

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., & Ismanilda, I. N. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 2(2): 90-96.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68-74.
- Anggraeni, M.C., Nurwantoro., & Abduh, S.B.M. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1): 52-56.
- Anhar, C., & Prasetyorini, T. 2021. Karakteristik Mutu Sensoris Pada Formulasi Kombinasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoris ternatea*) dan Daun Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Mix Sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Poltekkes Jakarta*, 2(1): 37-45.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association Analytical Chemist*. Washington DC: Benyamin Franklin Station.
- Cahyani, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. 2022. Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 4(2): 1-7.
- Cotton R.H., Rebbers, Maudru, & Rorobaugh. 1955. *Use of Sugar and Other Carbohydrates in the Food Industry*. Washington DC: American Chemical Society.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economis*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Enjanto, A., & Fibrianto, K. 2018. Variasi Kemasan terhadap Tingkat Kesukaan dan Pengambilan Keputusan pada Pembelian Makanan Tradisional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1): 91-96.
- Fajri, M. S., Pratama, M. A., Utami, L. I., & Wahyusi, K. N. 2022. Produksi Gula Cair dengan Proses Hidrolisis Asam dengan Bahan Pati Singkong. *Journal of Chemical and Process Engineering*, 3(1): 58-64.
- Fitria, N.L., & Frianto, D. 2023. Sosialisasi Pemanfaatan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) yang Dibuat Dalam Sediaan Permen Gummy Untuk

- Menambah Nafsu Makan Pada Anak di Desa Waluya. *Abdimas Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1): 4067 - 4072.
- Grace, P.A., Nurali, E.J.N., & Assa, J.R. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Sensoris Permen *Jelly* Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2): 80-88.
- Handayani, C. B., Hartati, S., & Afriyanti. 2021. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Permen *Jelly* Tomat dengan Variasi Jenis Gula dan Bahan Pembentuk Gel. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(2): 182-187.
- Hongmei, Z., & Meng, Z. 2015. Microencapsulation of Anthocyanins from Red Cabbage. *International Food Research Journal*, 22(6): 2327-2332.
- Huda, S., Sahputra, A., Anggono, W.A., & Wahyuni, R. 2015. Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia calabura*) Sebagai Permen *Jelly* Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 12-18.
- Hutami, R., Handayani, A., & Rohmayanti, T. 2019. Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Permen *Jelly* Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L) CV. Cilembu dengan Bahan pengental Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Pangan Halal*, 1(2): 66-74.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Maryland: An Aspen Publication.
- Inggrid, M., Hartanto, Y., & Widjaja, J. F. 2018. Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal Rekayasa Hijau*, 3(2), 283-289.
- Ismed, Sayuti, K., & Andini, F. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Indikator Film dari Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Smart Packaging Untuk Mendeteksi Kerusakan Nugget Ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 167-172.
- Limanto, A. 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal KedokMeditek*, 23(61): 1-12.
- Lubis, N., Sofiyani, S., & Junaedi, E. C. 2022. Penentuan Kualitas Madu Ditinjau dari Kadar Sukrosa dengan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(3): 290-297.
- Marlina, A., & Widiastuti, E. 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun *Stevia rebaudiana* Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Jurnal POLBAN*, 9(1): 149-154.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Meyer, L. H. 1960. *Food Chemistry*. Connecticut: Van Nostrand Reinhold Company.
- Naibaho, D. R., Nainggolan, R., & Julianti, E. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Bit dengan Sari Buah Nenas dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jeli. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(2):167-176.
- Naiu, A. S., Yusuf, N., Yusuf, S. C., & Hudongi, Y. 2021. Perbedaan Mutu Permen Jeli *Kappaphysus alvarezii* yang Dikemas *Edible Film* Berbasis Gelatin-CMC-Lilin Lebah dan Gelatin-Kitosan-Nanokitin. *JPHPI*, 24(3): 357-369.
- Nianti, E. E., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2018. Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 64-69.
- Nosa S. P., Karnila, R., & Diharmi, A. 2020. Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Antioksidan dan Inhibitor Enzim α -Glukosidase. *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*, 48(2): 1-10.
- Nurnasari, E., & Khuluq, A.D. 2017. Potensi Diversifikasi Rosela Herbal *Hibiscus sabdariffa L* untuk Pangan dan Kesehatan. *Jurnal Buletin Tanaman Tembakau, Serat, dan Minyak Atsiri*, 9(2): 82-92.
- Paruntu, O. L., & Ranti, D. N. 2015. Analisis Kandungan Vitamin C, Mutu Organoleptik, Mutu Fisik dan Kimia Marmalade Bunga Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa Linn*) Pada Konsentrasi Gula Bervariasi. *Jurnal Gizido*, 7(2): 404-407.
- Permatasari, D. G., Muslihah, Z. V., Handayani, R. P., Saputri, D. K. S., & Trisiana, A. 2021. Analisa Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Terlarut dan Kadar Gula Total) dan Sifat Fisik (Uji Organoleptik). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 11(1): 36-45.
- Piconne, P., Rastelli, S., & Pittia, P. 2011. Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model System. *Procedia Food Science*, 1(1): 1509-1515.
- Priyastama, R. 2017. *Buku Sakti Kuasai SPSS Pengolahan Data & Analisis Data*. Yogyakarta: START UP.
- Purbowati, I., Maksum, A., Ritonga, A., & Kurniawan, R. 2022. Optimization of Vitamin C Extraction of Roselle Petals (*Hibiscus sabdariffa*) Assisted with Microwaves Using Respon Surface Methodology. *Food Research*, 6(6): 88-95.

