

DAFTAR PUSTAKA

- Alisiya, M.S., Septinova, D., Santosa, P.E. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Uji Sensori Daging Broiler. Skripsi. Jurusan Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Adi, L.T. *Tanaman Obat dan Jus Untuk Penyakit Jantung, Hipertensi, Kolesterol, dan Stroke*. (Jakarta : PT Agromedia Pustaka, 2008), hal 50.
- Akbar, H., Supriyanti, A., dan Haryani, K. 2013. *Karakteristik Tepung Konjak dari Tanaman Iles-iles (*Amarphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2 (40) : 41-47. Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Kembang Gula – Bagian 2 : Lunak (SNI 3547-2-2008)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal Putih (GKP) (SNI 3140-3-2010)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Sirup Glukosa*. SNI 01-2978-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumpun Laut*. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- Engka, D. L. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Estiasih, T., Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Faharani, G. 2009. *Uji Aktivitas Antibakteri Daun Belimbing Wuluh Terhadap Bakteri *Streptococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara bioautografi*. Skripsi. Fakultas Matematika dan IPA. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Glicksman, M. 1983. *Foods Hydrocolloids*. Boca Rotan, CRC Press Inc. Florida.
- Harahap, H.Z. 2019. *Kandungan Senyawa Vitamin C dan Daya Terima Permen Jelly Kawista (*Limonia acissima* L.)*. Skripsi. Jurusan S1 Gizi. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Harijono., Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2001. *Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly*. Jurnal Teknologi Pertanian, 7(2): 55-75.

- Hernani., dan Raharjo, M. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hidayat, N., dan Ikarisztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jeli*. Trubus Agrisaran. Surabaya.
- Imeson, A.P. 2000. *Carrageenan*. Dalam : Philips, G. O., and P. A. Williams (eds.). *Handbook of Hydrocolloids*. New York : CRC Press.
- Jaconline. 2006. *The Function Properties of Sugar*. Dalam : 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. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Jumri., Yusmarini., dan Herawati, N. 2015. *Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau
- Kurniawaty, E., dan Lestari, E.E. 2016. Uji Efektivitas Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) sebagai Pengobatan Diabetes Melitus. Skripsi. Jurusan Kedokteran. Universitas Lampung. Lampung.
- Lestariani, I. 2008. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dengan Glukosa dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik *Soft Candy Mix Fruit* Sirsak dan Mangga Kweni. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Merta, C.R. 2017. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Malik, I. 2010. *Permen Jelly*. <http://iwanmalik.wordpress.com/2010/permenjelly/>. Diakses tanggal 18 Desember 2019.
- Novianingsih, G.A. 2018. Pengaruh Perbandingan Glukosa dan Sukrosa dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik *Soft Candy* Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Psundan. Bandung.
- Nurwati, 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Teknologi Bogor.
- Parkesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Stomata, Surabaya.
- Sufi, A. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Daya Terima Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Serpong.
- Siregar, G.A.M. 2017. Penentuan Kadar Total Sukrosa Pada Sirup Rasa Raspberry Dengan Metode Luff Shoorl. D-3 Kimia. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- 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. Jurusan Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Suparmi, O.K., Radjasa, dan L. Limantara. 2007. *Mikroorganisme yang Berasosiasi dengan Sponge: Potensinya sebagai Sumber Biopigmen dan Upaya Budidayanya*. Jurnal Masyarakat Aquakultura Indonesia, 8(2):121-133.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1993. *HFS dan Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tirtaquinata, T.C.H. 2006. Makanan dalam Perspektif Al – Qur'an dalam Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Tranggono., Dkk. 1990. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additives*). Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Wijana, S., Mulyadi, A.F., dan Septivirta, T.D.T. 2014. Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wahyu, T. 2014. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Pepaya dan Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen (Hard Candy)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 1 No. 2 Hal. 125-135.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahyuni, T., 2014. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Maskisa dengan Pepaya dan Konsentrasi Gul Terhadap Mutu Permen Hard Candy*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 2 No 2. Hal 125 – 135.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Modul Bidang Keahlian THP. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. 118 Hal. Jakarta