

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. (2017). *Permen Jeli Sebagai Camilan Semi Padat*. Jakarta: Penerbit Akademika.
- Ali, A., Maqbool, M., Zahid, M., & Anjum, M. (2021). Effect of fruit pulp addition on physical, chemical, and textural properties of gelatin-based jellies. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(3), e15238. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15238>
- Alsuhendra. (2022). *Panelis dalam Uji Organoleptik*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Amelia, R. A. (2021). *Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah plum (Prunus domestica L.) dengan metode DPPH*. Universitas Al-Washliyah.
- Amini, A. A., Hashemi, S. M. B., & Ghasemlou, M. (2020). Development of functional jelly candy enriched with fruit extracts. *Journal of Functional Foods*, 68, 103911. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103911>
- Andriani, E. F., Luliana, S., & Anastasia, D. S. (2021). *Formulasi sediaan gummy candies ekstrak herba meniran (Phyllanthus niruri Linn)*. *Jurnal Farmasi Untan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). *Peraturan BPOM RI No. 11 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: BPOM.
- Birwal, P., Desmukh, G., Saurabh, S. P., & Pragati, S. (2017). Plum: A brief introduction. *Journal of Food, Nutrition and Population Health*, 1(1), 1–5.
- Departemen Kesehatan RI. (1999). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999 tentang BTP*. Jakarta: Depkes.
- Falah, S., Lestari, D., & Martalina, Y. (2019). *Produksi gelatin dari limbah kulit ikan patin sebagai alternatif gelatin halal*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 13–20. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.1.13>
- Fransisk, Onphing, J. N., & Wiliodorus. (2023). Pengaruh variasi substitusi ekstrak kulit buah mangga terhadap sifat organoleptik permen jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 45–52.
- Grace, P. A., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2022). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sukrosa terhadap kualitas fisik, kimia, dan sensoris permen jelly tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2). <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i2.38962>

- Gulsunoglu, Z., & Toker, O. S. (2018). Production and characterization of fruit-based gummy candies: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 79, 68–75. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.07.003>
- Hafidh, D. (2023). *Optimasi formula sukrosa, sirup glukosa, dan ekstrak daun suji dalam pembuatan permen susu menggunakan Design Expert 11*. Repository Universitas Jember.
- Haryadi. (2012). *Ilmu Bahan Makanan*. Yogyakarta: Andi.
- Helen, V. H. (2023). *The science of taste: Exploring the sensory evaluation of food*. *African Journal of Food Science and Technology*, 14(5). <https://doi.org/10.14303/ajfst.2023.022>
- JMSR Online. (2025). *The Psychology of Color in Marketing: How Visual Elements Affect Consumer Perception*. Diakses dari <https://jmsr-online.com/article/the-psychology-of-color-in-marketing-how-visual-elements-affect-consumer-perception-142/>
- Kaur, C., Walia, S., Nagal, S., Walia, S., Singh, J., Singh, B. B., & Sarika. (2013). Functional quality and phytochemical composition of plum fruit as affected by different crop load levels. *Food Chemistry*, 141(4), 3212–3217. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.142>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. Bandung: Pustaka Prima.
- Lasuardi Permana. (2023). *Memahami air dan perannya dalam industri pangan*. Panganpedia.
- Lestari, E. R., Sari, M., & Azzahra, F. (2020). Karakteristik tekstur permen jeli dengan variasi gelatin. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 33–39.
- Marsono, Y., et al. (2020). Sifat fungsional buah plum dalam formulasi produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 130–137.
- Malik, I. (2010). *Permen Jelly: Teknologi dan Inovasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Muchlisin, M., Firdausiyah, W., Astuti, E. J., & Rafikayanti, A. (2022). *Prediksi bioavailabilitas dan interaksi senyawa metabolit sekunder buah plum (Prunus domestica) terhadap HMG-CoA reduktase secara in silico*. *Journal of Pharmacopolium*, 5(1), 1–8.
- Mulyatiningrum, R. T., & Nugroho, R. P. (2019). Pemanfaatan sari buah plum Jepang untuk mencegah kenaikan kadar kolesterol total. *Jurnal Farmasi Putra Indonesia*, 4(1), 21–28.

- Nabila, N. (2021). *Efektivitas sari buah plum (Prunus salicina) terhadap penurunan glukosa darah pada mencit Swiss Webster*. Skripsi. STIKes BTH Tasikmalaya.
- Nadira, D., Andriani, R., & Hafid, H. (2021). Pembuatan permen jeli dari sari kulit semangka dengan penambahan kadar gula. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 15–20.
- Nita, M., Yusron, M., & Rohmawati, R. (2021). Formulasi permen jelly dengan penambahan sari buah plum. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 85–92.
- Nurwani Purnama Aji, Sulastri, & Widodo. (2021). Pembuatan permen jeli dari jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc.) dengan penambahan gelatin. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(1), 38–44.
- Rahmadani, R. D., & Gunawan, A. (2021). Manfaat gizi buah plum dalam pencegahan penyakit degeneratif. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(1), 1–7.
- Rahayu, S. (2018). *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Riska Amelia H. D., & Pandapotan Nasution. (2022). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah plum (*Prunus domestica* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Farmasi dan Sains*, 7(1), 14–20.
- Salsabila, S. A., & Mubarak, A. Z. (2021). Telaah potensi buah plum (*Prunus domestica* L.): Kandungan komponen bioaktif dan pemanfaatannya pada industri pengolahan pangan. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Setijo Pitojo, S., & Zumiaty. (2009). *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyowati, A. (2019). *Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Permen Jeli*. Jakarta: UNJ Press.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryaningrum, D., & Hartatik, T. (2018). Kajian jenis dan keamanan bahan tambahan pangan yang digunakan pada produk makanan jajanan anak sekolah. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 17(2), 66–72. <https://doi.org/10.14710/jkli.17.2.66-72>
- Utami, R. (2022). Tren produk halal dalam inovasi pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Gizi*, 14(1), 55–63.
- Wijana, S., Haris, R., & Sugiharto, B. (2014). *Teknologi Pembuatan Permen*. Yogyakarta: Kanisius.

- Widyawati, R. (2021). Daya terima konsumen dalam pengembangan produk makanan. *Jurnal Tata Boga*, 9(1), 21–27.
- Wulan, A., Fitria, L., & Pratiwi, N. (2024). *Kajian penggunaan gelatin sebagai bahan tambahan pangan pembentuk gel pada permen lunak*. *Jurnal Karimahtauhid*, 3(11), 45–52. <https://ojs.unida.ac.id/karimahtauhid/article/view/15753>
- Wulandari, A. A., & Rahayu, D. A. (2022). Kandungan antosianin pada buah plum ungu. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 11(1), 25–32.
- Yang, B., Wang, H., Cao, Z., Yan, J., Dong, Z., Ren, F., Zhang, W., & Chen, L. (2025). The aroma, taste contributions, and flavor evaluation based on GC-IMS, E-nose, and E-tongue in soybean pastes: A comparative study. *Foods*, 14(7), 1178. <https://doi.org/10.3390/foods14071178>
- Yuliana, N. D., & Dewi, R. K. (2016). Pengaruh penggunaan sari buah terhadap karakteristik fisik dan organoleptik permen jelly. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 1–10.
- Zhou, Y., & Yu, L. (2020). Effects of heat processing on antioxidant capacity and phenolic compounds in plum juice. *Food Chemistry*, 318, 126474. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126474>
- Zumiati, & Setijo Pitojo. (2009). *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius

Intelligentia - Dignitas