, Firmansyah (2020) Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan dengan R : *Preference mapping dan survival analysis*. Seri 1 : Evaluasi Sensori . Universitas Bakrie Press, Jakarta. ISBN 978-602-7989-35-1 (PDF)
- Dewi Hastuti, I. and Sumpe, R. (2007) ‘Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin’, *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*.
- Edwards, W.P. (2000) *The Science of Sugar Confectionery*. Royal Society of Chemistry, London, 7-8.
- Encyclopedia.com. (2023, January 2). *“ how products are made. . encyclopedia.com. 20 Dec. 2022 . Encyclopedia.com. Retrieved January 2, 2023, from https://www.encyclopedia.com/manufacturing/news-wires-white-papers-and-books/gummy-candy*
- Engka, D. L. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Cocos*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado. 7(3) : 1-10

- Faridah, A., Kasmita, S. P., Asmar, Y., dan Liswarti, Y. (2008). *Teknologi Pengolahan Permen dan Coklat*. Departmen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Firdaus, F., Putri, S. F., & Fajriyanto, F. (2015). Variasi kadar gelatin sebagai bahan pengikat pada formulasi nutraseutikal sediaan gummy candies sari buah belimbing manis (*Avverhoa Carambola L.*). *Teknoin*, 21(2).
- Fitriani. S. (2011). *Promosi Kesehatan*. Ed 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Gustianova, H. (2012). Perbandingan ekstrak salak dengan air terhadap karakteristik minuman sari buah salak Bongkok. *Skripsi Universitas Pasundan, Bandung*.
- Hartel, R.W., von Elbe, J.H., & Hofberger, R. (2017). *Confectionery Science and Technology*. Confectionery Science and Technology.
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Jules Janick dan Robert E. Paull . (2008). *The Encyclopedia of Fruit and Nuts*. CAB International. Hal 326
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> [14 Maret 2018].
- Kusumawati, R. P., Adawiyah, D. R., & Hariyadi, P. (2008). Pengaruh Penggunaan Asam Sitrat Dan Pewarna Alami Kayu Secang Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor*.
- Lenox, S., (2002)., Gelatin Alternative in Gummy Confections. *The Manufacturing Confections* 82(5): 65-72.
- Mahat, M. M., Sabere, A. S. M., Nawawi, M. A., Hamzah, H. H., Jamil, M. A. F. M., Roslan, N. C., ... & Safian, M. F. (2020). The sensory evaluation and mechanical properties of functional gummy in the Malaysian market.
- Malik, I., (2010). *Permen Jelly*. <http://www.iwanmalik.wordpress.com>. Universitas Sumatera Utara. [Diakses] pada tanggal 23 Juni 2012.
- Meilgaard, M. C., Arbor, A., Carr, T., & Civille, G. V. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Fla, London: CRC.
- Oesman. (2009). Production of glucose syrup with acid hydrolysis method from yam starch. *Jurnal Natural* 9(2) : 1-5.
- Orwa, C.; Mutua, A.; Kindt, R.; Jamnadass, R.; Anthony, S., (2009). *Agroforestry Database: a tree reference and selection guide version 4.0*. World Agroforestry Centre, Kenya
- P. Burey , B.R. Bhandari , R.P.G. Rutgers , P.J. Halley & P.J. Torley (2009) *Confectionery Gels: A Review on Formulation, Rheological and Structural*

Aspects, *International Journal of Food Properties*, 12:1, 176-210, DOI: 10.1080/10942910802223404

- Pramudita, A., (2001), Suplementasi *Lactobacillus Aschidophilus* SNP-2 Pada Kembang Gula Tape Probiotik, Seminar Nasional Teknologi Pangan, B:163-177.
- Rahayu, Winiati P. and Nurosiyah, Siti (2012) Evaluasi Sensori. In: *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-36. ISBN 9789790113107.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. (2012). Pengaruh Penggunaan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. Jambi. 1(14): 37-44.
- Rai, I.N., Gede Wijana, I Putu Sudana, I W Wiratmaja, dan Cok. G. A. Semarajaya, (2016). *Buah-buahan Lokal Bali: Jenis, Pemanfaatan dan Potensi Pengembangannya*. Pelawa Sari.
- Rajeve Brooks , Andrea Goldson-Barnaby & Dennis Bailey (2020): *Nutritional and Medicinal Properties of Phyllanthus Acidus L. (Jimblin)*, *International Journal of Fruit Science*, DOI: 10.1080/15538362.2020.1830013
- Reza Aditya Sunaryo, Mohammad Zaky, La Ode Akbar Rasydy. (2020). Formulasi Nutraseutikal Gummy Candies Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Farmagazine* Vol. VII No.2
- Saadah, Z. (2015). *Perencanaan Strategik Pengembangan Ukm Sari Buah (Studi Kasus Di Ukm Mulyasari, Desa Argosuko, Kecamatan Poncokusumo, Kabupaten Malang)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sandhiutami, N. M. D., Khairani, S., Moordiani, M., & Purpranoto, I. N. (2021). Efek Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap Perubahan Profil Lipid pada Mencit Dislipidemia. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 18(2), 226-237.
- Sartika.2009. *Pengembangan Produk Marshmallow Dari Gelati Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus Sp).* (Skripsi). Progdil Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. ITB.
- Sharon Listya Nugraho *CALYPTRA* VOL.9 (1) September (2020) Pemanfaatan Buah Ceremei (*Phyllanthus acidus* L. *Skeels*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka.
- Sigit, Purnama Yosi. (2016). Eksperimen pembuatan hard candy dengan ekstrak kulit jeruk Sunkist. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Sodik, S. S., & Siyoto, S. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. *Yogyakarta: Literasi Media Publishing.*

SNI, (1992). Sirup Glukosa. SNI 01-2978-1992

r

Teixeira-Lemos, E., Almeida, A. R., Vouga, B., Morais, C., Correia, I., Pereira, P., & Guiné, R. P. (2021). *Development and characterization of healthy gummy jellies containing natural fruits. Open Agriculture*, 6(1), 466-478.

Utami, dr.Prapti, (2008), Buku Pintar Tanaman Obat 431 jenis tanaman pengempur aneka penyakit, Jakarta Selatan, PT. Agromedia Pustaka

Triyono, A. (2010). Pengaruh konsentrasi ragi terhadap karakteristik sari buah dari beberapa varietas pisang (*Musa paradisiaca* L). Pengaruh Konsentrasi Ragi terhadap Karakteristik Sari Buah dari Beberapa Varietas Pisang (*Musa paradisiaca* L).

Wijanah, S., A. F. Mulyadi dan T. D. T. Septivirta. (2014). Pembuatan permen jelly dari sari buah nanas (*Ananas comosus* L.) subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin).

Winarno, FG. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

