

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian Sensori Pliek-U yang Difermentasikan secara Alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 387.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *PRINSIP ANALISIS ZAT GIZI DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK BAHAN MAKANAN*. UNJ Press.
- Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen *Jelly*. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 123–130. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2163>
- Aprilia, Y. M. V. (2017). *Pengaruh Penambahan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Pepaya (Carica Papaya L.)*. Brawijaya Knowledge Garden.
- Artes, L. A., Wagan, A. M., Omana, M. E., & Tamisin, L. L. (2024). Postharvest Characterization and Storage of Fresh Katmon Fruit (*Dillenia philippinensis*). *Philippine Agricultural Scientist*, 107(3), 196–202.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 3547.2-2008 tentang Kembang gula – Bagian 2 : Lunak. *Jurnal SNI Standar Nasional Indonesia*, 2, 3547.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 3719- 2014 tentang Minuman Sari Buah. *Jurnal SNI Standar Nasional Indonesia*.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen *Jelly* Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 96–102.
- Banjarnahor, R. N. (2025). *Permen: Sejarah, Jenis, dan Manfaatnya*. Radio Republik Indonesia.
- Barcelo, R. C., Barcelo, J. M., Rosuman, P. F., & Adeltrudes, B. (2017). Preliminary In vivo evaluation of the acute toxicity of *Dillenia philippinensis* (Rolfe) fruit extract, anthocyanins and polyphenols in Mice (*Mus musculus*). *International Journal of Biosciences (IJB)*, 10(05), 51–65.
- Bekti, D. R. W., Kristiani, E. B., & Haryati, S. (2018). Kajian Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen *Jelly* Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–13.
- Belan, D. L., & Israel, K. A. (2017). Effect of Extraction Temperature, pH, and Time on Pectin Yield of Katmon (*Dillenia philippinensis* Rolfe). *Food Processing and Post-Harvest Technology*.
- Citrawati, A. Y. (2013). *Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (Averrhoa Carambolalinn) Dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Metode Pembekuan Lambatdan Thawing*. Repository BKG.
- Daulay, M. R., Khairani, Sitorus, S., Luthfi, M., Saragih, A. A. P. S., & Nasution, F. (2023). Play And Learn In Early Children To Improve Ability To Know

- Taste And Shape. *Mahir : Jurnal Ilmu Pendidikan dan Pembelajaran*, 2(2), 117–121. <https://doi.org/10.58432/mahir.v2i2.894>
- Diandra, N., Ginting, Z., Kurniawan, E., Muhammad, & Bahri, S. (2021). *Pembuatan Permen Jeli Dari Sari Kulit Semangka Dengan Penambahan Kadar Gula*. 16–25. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29103/cejs.v2i4.6605>
- Dwi Gita, R. S., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2), 155–162.
- Glycemic Index Guide. (n.d.). *Glycemic Index Guide*.
- Gupita, C. N., & Rahayuni, A. (2012). *Pengaruh Berbagai pH Sari Buah dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis*. 1(1).
- Harijono, Kusnadi, J., & Mustikasari, S. A. (2001). Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 110–116.
- Hariyadi, P. (2019, September). FOODREVIEW: Confectionery: Art of Healthy Indulgence. *PT Media Pangan Indonesia, FRI Vol XI*.
- Hasyim, H., Rahim, A., & Rostiati. (2015). Karakteristik fisik kimia dan organoleptik permen jelly dari sari buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-agar. *Jurnal Agrotekbis*, 3(4), 463–474.
- Hidayat, K. S. (2025). *Pentingnya Peran Psikologi Warna dalam Bisnis Kuliner*. Mekari Jurnal.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2014). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V(2), 106–117.
- International Plant Names Index. (2024). *No Dillenia Philippinensis Rolfe*. Royal Botanical Gardens Kew.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Koswara, S. (2009). TEKNOLOGI PENGOLAHAN PERMEN. *Ebookpangan*, 2(1), 60.
- Kusnandar, F. (2019). KIMIA PANGAN KOMPONEN MAKRO. In Lia Inarotut Darojah (Ed.), *Buku*. PT Bumi Aksara.
- Lima, C. C., Lemos, R. P. L., & Conserva, L. M. (2014). Dilleniaceae family : an overview of its ethnomedicinal uses , biological and phytochemical profile. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 3(2), 181–204.
- Maharani, R. S., Danu, L., & Arzani, P. (2024). Evaluation of Sensory Attributes

