

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, N. N. 2019. Kelor Tanaman Ajaib Untuk Kehidupan Yang Lebih Sehat. Deepublish: Yogyakarta. <https://books.google.co.id/>. Diakses pada tanggal 11 April 2020.
- Almegakm. 2015. Alat Ukur Warna. <http://analisawarna.com/2015/09/23/alat-ukur-warna/>. Diakses pada tanggal 10 Juli 2020.
- Ana, A. 2018. *Jelly Candy*. <https://www.langsungenak.com/permen-jelly-by-alfifa-ana/?lang=en>. Diakses pada tanggal 10 Juni 2020.
- Anggita, O. 2018. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Ekstrak Jambu (*Psidium guajava L.*) Dengan Penambahan Gelatin Sebagai Gelling Agent. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang
- Annisaturidha. 2019. Penambahan Sari Jeruk Nipis Dan Daun Mint Terhadap Karakteristik Minuman Sari Lidah Buaya. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Atine, H. H. 2018. Studi Proporsi Lidah Buaya (*Aloe barbadensis, Miller*) Dan Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Sensoris Minuman Jeli Lidah Buaya. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., dan Karim, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Pampuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). Jurnal Teknosains Pangan, 2(2), 6-74.
- Ayu, M. G. 2017. Analisis Kadar Gula, Kadar Protein Dan Daya Terima Permen Jelly Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Jember: Jember.
- Ayu, S. D. 2019. Mengonsumsi Membantu Perkembangan Janin Moms. <https://nakita.grid.id/read/021946876/mengonsumsi-stroberi-dapat-membantu-perkembangan-janin-moms?>. Diakses pada tanggal 10 Juni 2020.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu: Yogyakarta. <https://books.google.co.id/>. Diakses pada tanggal 16 Desember 2019.

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI-354722008. Standar Persyaratan Mutu Permen *Jelly*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budiman, S., dan Saraswati, D. 2005. Berkebun Stroberi Secara Komersil. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Bunga, N. M. 2019. Optimasi Formulasi Permen Karamel Susu Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Gula Stevia (*Stevia rebaudina*) Menggunakan Aplikasi Design Expert 10.0 (*Mixture Design*). Skripsi. Tidak Dipublikasi Universitas Pasundan: Bandung.
- DeMan, J.M. 1999. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Devi, M. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Wingko Dengan Substitusi Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dan Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava Linn*). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Dewi, D. 2012. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. Stomata: Surabaya.
- Dewi, F. K. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar proksimat, Dan Kadar Fe. Ilmu Gizi Indonesia, 1(2), 104-112.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera L.*) terhadap kualitas yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 6(2), 59-66.
- Eletra, Y., & Astuti, S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Orgaboileptik Permen Jelly Susu Kambing. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 18(2), 185-195.
- Feby, H. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Esktrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Sediaan Hand And Body Cream. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Firdha, O. D. 2019. Studi Mutu Permen Jelly Lidah Buaya (*Aloe vera*) Akibat Penambahan Dua Sumber Pengasaman Dan Variasi Konsentrasi Pigmen Bunga Mawar (*Rosa sp.*). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Giampieri, F., Alvarez-Suarez, J.M., Tulipani, S., Gonzàles-Paramàs, A.M., Santos-Buelga, C., Bompadre, S., Quiles, J.L., Mezzetti, B. & Battino, M.

2012. The Strawberry: Composition, Nutritional Quality, and Impact on Human Health. *Nutrition*, 9-19.
- Gilang, M. S. 2019. Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Permen Keras. Tidak dipublikasikan. (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P. O. 2020. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Hasniar, H., Rais, M., dan Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189-200.
- Hasyim, A. R., dan Rostiati, H. 2015. Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. *Agrotekbis*, 3(4), 436-474.
- Hutching, J. B., 1999. *Food Color Appearance*. Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland
- Imroatul, H. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Sari Stroberi Terhadap Hasil Uji Organoleptik Pada Permen Karamel Susu. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta.
- Islamiyah, T. Y. 2015. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional.
- Isnaini, W., dan Muin, N. 2017. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi masyarakat. *Buletin Eboni*, 14(1), 63-75.
- Krisnadi, D. A. 2015. Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Laga, A., Langkong, J., & Muhipidah, M. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Mutu Kurma Tomat. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 62-68.
- Laurensia, F. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Sifat Fisiokimia Dan Organoleptik Permen Jeli Stroberi. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Katolik Widya Mandala: Surabaya.
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y. S., & Dewi, E. N. 2014. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 112-120.

