

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan. (2015). *Pembuatan Selai dan Jelly Buah, Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri*, Volum 1 Nomor 2, Jurusan Teknoloi Pangan Gizi, IPB.
- Alwiyantot. (2018). *Pembuatan Permen Jelly Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Kaya Antioksidan Kunyit (Curcuma Domestica)*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Astawan, M, (2006). *Vitamin C Terbaik dari Jambu Biji*.
<http://www.gizi.net>.Diakses :Maret 2019
- Cahyadi, Wono.2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta:PT.Bumi Aksara.
- Hardani, S. 2013. *Pembuatan Es Krim Probiotik dari Buah Bit (Beta Vulgaris L) Sebagai Pewarna dan Perisa Alami Dengan Ice Cream Maker*. Skripsi. Diakses dari. <http://eprints.undip.ac.id/44371/> . Maret 2019.
- Hidayah, N. N. 2009. *Sifat Optik Buah Jambu Biji (Psidium Guajava L.) yang Disimpan Dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans UV-Vis*. Skripsi. Departmen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kelly, Tracey. 2005. *50 Rahasia Alami Detoks*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Koswara, Sutrisna. (2011). *Cara Sederhana Membuat Jam dan Jelly*.
<http://pustakapanganku.blogspot.com/2011/06/cara-sederhana-membuat-jamdan-jelly.html>
diakses : 29 maret 2019)
- Kurnia. 2017. *Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (Brassica oleracea)*. Jurnal Rekapangan. 9(2).
- Lenni, Agustina. 2015. *Karakteristik fisikokimia serbuk bit merah (Beta vulgaris L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Mastuti., Yizhong Cai., Harold Corke. 2010. *Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia*, Jurnal Biologi UGM, 669:667
- Maryani, S. dan Ibrahim, R. 2010. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (Oreochromis Niloticus) Terhadap Mutu Permen Jelly*.Jurnal Saintek Perikanan 6(1): 62-70.

- Mulyani. 2015 Identifikasi pigmen betasianin pada beberapa jenis inflorescence celosia. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Univeritas Brawijay
- Nelwan, B., T. Langi., T. Koapaha dan Th.Tuju. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala. Jurnal Penelitian. Program Studi Teknologi Pangan Unsrat. Manado.
- Neswati. (2013). Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L*) dengan Penambahan Gelatin Sapi.
- Santiago, E.C. and E.M. Yahlia. 2008. Identification and Quantification of Betalains from the Fruits of 10 Mexian Prickly Pear Cultivars by HighPerformance Liquid Chromatography and Electrospray Ionization Mass Spectrometry. J. Agric. Food Chem.
- Santoso, B., Herpandi, Pitayati, P. A., dan Pambayun. R. 2013. *Pemanfaatan Karagenan dan gum arabic sebagai edibe film berbasis hidrokoloid*. Jurnal Argitech 33 (2) : 140-145
- Septia Anggraini, *Optimasi Formula Fast Disintegrating Tablet Ekstrak daun Jambu Biji (Psidium Gujava L.) Dengan Bahan Penghancur Sodium Starch Glycolate dan Bahan Pengisi Manitol*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2010.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly.
- Rubatzaky, Vicent E. 1998. *Sayuran Dunia 2*. Penerbit ITB. Bandung.
- Safitri, A. A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga – Rosella*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Salunke & Mayee. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli. Jurnal Rekapangan. 9 (2):1- 5
- SNI Nomor 2354.5 tahun 2011. Analisa Logam Berat Pb dan Cd
- Wirahkusumah, E. S. 2007. Jus Buah dan Sayuran : 148 Resep untuk Menjaga Kesehatan dan Kebugaran Anda. Niaga Swadaya. Jakarta.