# **DAFTAR PUSTAKA**

Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan. Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.

Agustin, F., Dwi, W., & Putri, R. (2014). *Making of Jelly drink Averrhoa Blimbi L. (Study About Belimbing Wuluh Proportion : The Water And Carrageenan Concentration)* (Vol. 2, Issue 3).

Aida, N. Kurniati, L, I. Gunawan, S. (2012). Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus* *Plantarum,Saccharomyces Cereviceae*, dan *Rhizopus Orizae*. Jurnal Teknik Pomits. Vol.1(1):1-6.

Amin, A. , W. R. (2021). *Eksplorasi Ilmiah Jahe Sebagai Obat Tradisional Dari Sisi Agama, Kesehatan dan Ekonomi*. CV Insan Cendekia Mandiri.

Amirhani. Yunarsi. Harianti. (2020). *Inovatif di tengah pandemi Covid-19* (S. J. Amin, Ed.; 1st ed.). AIN Parepare Nusantara Press.

Anggraini, D. S. (2008). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly drink .* . Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.

Anonim. 2016. *Jelly drink*  Serta Bahan Pendukung Dalam Pembutan *Jelly drink* . <http://www.analisispangan.com/2022/11/jelly-drink-serta-bahan-pendukung-dalam.html>. Diakses pada 12 November 2022.

Arini, L. N. (2010). *Kajian perbedaan proporsi karagenan dan konjac serta konsentrasi sukrosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jely drink jambu biji merah*. Widya Mandala Catholic University .

Astuti, E.S., Suryati, Masrulita, Bahri, S., Meriatna. 2022. Pengaruh Waktu Dan Suhu Perebusan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Menggunakan Larutan NaHCo3 Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. Jurnal Teknologi Kimia Unimal 11:1

Bagskara, J. 2021. *Teknik budidaya buah jeruk*. DIVA Press: Yogyakarta.

Ekafitri, R., R. Kumalasari, dan D. Desnilasari. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Mutu Minuman Jeli Mix Pepaya (*Carica papaya*) dan Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(3): 115-124.

Erjanan, S., Dotulong, V., & Montolalu, D. R. (2017). Mutu Karaginan Dan Kekuataan Gel Dari Rumput Laut Merah Kappaphycus alvarezii. In *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* (Vol. 5, Issue 2).

 Fajarwati, N. H., N. H. R. Parnanto., dan G. J. Manuhara. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibicus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1):5-66.

Febriyanti, S., Teknologi Hasil Pertanian, J., Universitas Brawijaya Malang Jl Veteran, F., & Korespondensi, P. (2015). *Pengaruh konsentrasi karagenan dan rasio sari jahe emprit (Zingiber officinale var. Rubrum) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik jelly drink jahe The Influence of Concentration Carrageenan and Emprit Ginger Juice (Zingiber officinale var. Rubrum) Against Physical, Chemical and Organoleptic Ginger Jelly drink*  (Vol. 3, Issue 2).

 Firdaus, A. N., Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2018). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik *Jelly drink*  Berbasis Jahe Emprit (Zingiber officinale Rosc) Dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*.

Fitri, E., N. Harun., dan V. S.Johan. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JOM Faperta UR*, 4(1):1-13.

Firmansyah, A. 2019. *Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy*) . Penerbit Qiara Media: Surabaya.

Gaffar, R., Lahming., dan M. Rais. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3:S117-S125.

Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2014). Differences of Carrageenan Concentration on Physicochemical and Organoleptic Properties of Rosella-Soursop *Jelly drink* . *J. Tekn. Pangan and Gizi*, *13*(2), 87-93.

Ghaniyah, Z. Z. , A. S. J. , dan A. N. (2021). *Pemanfaatan Umbi Porang (Amorphophallus oncophyllus) Sebagai Makanan pendamping ASI (MPASI) Untuk Mencegah Stunting Pada Balita*. Univeritas Hasanudin.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebegai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(12), 2883-2888.

Hasibuan, S. S. , H. N. M. S. , A. A. M. P. (20006). *Pembuatan “Fruit Leather” Buah Jeruk Manis (Citrus sinensis L.) Dengan Penambahan Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus).*

Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1):17-25.

IKAPI. 2021. *Teknologi Inovatif Jeruk Sehat Nusantara*. Bogor: IPB Press

Infantryani. (2006). *Pengaruh Konsentrasi “Gelling Agent” Karagenan terhadap Karakteristik Produk “Jelly drink ” Salak*. Universitas Brawijaya.

Kripsianasari, D. N. (2020). *Karakterisasi Jelly drink Albedo semangka-Strawberry  dengan Variasi KOsentrasi Karagenan*. Universitas jember.

Kuswantini, K. S. (2017). *formulasi jelly drink terong belanda (Cyphomandra betacea  sendt.) kajian pengaruh konsentrasi karagenan dan  konsentrasi gula pasir terhadap sifat fisik, kimia dan  organoleptik*. universitas Brawijaya.

Lestari, P., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Kulit Semangka, Sari Nanas, dengan Cempedak Dan Konsentrasi Pektin terhadap Mutu Marmalade Buah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 5(3):485- 495.

Moelyono. (2016). *Farmasi Bahari*. Deepublish.

Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan *Jelly drink* . Food Review Vol. 1.

