

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, M. Ilyas. 2005. Mutu Susu Karamel Asal Susu Pecah Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2005.
- Andayani, S. 2013. Pengaruh Jumlah Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Permen Jelly Kedondong. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 8 (1).
- Anggraeni, V. P., Ina, P. T., & Pratiwi, I. D. P. K. 2013. Pengaruh Penambahan Puree Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) Terhadap Karakteristik Permen Karamel Susu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 436-447.8
- AOAC. 1995. Official Method Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Astuti, S., Zulferiyenni, Z., & Yuningsih, N. N. 2015. Pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 20(1), 25-37.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. 2017. Pembuatan permen jelly ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(1), 1-14.
- Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Propinsi Bengkulu. 2015. Deskripsi Jeruk RGL. Dinas Pertanian Propinsi Bengkulu
- Direktorat Gizi Depkes. RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta 122-124
- Dirjen Hortikultura. 2012. LAKIP Direktorat Jenderal Hortikultura Tahun 2012. Kementerian Pertanian.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. 2018. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA*, 7 (2), 110-116.
- Faradillah, N., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (1): 39-42
- Grace, P. A., Nurali, E. J., & Assa, J. R. 2021. Pengaruh konsentrasi gelatin dan sukrosa terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris permen jelly tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(2), 80-88.
- Hadiwiyoto. 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty hal 32-3.

- Handayani, E. 2007. Pembuatan karamel dari susu sapi (kemasan) dan karakterisasi fisik serta pHnya. *Skripsi*. Departemen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Hastuti, S., Suryawati, S., & Maflahah, I. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. *Jurnal Agointek*. 9 (1): 71-75.
- Ide, P. (2013). *Health Secret of Durian*. Elex Media Komputindo.
- Isnanda, D., Novita, M., & Rohaya, S. 2016. Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen jelly nanas (*Ananas comosus L. Merr*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1 (1), 912-923.
- Koswara, S. 2009. Teknologi pembuatan permen. *Ebookpangan.com*, 60.
- Lentner, M., & Bishop, T. 1986. *Experimental Design and Analysis*. Valley Book Co. VA.
- Marlina, M., Wijaya, M., & Kadirman, K. 2019. Pengaruh penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap mutu permen karamel susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 85.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4): 259-267.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Miskiyah. 2011. Study of Indonesian National Standart for Liquid Milk in Indonesia. *Standarisasi* 13 (1): 1-7.
- Monica, C., Hintono, A., & Mulyani, S. 2020. Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai yang Dibuat dengan Penambahan Jahe Putih. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 110-116.
- Neti, Y., Erlinda, I. D., & Virgilio, V. G. 2011. The effect of spontaneous fermentation on the volatile flavor constituents of durian. *International food research journal*, 18(2).
- Nurrohmah, K., Sari, A. K., Riziani, D., & Kusumasari, S. 2021. MAKUDU (Makaroni kulit durian): potensi pangan olahan praktis untuk mengurangi limbah kulit durian. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(1), 30-40.
- Puspitarini, O. R., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. 2012. Pengaruh Penambahan Buah Durian (*Durio Zibethinus Murr*) terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau, dan Kesukaan Karamel Susu Kambing. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Karakteristik

Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.

Saputrayadi, A., Marianah, M., & Alia, J. 2021. Kajian Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1), 46-60.

Saramoya, S. 2015. Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Simanjuntak, S., Nugroho, W. A., & Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*). *Jurnal bioproses komoditas tropis*, 2(2), 91-99.

Sistanto, S., Soetrisno, E., & Saepudin, R. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptik permen susu (karamel) rasa jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 9(2), 81-90.

Sudarmadji, S. B., S. Haryono. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Sudarmadji, S., & Bambang, H. 2003. Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sulistiyowati, E., Mujiharjo, S., Irnad, I., Susanti, A., & Phatonah, S. 2019. Physical and organoleptic characteristics of milk caramel candy with durian fruit (*durio zibethinus* murr) and gerga citrus (*citrus* sp) juice. *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 56-65.

Sormin, R. B. D., Soukotta, D., Risambessy, A., & Ferdinandus, S. J. (2018). Sifat fisiko-kimia semi refined carrageenan dari Kota Ambon dan Kabupaten Maluku Tenggara Barat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 92-98.

Widawati, L. dan H. Hardiyanto. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(1).

Yanti, R. P., & Ihsan, I. 2014. Studi Penentuan Nilai Kalori Pada Buah Durian (*Durio Zibethinus*). *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 8(2), 161-174.