

DAFTAR PUSTAKA

- Ananti, Riyani. 2008. Kajian Penyimpanan Irisan Bit (*Beta vulgaris L*) Segar Terolah Minimal dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: *The Assosiacion of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Citramukti, I. 2008. Ekstrak dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fauzi, R. 2015. “Gelatin” dalam *Jurnal Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*)*. UPN: Surabaya.
- Hambali, E, A. Suryani dan N. Widianingsih, 2012. *Membuat Aneka Olahan Mangga*, Penebar Swadaya. Jakarta
- Hidayat, N. dan Ikariztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBookPangan.com (02-03-2019).
- Malik, I. 2010. *Permen Jelly*. Iwan malik. wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/. Diakses pada tanggal 05 Oktober 2015.
- Maryani, Surti, T., Ibrahim, R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Terhadap Mutu Permen *Jelly*. *Jurnal Saintek Perikanan* 6 (1): 62-70.
- Nurfatah, Albert. 2018. Studi Penambahan Konsentrasi Gelatin dan Variasi Sumber Pigmen Alami Terhadap mutu Permen *Jelly* Sirsak (*Annona muricata L.*) [Skripsi]. Malang (ID): Universitas Muhammadiyah Malang.
- Nurfitriannisa, Dina. 2016. Kajian Peningkatan Karakteristik Permen *Jelly* dengan Perbandingan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L*) dengan Gelatin dan Lama Pemasakan yang berbeda [Tugas Akhir]. Bandung (ID): Universitas Pasundan Bandung.
- Nugrahini, 2013. Aktivitas antioksidan suplemen herbal daun sirsak (*Annona muricata L.*) Dan Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*): Kajian Pustaka
- Putri, A. R. dan Nisa, F. C. 2015. Ekstraksi Antosianin dari Bunga Mawar Merah (*Rosa damascene Mill.*) Sortiran Metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2): 701-712.

- Rahmi, S.I., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *Jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sahdariffa* Linn). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 14(1):37-44.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Saati, E. A. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Malang: Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sandjaja, Basuki B., Rina H. 2013. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Kompas Penerbit Buku.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula. SNI 3547.2.2008. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Uji Kadar Logam Berat Berdasarkan Standar Nasional Indonesia. SNI 2354.5.2011. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Stintzing, F.C. dan R.Carle, 2008. N-Heterocyclic Pigments: Betalains, dalam Carmen Socaciu (Ed). *Food Colorants Chemical and Functional Properties*. P. 87-100. CRC Press LLCC, New York.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryanti, H.P., dan Mulyani. I. 2003. *The Manufacture of LemonJelly Candy By The Addition of Gelatin and Glucose-Sucrose Proportion*. *Prosiding Seminar Nasional (PATPI)*. Yogyakarta. 1(1): 1156-1163.
- Susanty, A. 2014. Pengaruh Penambahan Rosella (*Hibiscus sahdariffa* L) Terhadap Sifat Fisikokimia Permen *Jelly* Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda: Samarinda.
- Tensiska dan Een Sukarminah. 2007. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben dan Aplikasinya pada Sistem Pangan. Bandung. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNPAD.
- Teresina. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sukrosas terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn). Teknologi Pertanian: UNSRAT.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah. 2007. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan Gizi IPB. Bogor. Hal 26-31.