- Purwaniati, Arif, A. R., & Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1): 18-23.
- Purwanti, Y., Dwiyantri, H., Septiana, A. T., & Purbowati, I. S. 2021. Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodekstrin dan Gum Arab Terhadap Mikrokapsul Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(5): 4422-4435.
- Rahadian, R., Harun, N., & Efendi, R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) dan Rumpun Laut (*Euchema cottoni*) Terhadap Mutu Permen Jelly. *JOM Faperta UR*, 4(1): 1-14.
- Rahmawati, N., Budiarti, R., & Harlis. 2017. Kajian Pembuatan Gula Cair Berbahan Dasar Kulit Singkong (*Manihot utilissima Pohl*) dengan Pemanfaatan Bakteri *Bacillus licheiformis*. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 1(1): 1-10.
- Rashati, D., Maulani, D., Falahi, A., & Imama, S. N. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sorbitol dan Gula Cair Singkong (*Manihot esculenta Crants*) Sebagai Pemanis Terhadap Sifat Fisik *Gummy Candies* Paracetamol. *Jurnal Ilmiah Farmasi AKFAR*, 4(2): 1-6.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Rohmah, A., Martin, A., & Megasari. 2022. Pendampingan Pemasaran Berbasis Media Sosial Hasil Olahan Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) *Home Industry* Ibu Sam Dusun 1 Pekon Ambarawa Timur Sebagai Bahan Utama Teh Tradisional Bagi Masyarakat. *Jurnal PKM Pemberdayaan Masyarakat*, 3(3): 107-116.
- Santoso, S. 2014. *Statistik NonParametrik Konsep dan Aplikasi dengan SPSS Edisi Revisi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sari, P., Agustina, M., Unus, K., Fauzi, M., & Lindriati, T. 2015. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 142-150.
- Simorangkir, T. R., Rawung, D., & Moningka, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*). *Jurnal Cocos*, 8(1): 1-13.
- Sintia, N.A., & Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *E-Journal Boga*, 7(2): 1-12.

- Sirait, D.S., Yulianti., & Santosa, M.H. 2020. Sistem Otomasi Proses Likuifikasi Dalam Pembuatan Setengah Jadi Gula Cair dari Ubi Singkong. *Jurnal Scientific Widya Utama Teknik*, 19(2): 65-69.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Susanty, A. 2015. Pengaruh Penambahan Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut *Euchema cottonii*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 9(1): 30-40.
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(4): 106-113.
- Wardhani, A. P. 2022. Karakteristik Sensori Permen *Jelly* dari Jeruk Siam Banjar (*Citrus nobilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Agar. *Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 12(1): 16-22.
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., & Septivirta, T. D. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* dari Buah Nanas (*Ananas comosus L*) *Subgrade* (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pertanian*, 1(1): 1-15.
- Winarno, F. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Afandi, D.R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velve Ubi Jalar Oranye (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3): 12-21.
- Yulianti, D., Susilo, B., & Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Sifat Fisika-Kimia Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni M.*) dengan Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1): 35-41.
- Zelvi, M., Suryani, A., & Setyaningsih, D. 2017. Hidrolisis *Euchema cottonii* dengan Enzim K-karagenase dalam Menghasilkan Gula Reduksi Untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1): 33-42.
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, & Widayat, H. P. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen *Jelly* Kulit Buah Kopi (*Pulp*) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus limon L*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1): 32-38.