- of Soft Candy Using Taro Leaf Extract as Influenced by Variations of Gelatin and Glucose Syrup. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(1), 22–30. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4177>
- Mahdiyah. (2016). STATISTIK PENDIDIKAN (N. N. Muliawati (ed.)). PT. Remaja Rosdakarya.
- Maidayana, M., Zaidiyah, Z., & Nilda, C. (2019). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Mutu Kimia Permen Jelly Buah Srikaya (*Annona Squamosa* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(2), 257–265. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i2.11025>
- Meilianti. (2018). Karakterisasi permen jelly umbi bit merah (*Beta vulgaris* L.) dengan penambahan buah sirsak dan variasi pektin. *Jurnal Distilasi*, 3(2), 39–47.
- Mihalev, K., Dinkova, R., Shikov, V., & Mollov, P. (2018). Classification of Fruit Juices. *Fruit Juices: Extraction, Composition, Quality and Analysis*, January, 33–44. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802230-6.00003-5>
- Muhammad, N., Barus, W. B. J., & Miranti. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Online Universitas Islam Sumatera Utara*, 9 No.1, 193–198.
- Nabila, S., & Ningrum, L. W. (2023). Inventarisasi koleksi tumbuhan marga *Dillenia* di Kebun Raya Purwodadi beserta potensinya. *Teknosains: Media Informasi dan Teknologi*, 17(3), 349–359.
- National Geographic Society. (2023). *Matter*. National Geographic.
- Nazareno, P. A. G., Bagarinao, R. T., & Ochavillo, I. E. B. J. and C. G. (2025). Wild Edible Plants In Enhancing Post - Disaster Food Security, Ormoc City, Philippenes. *Biotropia*, 32 No. 1, 123–134.
- Nooradilah, J. (2023). *Pengaruh Penggunaan Sari Buah Cermay (Phyllanthus Acidus, sp.) Terhadap Mutu Sensori Permen Jeli*. Universitas Negeri Jakarta.
- Ocit. (2014). *View TumbuhanObat #Dillenia philippinensis Rolfe*. IPBotics.
- Oraye, C., et al. (2023). *Initiatives on Indigenous Fruits in the Philippines: A Scoping Study*.
- Pandesolang, N., Lalujan, L. E., & Oessoe, Y. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 105–111. <https://doi.org/10.35791/jteta.v13i2.50351>
- Perwitasari, D. S. (2008). Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin. *Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono "Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan,"* 1–9.
- Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2012). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Evaluasi Sensori*, 1–36.
- Rahim, E. M., Fadhillah, R., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., & Harna, H. (2019). Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Nilai Gizi, Kandungan Fe, dan Vitamin C

- pada Permen Jelly. *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 75–82.
- Rahman, M. S. (1999). *HANDBOOK OF FOOD PRESERVATION* (10 ed.). CRC Press.
- Rakhmayanti, R. D., & Hastuti, R. T. (2019). Formulasi hard candy ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmiah IKRA-ITH Teknologi*, 3(3), 1–6.
- Rantau, D. E., Retno Wulandari, D., Muji Ermayanti, T., Rudyanto, R., Hapsari, B. W., Wulansari, A., Maulana, E., & Laksana Firdaus, H. (2021). Pertumbuhan Dan Morfologi Kultur Tunas Sempur (*Dillenia philippinensis* Rolfe) Pada Media MS-BAP-NAA (Growth and Morphology of Sempur (*Dillenia philippinensis* Rolfe)). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman*, 18(1), 65–78.
- Ryveka, A., Lestari, L. A., Pratiwi, D., & Sundjaya, T. (2023). The Development of Multivitamin Mineral Jelly Candy “Previmin” for Stunting Prevention. *Amerta Nutrition*, 7(3SP), 10–19.
- Sa’adah, Z. (2015). Perencanaan Strategik Pengembangan Ukm Sari Buah (Studi Kasus Di Ukm Mulyasari, Desa Argosuko, Kecamatan Poncokusumo, Kabupaten Malang). *Teknologi Hasil Pertanian*.
- Sabandar, C. W., Jalil, J., Ahmat, N., & Aladdin, N.-A. (2017). *Medicinal uses, chemistry and pharmacology of Dillenia species (Dilleniaceae)*.
- Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., & Langi, T. M. (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff) dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 113–118.
- Said, M. I. (2020). *Role and function of gelatin in the development of the food and non-food industry: A review*. IOP Publishing Ltd. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/492/1/012086>
- Salsabila, Y., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024). Karakteristik Sari Buah dengan Variasi Rasio Labu Kuning-Apel-Nanas dan Lama Pasteurisasi. *Journal of Food and Agricultural Technology*.
- Samsul Hadi, & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (*Saccharum Officinarum* Linn.) dan Palam (*Arenga Pinnata* Merr.) Terhadap Diabetes. *JFARM - Jurnal Farmasi*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.58794/jfarm.v2i1.624>
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi? *pdgimakassar*, 4 no.6.
- Sompie, M., Surtijono, siswosubroto E., Ponto, J. H. W., Djunaidi, F., Mayore, P. M., & Timumu, D. M. (2021). Karakterisasi Gelatin Yang Diekstrak Dari Tulang Sapi Dan Aplikasinya Pada Sosis Sebagai Bahan Pengikat. *Laporan Akhir*.
- Sophia Grace Sipahelut. (2024). Karakteristik Fisik dan Preferensi Konsumen Terhadap Jelly Drink Pala (*Myristica fragrans* H.) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 9(4), 7674–7685.

- Subhaktiyasa, P. G. (2024). *Menentukan Populasi dan Sampel : Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. 9, 2721–2731.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Dr. Ir. Sutopo.S.Pd (ed.);
- Tappy, M. B., Dellosa, S. C., & Malabonga, T. (2019). Development of Instant Sinigang Powder from Katmon Fruit (*Dellenia philippinensis*). *Abstract Proceedings International Scholars Conference*, 7(1), 367–383. <https://doi.org/10.35974/isc.v7i1.1034>
- Triyono, A. (2008). Karakterisasi Gula Glukosa dari Hasil Hidrolisa Pati Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*, L.) dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi –Umbian. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*, 5, 7–10.
- Wahyuni, S. (2023). *Karakteristik Simplisa dan Uji Aktivitas Antioksidan Buah Katmon (Dillenia philippinensis Rolfe) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengeringan* (Vol. 2, Nomor 4).
- Wardhani, A. P. (2022). Karakteristik Sensori Permen Jelly dari Jeruk Siam Banjar (*Citrus nobilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Agar. *Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 12(1), 16–22.
- Wulandari, D., Ramadani, D. T., & Aisah. (2020). Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i2.153>
- Yazan, L. S., & Armania, N. (2014). *Dillenia species: A review of the traditional uses, active constituents and pharmacological properties from pre-clinical studies*. *Pharm Biol*.