Novidahlia, N., Rohmayanti, T., & Nurmilasari, Y. (2019). *Karakteristik Fisikokimia Jelly drink Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Physicochemical Characteristics of Jelly drink Watermelon Flesh, Watermelon Albedo, and Tomato with Addition of Carrageenan and Porang Flour* (Vol. 5, Issue 1).

Nugiharti, I., & Haryadi, H. (2021). Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gelling Agent Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly drink*  Jeruk Bali (Citrus Maxima). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, *9*(3), 272–280. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.03.09>

Nugroho, H., Purnomo., Sumardi, I. 2006. *Struktur dan perkembangan Tumbuhan.*  Penebar Swadayan : Jakarta

Oktafia Adelina, S., & Adelina, E. (2017). identifikasi morfologi dan anatomi jeruk lokal (Citrus sp) di Desa Doda dan Desa Lempe Kecamatan Lore Tengah Kabupaten Poso Morphology AndAnatomy Identification of Local Citrus (Citrus Sp) in Doda andLempe Village, Lore Tengah District-Poso Regency. *J. Agrotekbis*, *5*(1), 58–65.

Refelita F. (2015). Kimia Bahan Makanan. Pekanbaru (ID): Mutiara Pesisir Mutiara.

Rosada, A. 2013. Penetapan kadar vitamin C pada buah belimbing manis(*Averhoa carambola* L.) dengan metode iodimetri.

Rosyidi, D. , P. , Fondha. , H. F. E. A. (2007). Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (Citrus Sinensis) Pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 1–9.

Sahara Pulungan, L., & Indrayani Dalimunthe, G. (2022). *pengaruh konsentrasi sari buah stroberi (Fragaria x ananassa ) terhadap formulasi dan evaluasi jelly drink dengan kombinasi madu dan gula effect of concentration of strawberry (Fragaria x ananassa) fruit on jelly drink formulation and evaluation with honey and sugar combination* (Vol. 1, Issue 2).

Sahendra, G. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS JAMBI).

Sakri. F. M. (2015). *Madu dan Khasiatnya Suplemen Sehat tanpa Efek Samping*. Diandra Pustaka Indonesia.

Saleh, N. (2015). *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, Dan Pemanfaatannya.* . Pusat Penelititian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

 Santoso, H., Handayani, N.A., Bastian, H.A dan Kusuma, I.M.. 2015. Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* l. Poir) dengan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan. Metana. 11(01): 37-46

Saputra, P. I. (2007). *Sifat Kimia dan Viskositas Minuman Jelly Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Sari, D. K. (2022). Evaluasi Uji Hedonik Dan Uji Ph Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa). *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, *5*(2), 181-186.

Setiawati, I., Gst, I., Ekawati, A., Wiadnyani, A. A. I. S., Ilmu, M. J., Pangan, T., Teknologi, F., Unud, P., Jurusan, D., & Dan, I. (n.d.). *PEMANFAATAN LIMBAH KULIT ANGGUR LOKAL DALAM PEMBUATAN JELLY DRINK*

Sinurat. E., Murdinah. , Fransiska. D. (2014). Karakteristik Permen Jeli Yang Dibuat Dari Hasil Formulasi Jelly Powder. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, *Vol. 5 No. 1*.

Sugiarto, R.T. 2021. *Enslikopedi Makanan dan Gizi: Buah-Buahan dan Susu*. Jakarta: Hikmah Pustaka.

Suranto. A. (2007). *Terapi Madu*. Penebar swadaya.

Suriati, L. , H. H. A. , M. I. G. P. , D. L. K. , R. J. (2022). *Produk Inovatif Minuman Fungsional Aloe-Buni*. Scopindo Media Pustaka.

Suryana. (2018). *Manfaat Buah*. Dayat Suryana Independent.

Suryanti dan Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*.

PT. Agromedia Pustaka. Jakarta

Sutrisno, C. D. N., dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Pasta (Santan Dan Kacang) terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 97-105.

Ulfa, A., & Muntaha Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Banjarmasin Jl Mistar Cokrokusumo, A. (2017). Medical Laboratory Technology Journal Kadar Vitamin C Jeruk Sunkist Peras Dan Infused Water. *Medical Laboratory Technology Journal*, *3*(1), 98–102. <http://ejurnal-analiskesehatan.web.id>

Verawati. B., Yanto. N., Widawati. 2021. *Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Porang.* Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

Widyaningtyas, M., dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2):417-423.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia PustakaUtama. Jakarta.

Winarsi, H., Sasongko, N. D., Purwanto, A., & Nuraeni, I. (2014). Effect of cardamom leaves extract as antidiabetic, weight lost and hypocholesterolemic to alloxan-induced Sprague Dawley diabetic rats. *International Food Research Journal*, *21*(6), 2253.

Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Trubus Agrisarna.

Yasni, S. , K. T. (2022). *Pengembangan Produk Halal Susu Dan Olahannya Untuk Meningkatkan Jenis Produk Susu Siap Saji Bercitarasa Rempah.* PT Penerbit IPB Press.

Yuliani, H. R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*, ISSN:1693-4393.

Yuniwati, I., Ridlo Pamuji, D., Ely Trianasari, dan, Teknik Mesin, J., Negeri Banyuwangi, P., Raya Jember Km, J., & Kabat, K. (2020). Pengolahan Umbi Porang Menjadi Tepung Porang Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Pasca Pandemi Covid-19. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-6 ISAS Publishing Series: Community Service*, *6*(3).