

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. 2017. Karakteristik organoleptik permen jelly ubi akibat pengaruh jenis bahan pembentuk gel. *Edufortech*, 2(1), 52-58.
- Aida, Y., & Lomo, C. P. 2023. Mutu Organoleptik dan Antibakteri Hard Candy Ekstrak Jahe Merah Dengan Variasi Kosentrasi Gula Aren. *STPI*, 1(1), 80-86.
- Alfaro, A. D. T., Balbinot, E., Weber, C. I., Tonial, I. B., & Machado-Lunkes, A. 2015. Fish Gelatin: Characteristics, Functional Properties, Applications and Future Potentials. *Food Engineering Reviews*, 7, 33-44.
- Ali, M. M., Hashim, N., Aziz, S. A., & Lasekan, O. 2020. Exploring The Chemical Composition, Emerging Applications, Potential Uses, and Health Benefits of Durian: A review. *Food Control*, 113, 107189.
- Amir, F., Noviani, E., & Widari, N. S. 2017. Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *Waktu: Jurnal Teknik UNIPA*, 15(1), 43-50.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. 2022. Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22-33.
- Andajani, P.T. 2015. *Buku Pintar Peternakan Jilid II*. Media Nusa Creative. Malang.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., & Hintono, A. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-183.
- Anggraini, L. dan L. Widawati. 2015. Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak. *AGRITEPA*. 1(2): 118-127.
- Aziz, N. A. A., & Jalil, A. M. M. 2019. Bioactive Compounds, Nutritional Value, and Potential Health Benefits of Indigenous Durian (*Durio Zibethinus* Murr.): A Review. *In Foods* (Vol. 8, Issue 3).
- Batubara, R. F., & Rozaini, N. 2023. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Gula Pasir di Sumatera Utara Tahun 2016–2022. *OPTIMAL Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 3(2), 28-35.
- Contessa, C. R., Rosa, G. S. D., Moraes, C. C., & Burkert, J. F. D. M. 2023. Agar-Agar and Chitosan as Precursors in the Synthesis of Functional Film for Foods: A Review. *Macromol*, 3(2), 275-289.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung

- Puding Instan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), 83-95.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., & Indriani, D. W. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta. 57 hlm.
- Emas, F. S., Hendrawati, L. A., & Syamsudin, A. 2018. Pembuatan Permen Susu Rasa Jahe di Kelompok Wanita Tani Kecamatan Batu Kota Batu. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 2(1), 15-18.
- Erfisa, W., Arpi, N., & Asmawati, A. 2022. Kajian Literatur Pembuatan Produk Olahan Tempoyak (Durian Fermentasi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 419-428.
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., & Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik ITS*, 3(1), F27-F32.
- Feng J, Wang Y, Yi, X, Yang, W, He X. 2016. Phenolics From Durian Exert Pronounced No Inhibitory and Antioxidant Activities. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 64 (21): 4273 – 4279.
- Fiana, R. M., & Hayati, P. D. 2022. Pengembangan Produk Olahan Durian dalam Mendukung Kampung Batu Busuk Kelurahan Lambung Bukik Kecamatan Pauh sebagai Daerah Wisata. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 5(1), 60-68.
- Hartanto, E. S. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standardisasi*, 16(3), 215-222. <https://doi.org/10.31153/js.v16i3.197>.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Ho, L.-H., & Bhat, R. 2015. Exploring The Potential Nutraceutical Values of Durian (*Durio zibethinus L.*) – An Exotic Tropical Fruit. *Food Chemistry*, 168, 80–89.
- Indriaty, F., Sjarif, S. R., Riset, B., & Manado, S. I. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *J Penelit Teknol Ind*, 8(2), 129-40.
- Jumri., Yusmarini., Netti, H. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA* volume 2(1) : 1-10.
- Juwita, W., Rusmarilin, H., & Yusraini, E. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan

Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Jahe. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*, 2(2), 42 – 50.

