

DAFTAR REFERENSI

- Adhiyati, S. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Daya Terima Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L). [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Arpah, M., dan Rizal Syarief. (2000). Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Unidireksional. *Bul. Teknologi dan Industri pangan*, 11(1).
- Aseptianova. 2020. Penyuluhan Manfaat Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn.) sebagai Tanaman Kesehatan di Kelurahan Kebun Bunga, Kecamatan Sukarami, Palembang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Palembang*. 2(2):52-56.
- Azkiah, L. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan pada Penurunan Mutu Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Rasa Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Selama Penyimpanan. 2019. [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013.
- [BPOM] RI. 2013. Dokumentasi Ramuan Etnomedisin Obat Asli Indonesia. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta. Hal 15.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2008. *SNI 3547-2-2008*. Syarat Mutu Permen Lunak. Pusat Standarisasi Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Engka, D. L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L). *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Hanifah, Rina. (2016). Pendugaan Umur Simpan Dodol Tomat (*lycopersicum pyriforme*) menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hakim, W. A. 2022. Pengaruh Penambahan Sirup Glukosa pada Tekstur Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L). [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.

- Hayati, E.K., Fasyah, A.G., dan Sa'adah, L., 2010, Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.), *J. Kimia*, 4 (2): 193-200.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Labuza, T.P. dan D. Riboh. (1982). *Theory and Application of Arrhenius Kinetics to The Prediction of Nutrient Losses in Food. Food Technology*, 36: 66-74.
- Labuza, T.P. dan M.K. Schmidl. (1985). *Accelerated Shelf-Life Testing of Foods. Food Technology*, 39(9): 57-62, 64, 134.
- Maulina, D. P. 2022. Pendugaan Umur Simpan Stick Sagon Panggang Diperkaya Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Dan Sambal Hijau. [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Mulatsih, T, Atmini. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen *Jelly* Pepaya (*Carica papaya* L). [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. [Skripsi]. Program Sarjana, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Nur, A, Karsydi. 2022. Pendugaan Umur Simpan Minuman *Jelly* Berbasis Tomat (*Solanum lycopersicum*) Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Parikesit, M. 2011. Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh. Stomata, Surabaya.
- Pratama, M. D., Pratiwi, J. P., Retno, P. dan M, Muhtar. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Mikrobiologi Permen Jeli Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Daya Simpan dengan Teknik Pengemasan Berbeda. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 8(1).
- Rakhmayanti, R. D., Rini, T. H. 2019. Formulasi Hard Candy Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal IKRA-ITH Teknologi*. 3(3).
- Rika, Handayani. 2022. Pendugaan Umur Simpan Manisan Basah Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc.
- Setiawati, V, R. Dan P, Sari. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Masa Simpan, dan Organoleptik Permen *Jelly* Daun Kersen. *Jurnal Agrotek*. 7(2).

- Shabrina, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-agar Terhadap Sifat Sensori, Kimia dan Mikrobiologi Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. [Skripsi]. Program Sarjana, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Verawati, N., N, Aida., Asrorudin. Dan A, Wijayanto. 2020. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Permen *Jelly* Buah Mangga Kweni (*Mangifera odorata Griff*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2):81-87.
- Yulita, A. C. 2013. Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola Linn*) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Metode Pembekuan Lambat dan Thawing. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang
- Wibowo, R. A. 2019. Potensi Pohon Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi, L*) Di Provinsi Banten sebagai Penunjang Ketersediaan Bahan Baku Industri Sirup Belimbing Wuluh. [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, E. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Gummy Candy Ekstrak Akar Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) Dengan Variasi Penambahan Gelatin Dan Agar-Agar Serta Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.