

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan) [Skripsi]. Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Akbar, S., B. Kurnia dan Istiqomah. 2001. *Kandungan dan Kegunaan Rumput Laut di dalam Teknologi Budidaya Rumput Laut (Kappaphicus alvarezii)*. Balai Budidaya Laut, Bandar Lampung.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan *Tripotassium Citrate* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* [Skripsi]. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Angka, S.L. dan M.T. Suhartono. 2002. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Armin, F., Y.Y. Dewi dan Mahyuddin. 2011. Penentuan kadar senyawa fenolat dan uji aktivitas antioksidan pada buah terung belanda (*Cyphomandra betacea* (cav.) Sendtn) secara spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasi Higea*. 3(1): 1-15.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Atkins, P.W. 2006. *Kimia Fisika Jilid II Edisi IV*. Erlangga, Jakarta.
- BSN. 1992. *SNI 01-2892-1992 Cara Uji Gula*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 1994. *SNI 01-3552-1994 Standar Mutu Jelly Agar*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Beal, C. 1998. *Shelf Life and Sensory evaluation of Non Alcoholic Beverages*. Di dalam P. R. Ashurst (eds.). *Chemistry and Technology of Soft Drink and Fruit Beverages*. Sheffield Academic Press, Sheffield.
- BeMiller, J.N. dan R.L. Whistler. 1996. *Carbohydrates dalam Food Chemistry*. Fenemma OR (Ed). Brawijaya Malang, Malang.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Damayanti, D. 2018. Pengaruh Formulasi Permen *Jelly* Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada Daya Terima Panelis [Skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB, Bandung.
- Departemen Kesehatan & Kesejahteraan Sosial RI, Badan Penelitian & Pengembangan Kesehatan. 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Bakti Husada, Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2010. *Multifungsi Glukomannan dari Umbi Iles-Iles*. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Fachruddin, L. 2011. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar, Bogor.
- Febriyanti. 2003. Formulasi Minuman Instan Markisa (*Passiflora edulis f.edulis* Sims.) Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt.) *Effervescent* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellow, P.J. 1990. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood Limited, Chichester.
- Firdiani, E. I. 2017. Pengaruh Penambahan Rumput Laut Kering Sebagai Gelling Agent Terhadap Mutu Fisik Dan Organoleptik *Jelly Drink* Tomat [Skripsi]. Universitas Mataram, Mataram.
- Gani, Y. dan Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela Sirsak [Skripsi]. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Gaspersz, V. 1995. *Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan*. Tarsito, Bandung.
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application di dalam Polysaccharides in Food*. Blanshard JMV dan Mitchell JR (eds). Butterworths, London.

- Gustinova, H. 2012. Karakteristik Fisikokimia dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salah Varietas Bongkok [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hartono, H.S. 2012. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Mutu Minuman Jeli Buah Naga (*Hylocereus undatus*) [Skripsi]. Universitas Sahid, Jakarta
- Imeson A.P. 2000. *Carragenan. Di dalam: Phillips GO, Williams PA (Eds). Handbook of Hydrocolloids.* CRC Press, Boca Raton.
- Jhonson A. 2002. Konjac Glucomannan. <http://www.glucomannan.com>. [25 Juni 2019].
- Julianti, R. 2010. Ekstrak Sari Buah dan *Jelly Drink* [Laporan Pratikum]. Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Edisi Pertama. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. [e-book] Semarang : Ebook pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-..> [25 Juni 2019]
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lister, C.E., S.C. Morrison, N.S. Kerkhofs dan K.M. Wright. 2005. *The nutritional composition and health benefits of New Zealand tamarillos*. Crops & Food Research Confidential Report No. 1281.
- Marco P.H., R.J Poppi, I.S. Scarminio, dan R. Tauler. 2011. Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of antochyanin mixtures extracted from Hibiscus acetosella. *Food Chem* 125:1020-1027.
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jelly*. IKAPI, Jakarta.
- Mawarni, S. A. dan Sudarminto. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Mix. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (2):33-41.
- Noer, H. 2007. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly drink. *Food Review Vol. 1*.
- Noer. 2006. *Foods for Digestive Health*. Tren Utama Industri Pangan. <http://www.foodreview.biz/login/pre view.php>. [27 Mei 2019]