- Kasma Iswari dan Srimaryati. 2015. Pengaruh Tingkat Ketuaan Buah dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) terhadap Mutu Tepung Durian. Prosiding seminar Nasioanl Buah Tropika Nusantara. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Bukittinggi: 945-955.
- Lalita, R., Ismono, R. H., & Prasmatiwi, F. E. 2019. Kajian Sosial Ekonomi dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Kelapa Sawit di Kabupaten Tulang Bawang. *JIA (Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis)*, 7(2), 195-202.
- Lukman, H., & Afriani, S. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*, 1(1), 36-42.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1–10.
- Naufalin, R. 2014. *Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Gula Kelapa*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nur'aini, H. 2013. Variasi Penggunaan Bahan Pengenyal Terhadap Karakteristik Permen Tradisional Pulp Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 71-76.
- Pandya, Y. H., Bakshi, M., Sharma, A., Pandya, H., & Pandya, H. 2022. Agar-agar Extraction, Structural Properties and Applications: A Review. *Pharma Innov. J*, 11, 1151-1157.
- Patriani, P., & Afgani, C. A. (2024). Studi Formulasi Nutrijell dan Gelatin pada Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyhizus*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Permen Jelly: Kulit buah naga, Gelatin, Nutrijel, Permen jelly. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(2), 8-19.
- Pinem, S. (2013). Kontribusi Energi 50 Gram Gula Merah Terhadap Daya Tahan Pada Pemain Sepakbola SMA Negeri 1 Juhar. Tesis. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Pratiwi, N. Y., Durachim, A., Mahmud, D., & Gusnandjar, A. 2019. Perbandingan Fiksasi Menggunakan Gula Pasir Tebu Dan Neutral Buffer Formalin Terhadap Keutuhan Sel. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 190-197.
- Prayogi, D. 2016. Sifat Organoleptik Hard Candy Susu dengan Jenis Gula Berbeda. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 1(2).
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer terhadap Karakteristik Otak-otak Ikan Kurisi

- (Nemipterus nematophorus). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1-10.
- Rachman, A. S., Cholissodin, I., & Fauzi, M. A. 2018. Peramalan Produksi Gula Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan Backpropagation Pada PG Candi Baru Sidoarjo. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 2(4), 1683-1689.
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. 2015. Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 267-276.
- Rahmi, S., Aisyah, Y., & Arpi, N. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1), 367-370.
- Ramos, M., Valdés, A., Beltrán, A., & Garrigós, M. C. 2016. Gelatin-based Films and Coatings for Food Packaging Applications. *Coatings*, 6(4), 41.
- Rosida, D. F. 2011. *Reaksi Maillard Mekanisme dan Peran Dalam Pangan dan Kesehatan*. Yayasan Humaniora.
- Said, A. 2007. *Pembuatan Gula Kelapa*. Ganeca Exact.
- Santika, L. G., & Ma'ruf, W. F. 2014. Karakteristik Agar Rumput Laut Gracilaria Verrucosa Budidaya Tambak dengan Perlakuan Konsentrasi Alkali pada Umur Panen yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 98-105.
- Sebayang, M. M., Dalimunthe, N. A., & Aisyah, S. 2022. Tambahan Makanan Lidah Buaya Dan Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Akuntansi dan Humaniora: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 32-35.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Simanjuntak, M. L., & Suryati, S. 2023. Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Sapi Dengan Variasi Waktu Perendaman Pelarut CH<sub>3</sub>COOH dan Suhu Ekstraksi. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 3(6), 844-852.
- Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. 2017. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (Durio zibethinus Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9-23.
- Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula Semut dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 101-108.
- Sulistianingsih, Y., Vonny, S. J., Netti Herawati. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jelly Pedadas. *Jom FAPERTA* Volume. 4(2) :1-13.

- Sulistiyowati, E., Mujiharjo, S., Irnad, A. S., & Phatonah, S. 2019. Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Karamel Susu dengan Penambahan Buah Durian (*durio zibethinus murr*) dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*citrus sp*). *J. Agroindustri*, 9(2), 56-65.
- Suprayatmi, M., Amalia, L., & Kusuma, W. 2015. Pemanfaatan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Lynn) sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Soft Candy. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 148–153.
- Suryati, S., Nasrul, Z. A., Meriatna, M., & Suryani, S. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66-79.
- Suwarno, S., Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. *Majalah Ilmiah Momentum*, 11(2).
- Tirtawinata, M.R., Santoso P.J., Apriyanti L.H. 2016. *DURIAN : Pengetahuan Dasar Untuk Pecinta Durian*. AgriFlo. Cibubur, Jakarta Timur
- Wahyuni, N., Asfar,I.T, Asfar, I.A., Asrina., dan Isdar. 2021. *Vinegar Nira Aren*. Media Sains Indonesia: Bandung.
- Wiranata, Y. S. 2014. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir di Indonesia tahun 1980-2010. *Economics Development Analysis Journal*, 3(4).

