

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]_Association Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Methods Of Analysis*. Arlington : New York.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01.2978.1992. Sirup Glukosa. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2.2008 Kembang Gula-Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Adriana, L., Franciscus, S. P., & Yuliana, R.S. 2020. Kualitas Permen Jelly Sari Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*. Vol 4(1) : 26-39.
- Af'idatusholikhah, W. A., Sigit, P., & Bara, Y. 2021. Pengaruh Variasi *Kappa* Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata L.* Miers). *Warta IHP*. 38(1) : 25-35.
- Al-kayyis, H. K., & Hari, S. 2016. Perbandingan Metode Somogyi-Nelson dan Anthrone-Sulfat pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi dalam Umbi Cilembu (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 1(2): 81- 89.
- Anissa. 2017. Penetapan Kadar B-Karoten Pada Beberapa Jenis Pepaya (Genus *Carica*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Karya Tulis Ilmiah*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional. Surakarta.
- Aprilia, Y. M. V. 2017. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Astia, M. 2018. Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella Asiatica (L.) Urb.*) Dengan Variasi Basis Karagenan Dan Konjak. *Skripsi*. Universitas Al-Ghifari. Bandung.
- Cresna, Mery, N., & Ratman. 2014. Analisis Vitamin C pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya, dan Langsung yang Tumbuh di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*. 3(3) : 58-65
- Dewi, G. N. 2019. Kandungan Gula Dalam Jus Buah Yang Dijual Di Kantin Universitas Katolik Soegijapranata dan Sekitarnya. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Dewi, T. 2014. Kualitas Es Krim Dengan Kombinasi Wortel (*Daucus Carota L.*) Dan Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill.*). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Dianah, M. S. 2020. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Baru. Pekanbaru.
- Diharmi, A., Dedi, F., Nuri, A., & Endang, S. H. 2011. Karakteristik Karagenan Hasil Isolasi *Eucheuma Spinosum* (Alga Merah) Dari Perairan Semenep Madura. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 16(1):117-124.
- Direktorat Gizi. 2006. Kandungan Gizi Dalam 100 G Pepaya. Departemen Kesehatan RI.
- Fajriani, Q. H. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Produk Olahannya Berupa Permen Jelly. *Skripsi*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

- Febriani, K. 2019. Pembuatan Jelly Dari Buah Bit Dan Buah Sirsak Dengan Hidrokoloid Gelatin. *Tugas Akhir*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Febriyanti, S. & Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Rubrum) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) : 542-550.
- Giyarto, G., Sony, S., & Putri, O. S. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*. 13(2) : 118-130.
- Gunawan, M., Muharni, S., & Suci, I. S., 2020. Uji Efektivitas & Afrodisiaka Ekstrak Etanol Albedo (Mesokarp) Semangka (*Citrullus Lanatus* (Thunb.) *Matsumura & Nakai*) Pada Mencit (*Mus Musculus*). *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*. Vol 3(1) :42-50.
- Guoyao, W., Collins, J.K., Perkins-Veazie, P., Siddiq, M., Dolan, K.D., Kelly, K. A., Heaps, C.L., & Meininger, C.J. 2007. Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability And Ameliorates The Metabolic Syndrome In Zucker Diabetic Fatty Rats. *American Society For Nutrition*. 6 : 334-341.
- Gusnadi, D., Riza, T., & Edwin, B. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12) : 2883-2888.
- Habiba, R., Windi, A., & Choirul, A. 2015. Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Selai Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 8(1) : 21-29.
- Hadi, A. dan Nadia, S. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal Action : Aceh Nutritional Journal*. 1 (2): 121 – 129.
- Harahap, H. Z. 2019. Kandungan Senyawa Vitamin C Dan Daya Terima Permen Jelly Kawista (*Limonia Acissima* L). *Skripsi*. Institut Teknologi Sains Dan Kesehatan Pku Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hasyim, H., Abdul, R., & Rostiati. 2015. Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. *Jurnal Agrotekbis*. 3(4) : 463-474.
- Hidayah, N., Mega, K., & Ery, F.P. 2020. Pengambilan Pektin Dari Kulit Bagian Dalam (Albedo) Semangka Dengan Proses Ekstraksi. *Journal Of Chemical Engineering*. Vol 1 (2) : 27-32.
- Hirdan., Usman, P., & Evy, R. 2021. Pemanfaatan Buah Nipah Dan Pepaya Dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *SAGU Journal : Agricultural Science And Technology*. 20(1) : 8-15.
- Jumri, Yusmarini, & Netti, H. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab. *JOM FAPERTA*. 2(1)
- Kania, J. 2015. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) Yang Dipengaruhi Oleh Jenis Limbah Cair Rumah Tangga Dengan Frekuensi Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1) : 9-15.

