

DAFTAR REFERENSI

- Afifah, E., M. O. Nugrahani, dan Setiono. (2014). Peluang Budidaya Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) Sebagai Tanaman Sela di Perkebunan Karet. *Warta Perkaratan*. 33(1): 35-46.
- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan *Jelly Drink Averhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Akbar, H., A. Supriyanto, dan K. Haryani. 2013. Karakteristik Tepung Konjak Dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophillus*) di Daerah Gunung Kreo. Semarang. Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4):41-47.
- Amelia, J.R, Rahmawati, dan Purnama. (2020). Formulasi Kappa Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Kimia Pudding Sari Jagung Manis [skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Sahid. Jakarta.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical. Chemist Inc. Washington D.C
- Atmaka, W, dan M.M. Karim. (2013). Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2) : 66-74.
- Ayu, D. (2020). Pengujian Sineresis, Kadar Air dan pH Pada Pudding Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Berbasis MOCAF [skripsi]. Fakultas Teknologi Industri. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Pangan Pewarna*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Pengujian Organoleptik atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Standar Mutu Krimer Nabati Bubuk (SNI 01-4444- 2009)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). *Standar Mutu Jelly (SNI 01-3552-1994)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Syarat Mutu Air Mineral (SNI 01-3553-2015)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Codex Alimentarius Commission. (2008). *General Standard The Use of Flavorings: Codex STAN 66.WHO*. Rome.
- Dina, F, Permatasari, A.I, Haryati, S, Munandar, A, Subaryono, Darmawan, M, dan Rahmad, W. (2014). Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Pudding Instan Berbahan Alginat [*skripsi*]. Fakultas Pertanian. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Banten.
- Draget, K. I., O. Gaserod, I Aune, P. O. Andersen, B. Storbakken, B. T. Stokke and O. Smidrod. (2001). Effect of Molecular Weight and Elastic Segment Flexibility on Syneresis in Ca-alginate Gels. *Food Hydrocoll.* 15, 485-490.
- Giyatmi, Zakiyah, Hamidatun. (2022). Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*. Universitas Sahid. Jakarta.
- Habibah, P. (2022). Pengaruh Substitusi Bubuk Stroberi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Vitamin C Pudding Instan Yang Berpotensi Mencegah Covid-19 Pada Balita [*skripsi*]. Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi. Universitas Binawan. Jakarta.
- Hillou, L., Fábio, D.S., Larotondab, Pedro Abreuc, Maria H. Abreud,e,f, Alberto M. Serenob., & Maria P. Goncalves, (2012). The Impact Of Seaweed Life Phase And Postharvest Storage Duration On The Chemical And Rheological Properties Of Hybrid Carrageenans Isolated From Portuguese Mastocarpus Stellatus. *Carbohydrate Polymers.* 87: 2655–2663.
- Ihekoronye, A.J., dan Ngoddy, P.O. (1985). *Integrated Food Science and Technology for the Tropics*. Macmillan Publs, Ltd. London.
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilizer, Thickeners And Gelling Agents*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Istock Photo. (2021). Umbi Konjak, Umbi tanaman porang, Amorphophallus juga dikenal sebagai konjac elephant yam konjak, Konjaku.
- Kelco, CPP. (2007). *Carrageenan : Application*. CP Kelco ApS. Lille Skensved.
- Kuncari, E., Iskandarsyah, dan Pratiwi. (2014). Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel Yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan Herba Seledri (*Apium Graveolens L.*). *Jurnal Peneliti Kesehatan*. Fakultas Farmasi. Universitas Indonesia. Depok.
- Lasmini, A. Y. (2002). Pemanfaatan Tepung Iles-Iles Kuning (Amorphophallus Onchophillus) Sebagai Sumber Serat Pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi [*skripsi*]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Linungit, A. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Naga Terhadap Sifat Organoleptik Pudding Susu Kambing [*skripsi*]. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Batik Surakarta.

- Marbun, dan Putri Permatasari, 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kuning Telur dan Krimer Nabati Terhadap Mutu Tepung Puding Instan [skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Monica. (2017). Proses Produksi Jelly Pudding Cup Rasa Buah Diperusahaan Borobudur Citra Perkasa Semarang. *Laporan Kerja Praktek*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap sifat kimia dan organoleptik sirup kersen [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Naligar, A.P. (2014). Formulasi Dan Karakterisasi Pudding Instan Dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan Dan Glukomanan. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan. Bogor.
- Nasrudin. (2020). Pemanfaatan Kulit Biji Kopi Arabika Dan Sari Wortel Dalam Pembuatan Hard Candy [skripsi]. Fakultas Pertanian – Peternakan. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Nastiti, A.S. (2018). Optimasi Penambahan Gelling Agent Kombinasi Karagenan Dan Tepung Porang Serta Ca(OH)₂ Pada Pembuatan Minuman Jelly [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Necas, J. (2013). Carrageenan : A riview. *Veterinami Medicia*, 58(4): 147-205.
- Nur, A. (2018). Kajian Mutu Pudding Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Telur [skripsi]. Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Nurjanah, Z. (2010). *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan Dari Umbi Iles-Iles (Amorphophallus oncophyllus) Dengan Menggunakan Enzim α -Amilase* [skripsi]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putra, B.P dan L. Sulandari. (2013). Pengaruh Jenis Dan Proporsi Bahan Pembentuk Gel Terhadap Hasil Jadi Minuman Jeli Kunyit Asam. *E-Journal Boga*. 2(1): 234-240.
- Putri, I. R., Basito., dan Widowati, E., (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains*. Hlm. 2(3) ;112-120.
- Rantika, Indani, Hamid, Y.H. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Pudding Dengan Penambahan Buah Rimbang [skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.

- Setyaningrum, K.W. (2021). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Guar Gum Pada Silky Puding Bubble Gum Selama Penyimpanan Suhu Rendah [*skripsi*]. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Skrurtys, O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enronoe, J., Osorio, F., & Aguilera, J. M. (2010). Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings. *Food Hydrocolloid Edible Films and Coating*, 1-66.
- Supriati, Y. (2016). Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioethanol. *Jurnal Litbang Pertanian*. 35(2):69-80.
- Tribun Pekanbaru. (2023). Manfaat Umbi Konjak Bagi Kesehatan, Dapat Obati Berbagai Penyakit.
- Udin, F. (2013). Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan Dan Konjak, Dan Ekstrak Kunyit Terhadap Karakteristik Permen Jelly [*skripsi*]. Fakultas Pertanian. Universitas Surakarta. Surakarta.
- Yerry, Feby. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Serta Perbandingan Gelatin dan Tepung Konjak Terhadap Karakteristik Mutu Panna Cotta [*skripsi*]. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.