- Mahmudah, R. A., Yulianti, E., & Hanapi, A. 2019. Pemberdayaan Tanaman *Moringa Oleifera Lamk.* (kelor) Pada Masyarakat Dusun Talangsari Desa Ringinkembar Kecamatan Sumbermanjing Wetan Kabupaten Malang. *Journal of Research on Community Engagement*, 1(1), 10-13.
- Marisca. A. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Strawberry Terhadap Kadar Vitamin C Dan Daya Terima Jelly Lidah Buaya. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Mekarsari, T. 2009. *Ensiklopedia Buah*. Grasindo: Jakarta. <https://books.google.co.id>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2019.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., dan Aminah, S. 2010. Kadar vitamin C, Mutu Fisik, pH Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1), 43-51.
- Mulatsih, T. A. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L*). Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Neswati, N. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 105-115.
- Nurchayati, E. 2014. Khasiat Dahsyat Daun Kelor. *Jendela Sehat*: Jakarta. <https://books.google.co.id/>. Diakses pada tanggal 14 Desember 2019.
- Nuril. B. 2018. Pengaruh Pemberian Sari Buah Jeruk Manis (*Citrus aurantium*) Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*) (Sebagai Bahan Penyusun Handout Boga Dasar SMK). *Skripsi*. Tidak dipublikasikan. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Rahmawati, S. P., dan Adi, A. C. 2016. Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, Vol 11 (1). Hal: 86-93.
- Rofitasari. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dua Varietas Wortel (*Daucus corota*) Dengan Penambahan Perbedaan Konsentrasi Sirup Glukosa. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Roihanah, M. 2014. Pengaruh Jumlah Karagenan Dan Ekstrak Daun Pandanwangi (*Pandanus amaryllifolius*) Terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Tata Boga*, 3(3), 97-105.
- Rukmana, R. 2003. Jeruk Nipis Prospek Agribisnis, Budi Daya, dan Pasca Panen. Kanisius: Yogyakarta. <https://books.google.co.id>. Diakses pada tanggal 10 April 2020.

- Simorangkir, T. R., Rawung, D., dan Moningga, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*). In COCOS, Vol. 1 (8).
- Sudarmadji. S. dkk. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta
- Sudaryati, S. S., & Jariyah, J. J. 2017. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Buah Pedada (*Soneratia caseolaris*). Jurnal Teknologi Pangan, 11(1), 50-53
- Susanto, W.H dan Pertiwi, M.F.D. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 2 (2): 82-90.
- Swardani, T. E 2014. Pengaruh Jumlah Gula Dan Ubi Jalar Ungu Terhadap Hasil Jadi Permen Leather Sirsak. Jurnal Tata Boga, 4(1), 18-27
- Tangmau, R. 2019. Daun Kelor Tanaman Dengan Segudang Manfaat. /info-kesehatan/item/90-daun-kelor-tanaman-dewww.puskobb.dinkes kotakupang.web.id/artikelngan-segudang-manfaat.html. Diakses pada tanggal 10 Juni 2020.
- Taya, R. 2017. 22 Kesehatan Jeruk Nipis Untuk Kesehatan, Wajah Dan Rambut. <https://www.merdeka.com/sehat/22-manfaat-jeruk-nipis-untuk-kesehatan-wajah-dan-rambut-klm.html>. Diakses pada tanggal 10 Juni 2020.
- USDA. 2010. Strawberries, Frozen, Sweetened, Sliced. <https://www.usda.gov/>. diakses tanggal 9 April 2020.
- Utami, I. G. A. A. P., Putra, G. G., & Wrsiati, L. P. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubuk Kulit Ari Biji Kakao: Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis Dan Waktu Pengadukan Terhadap Karakteristik Bodi Krim. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X.
- Wicaksono, G. S., dan Zubaidah, E. 2014. Pengaruh Karagenan Dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu Dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak [IN PRESS JANUARI 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1), 281-291.
- Widjiatmoko, B. 2012. Kelor Tanaman Super Kaya Manfaat. Jogjakarta: Kanisius
- Winarno, F.G. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. <https://books.google.co.id>. Diakses pada tanggal 19 April 2020.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. 2019. Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality, 6(1), 46-53.

- Yunita, U. R. 2017. Karakteristik Fisik Dan Kimia Pada Permen Jelly Yang Disubstitusi Glukomanan Konjak Dan Difortifikasi Fruktooligosakarida (FOS) Dan Taburia. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2019.
- Yuliana, S. 2017. Produksi Pigmen Bubuk Buah Senggani (*Melastoma candidum*) Dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Proporsi Maltodekstrin Serta Aplikasinya Pada Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata L.*). Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Yoyanda. B. 2012. Formulasi Permen Jelly Sari Jagung dan Rumput Laut. Skripsi. Tidak Dipublikasi. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo.
- Yuwidasari, EA, Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir, Jurnal BisTek Pertanian: Agribisnis dan Teknologi Hasil Pertanian, 6 (01), 28-41.