- Mabruroh, A. I. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanin dari Daun Rumput Bambu (*Lophatherum gracile Brongn*) dan Identifikasinya. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang
- Maghfiroh, Y. 2016. Pengaruh Penggunaan Isopropanol Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Nilai Rendemen Karaginan Yang Diekstrak Dari Rumput Laut *Halymenia Durvillei*. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Malik, A. S. 2016. Pengaruh Varietas Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Kimia Buah Pepaya (*Carica Papaya*. L). *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Mawarni, S. A., dan Sudarminto S. Y. 2018 . Pengaruh Lama Pemasakan Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing Dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6 (2) : 33–41.
- Mayasari, E., Tri, R., & Nurul, E. 2021. Studi Pembuatan Permen Jelly dari Kombinasi Nanas (*Ananas comosus* L.) dan Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(2) : 749-756.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya* L.) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*. Vol 3(2) : 105-115.
- Ngginak, J., Anggreini, D. N. R., Yanti, D. 2019. Kandungan Vitamin C Dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus Carica* L.) Dan Markisa Hutan (*Passiflora Foetida* L.). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*. 2(2) : 54-59.
- Panjaitan, T. W. S. & Dwi, A. R. 2021. Pengaruh Kombinasi Kulit Semangka (*Citrullus lanatus*) Dan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) Terhadap Kualitas Selai Lembaran. *Stigma*. 14(2) : 71-81.
- Putri, H. W. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa* Sp.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Jeruk Lemon. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Rahayu, A. 2019. Mutu Organoleptik Selai Kulit Semangka (*Citrullus Lanatus*) Yang Ditambahkan Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata* Linn). *Karya Tulis Ilmiah*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis.
- Rahmawati, F. Dan Choiril, H. 2013. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Dengan Metode Iodimetri. *Jurnal Ilmu Farmasi*. Vol 4(1): 13-19.
- Rahmi, S. L., Fitry, T., & Selvia, A. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14(1) : 37- 44.
- Rahmawati, N., Bambang, S. A., Danar, P. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1) : 63-73.
- Ramadhani, A. 2014. Ekstraksi Dan Karakteristik Pektin Dari Limbah Kulit Semangka Secara Enzimatis Dengan *Aspergillus Niger*. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Baru. Pekanbaru.
- Rimando, A., M. & Penelope, M., P. 2005. Determination Of Citrulline In Watermelon Rind. *J. Chromatog A*. Vol 1078(1-2) : 196-200.
- Rizal, S., Fibra, N., & Melza, F. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Dan Glukosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat Dan

- Karakteristik Organoleptik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*. 18(2) : 144-156.
- Rumagit, H. M., Max, R. J. R., & Sri, S. 2015. Uji Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Spons *Lamellodysidea Herbacea*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Unsrat. 4(3) : 183-192.
- Saragih, M. A., Vonny, S. J., & Usman, P. 2017. Pengaruh Penambahan Kelopak Rosella Terhadap Mutu Sensori Permen Jelly Dari Albedo Semangka. *Jom Faperta*. Vol 4(1) : 1-12.
- Selviana. S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (Morus nigra L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Supiyanto. 2014. Pengaruh Konsentrasi Dan Interval Waktu Pemberian Pupuk Grow Max Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Semangka (*Citrullus Vulgaris* Schard). Skripsi. Universitas Teuku Umar. Aceh.
- Syafutri, M. I., Eka, L., Dan Hendra, I. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) Dengan Penambahan Sorbitol Dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika* Val.). *Jurnal Gizi Dan Pangan* 5(2): 78-86.
- Tadmor, Y., King, S., Levi, A., Davis, A., & Hirschberg, J. 2005. Comparative Fruit Coloration In Watermelon And Tomato. *Food Research International*. 38 : 837-841.
- Tambunan, R. Z. 2015. Aktivitas Antioksidan Sari Buah Tomat Kaya Antioksidan Lycopene Sebagai Agen Kemopreventif Penyakit Kanker Menggunakan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Pengawet. Thesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tanalo, R. A. W. 2014. Pengaruh Perbedaan Proporsi Sukrosa-Gula Aren Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Marshmallow. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Tappe, C. P. 2021. Analisis Mutu Karaginan Yang Dihasilkan Dari Alga Merah *Kappaphycus Alvarezii* Dengan Metode *Microwave-Assisted Extraction*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Taqiyuddin, M. Z. 2015. Analisa Karoten Pada Wortel (*Daucus Carota*) Dengan Menggunakan Spektrofotometer Tampak. *Tugas Akhir*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ulfa, H. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Air Terhadap Karakteristik Permen Jelly. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Utami, P. B. 2016. Pengaruh Penggunaan Agar-Agar Dan Gelatin Pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur Dan Sifat Organoleptik. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review*. 1(1) : 116 – 125.
- Yulianto, A. 2018. Karakteristik Permen Jelly Apel (*Malus Sylvestris* Mill) Varietas Manalagi, Romebeauty Dan Anna Yang Ditambahkan Pigmen Dari Sumber Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Yunisa, W. P. 2018. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, Aktivitas Antioksidan Dan Sensori Permen Jelly Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.). Skripsi. Universitas Sriwijaya. Palembang.