- Pasaribu, M.S. 2017. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Xanthan Gum dengan Karagenan dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu *Jelly* Terong Belanda [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Putra, B.P. 2013. Pengaruh Jenis dan Proporsi Bahan Pembentuk *Gel* terhadap Hasil Jadi Minuman Jeli Kunyit Asam [Skripsi]. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan dan 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.
- Rakhmawati, R. dan Yunianta. 2015. Pengaruh Proporsi Buah:Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ramdhani, A.F., Harijono dan E. Saparianti. 2014. Pengaruh karaginan terhadap karakteristik pasta tepung garut dan kecambah kacang tunggak sebagai bahan baku bihun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4):41-49.
- Rifansyah, A. 2016. Isolasi Dan Karakterisasi Karaginan dari Alga Merah (*Eucheuma cottoni*) Dengan Metode Pengendapan Garam Alkali [Skripsi]. Universitas Bandar Lampung, Lampung.
- Rio, T. G. 2012. Pengaruh Kombinasi Konjak dan Karagenan terhadap sifat Fisiko kimia dan Organoleptik pada *Jelly* Kopi [Tesis]. Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Saputra, P.I. 2007. Sifat Kimia dan Viskositas Minuman *Jelly* Berbahan Baku Yoghurt Probiotik Selama Penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sari, R. 2009. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Perbandingan Campuran Sari Buah Markisa dengan Nanas Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Sianturi, S., M. Tanjung dan E. Sabri. 2012. Pengaruh Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap Jumlah Eritrosit Dan Kadar Hemoglobin Mencit Jantan (*Mus musculus L*) Anemia Strain DDW Melalui Induksi (NaNO₃). *Saintia Biologi*. 1(2):49-54
- Soekarto, S.T. 1985. *Penelitian Organoleptik (Untuk Industri Pertanian)*. Bharata Karya Aksar, Jakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Suhartini, S., N. Hidayat dan E. Setyrini. 2009. Penerapan Rekayasa Nilai Terhadap Pembuatan Produk *Jelly Drink* Siwalan. Prosiding. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD 2009. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Pepaya Terhadap Kualitas Permen Pepaya. ISSN 0215-9511, Klaten.
- Sunanto, H. 1995. *Budidaya Cincau*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suruno, A. 2009. *Profil Rumput Laut Indonesia*. Direktorat Jendral Perikanan Budidaya, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Suzanna, A., M. Wijaya dan R. Fadhilah. 2019. Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5:S21 - S36.
- Syariah, W.O, U. Usmar dan S. Rahmawati. 2011. Pengaruh jus buah terong belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt.) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*) jantan. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*. 15(2):95-98
- Tako, M dan Nakamura S. 1988. Synergistic interaction between agarose and D-galacto-D- mannan in aqueous media. *Journal Agricultural and Biological Chemistry* 52:1071-1072.
- Thomson, W.R. 1997. Konjak Gum di dalam *Thickening and Gelling Agents for Food*. Imerson AP (ed) Blackie Academic and Professional, London.
- Tojo, E. dan J. Prado. 2003. Chemical composition of carrageenan belnds determined by IR spectroscopy combined with a PLS multivariate calibration method. *Carbohydrate Research* 388:1309-1312.
- Towle, G.A. 1973. Carrageenan dalam *Industrial Gums*. Whisler RL (Ed). Academic Press, New York.
- Verawaty. 2008. Pemetaan Tekstur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan dan Konjak [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wahyuni, E. 2007. Analisis Kelayakan Investasi Pengusahaan Terong Belanda (Kasus di Kabupaten Karo, Sumatra Utara) [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Wahyuningsih, S., L. Wulandari, M.W. Wartono, H. Munawaroh, A. H. Ramelan. 2017. The Effect Of Ph And Color Stability Of Anthocyanin On Food Colorant. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 193(1)
- Wijaya, C.H. 2009. Sensasi Rasa dalam The Science of Taste. *Food Review 4 (10): 10-15*.
- William, P.A. dan G.O. Philips. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhad Publishing Limited, New York.
- Williams, A.P. 2005. *An overview of the structure function and relationship of hydrocolloids dalam Gums and Stabilizer in Food Industry*. Williams AP dan Philips GO (Eds). RSC Publishing, Cambridge.
- Williams, P. A. dan G. O. Phillips. 2004. *Handbook of Hydrocolloids*. North East Wales Institute, Wrexham.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan F. Kartawidjaja. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Berenergi*. M-BrioPress, Bogor.
- Yowandita, R. 2018. Pembuatan *Jelly Drink* Nanas (*Ananas comosus* L.) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Yuliani, H. R. 2011. Karakteristik selai tempurung kelapa muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman *Jelly* Daun Kelor (*Moringa Oleifera lamk*) Sebagai sumber Vitamin C dan Beta Karoten. *E-journal boga 03(03):96-105*.