

## DAFTAR REFERENSI

- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.2 (3):1-9.
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. [Skripsi].
- Arini, L. N. 2010. Kajian Perbedaan Proporsi Konjac dan Karagenan Serta Konsentrasi Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Jambu Merah. Fakultas teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. [Skripsi].
- Aritonang, I. S. 2011. Gula pasir Versus Gula Aren. Skripsi, Fakultas MIPA, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Atmaka, W., Akbar, K.M., Yudhistira, B., & Prabawa, S. 2020. Pengaruh Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau Pohon (*Premna oblingifolia* Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (2), 169-179.
- Backer, C. A. dan B. v. D. Brink. 1963. *Flora of Java* Vol. I. N.V.P Noordhoff Groningen.
- Direktorat Gizi. 2005. Kandungan Nutrisi Cincau Hijau. Departemen Kesehatan Indonesia. Jakarta.
- Gallaher, D. 2000. Dietary Fiber and It's Physicological Effect and Essential Of Iglauer, Stefan. 2011. Dilute Iota-And Kappa Carrageenan Solution With High Viscosities In High Salinity Brines. *Journal of Petroleum science and Engineering*. 75:304-311.
- Hermawan, J D. 2020. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink Cincau Hijau (*Cyclea barbata*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. [Skripsi].
- Iglauer, S., Y. Wu,P. Shuler,Y. Tang, and W.A. III. 2011. Dilute Iota-and Kappa Carrageenan Solutions with High Viscosities in High Salinity Brines. *Journal of Petroleum Science and Engineering*. 75304-311.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd.
- Lempang. 2012. *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. Balai Penelitian Kehutanan. Makassar.
- Linda, N. 2017. Kadar Air, Kadar Serat dan Vitamin C Chicken Nugget pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin Makasar. Makasar.

- Marquez UML., Barros RMC., Sinnecker P., 2005. Antioxidant Activity of Chlorophylls and Their Derivates. *Food Research International* 38, 885 – 891.
- Mega, R.D., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. 2019. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Velva Bengkuang dengan Perisa Bunga Kecombrang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3 (2), 281-285
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan *Jelly Drink*. *Food Review* Vol. 1. Jakarta
- Pitojo, S. 2008. *Khasiat Cincau Perdu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pitojo S, dan Zumiyati. 2005. *Cicau: Cara pembuatan dan variasi olahannya*. PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Pumila, G., Chichon MJ. 2014. Changes in Chlorophylls, Chlorophyll Degradation Products and Lutein in Pistachio Kernels (*Pistacia vera* L.) during Roasting. *Food Research International*. 65, 193-195.
- Qolsum, N.N. 2020. Variasi Bahan Pengikat terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink* Buah Kawista (*Limonia acidissima*). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang. [Skripsi].
- Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar-agar pada Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly drink Tomat (*Lycopersicum eseluntum* Mill). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ruhnayat, A. 2002. *Cincau Hitam Tanaman Obat Penyembuh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rumokoi MMM. 1990. Manfaat tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr). *Buletin balitka* ; No.10-1990: 21-28. Balai Penelitian Kelapa. Manado.
- Saputra, P. I. 2007. Sifat Kimia dan Viskositas Minuman Jelly Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Santoso, B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Selviana, Shinta. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sugiarso, A dan Nisa, F. C. 2015. Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba* L.) dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Penukaran Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), 443-452.

- Sunanto, H. 1995. *Budidaya Cincou*. Kanisius Yogyakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tjahjadi, C dan Marta, H. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.