

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, M., & Suprayogi, D. (2011). Uji kualitatif vitamin c pada berbagai makanan dan pengaruhnya terhadap pemanasan. *Jurnal Sains dan Matematika* , 61-67.
- Amir, A. A. (2014). *Pengaruh penambahan jahe (Zingiber officinale roscoe) dengan level yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan aktivitas antioksidan susu pasteurisasi*. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- AOAC. (1995). *Kadar Air*.
- Arifin. (2006). *Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var Lemon) sebagai Flavor Teh Celup*. Bogor, Indonesia: Institut Pertanian Bogor.
- Arivianti, S. (1999). *Daya tangkal radikal dan aktivitas penghambatan pembentukan peroksida sistem linoleat ekstrak rimpang jahe, laos, temulawak dan temuireng*. Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bactiar, A., Akhyar, A., & Evy, R. (2017). Pembuatan Permen Jelly Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. *Sains dan Teknologi Pangan* , 1.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (Citrus limon) . *Teknologi Pangan* , 2.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (Citrus limon). *Teknologi Pangan* , 2.
- Baliana, R., Karouw, S., Towaha, J., & Hotapea, R. (2007). Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa mudda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *LITRRI* , 12.
- Farikha, I. T., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan. *Jurnal Tenosains Pangan* , 2 (1), 30-38.
- Farikha, I. T., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan. *Jurnal Tenosains Pangan* , 2 (1), 30-38.
- Ginting, N. A., Rusmarilin, H., & Nainggolan, R. (2014). Pengaruh perbandingan jambu biji merah dengan lemon dan konsentrasi gelatin

- terhadap mutu marshmallow jambu biji merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* , 3.
- Hamdana, H. d. (2016). *PENGEMBANGAN KECAP DARI AIR KELAPA*. Makassar: Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Makassar dan Himpunan Sarjana Pendidikan Ilmu-ilmu Sosial Indonesia Grand Clarion Hotel.
- Hasyim, A., Purnamasari, A. B., & Adolvina. (2017). Perbandingan Kadar Karbohidrat Kecap Dengan Penambahan Air Kelapa Muda dan Air Kelapa Tua Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Bionature* , 18, 15-20.
- Hasyim, H., Rahim, A., & Rostiati. (2015). Karakteristik fisik dan kimia dan organoleptik permen jelly buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-aga. *Agrotekbis* , 3.
- Jumri. (2014). *Mutu permen jelly buah naga merah (Hylocereuspolyrhizus) dengan penambahan karagenan dan gum arab*. Pekanbaru: jumri.
- Jurait, M., & Mardesci, H. (2016). STUDI PEMBUATAN PERMEN DARI AIR KELAPA TERHADAP KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN. *Jurnal Teknologi Pertanian* , No. 1.
- Khamidah, A., & Novitasari. (2017). *Pemanfaatan Sawi dalam Pembuatan Permen jelly Untuk Meningkatkan Nilai Tamba*. Jember: Universitas Jember.
- Koswara, S., & Sumarto, A. D. (2012). *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan*. Bogo: Institut Pertanian Bogo.
- Kristanto, F. (2013). *Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan CitrusLimon*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Ockerman. (1983). *Pengukuran pH*.
- Pratiwi, Y. H., Ratnayani, O., & Wirajana, I. N. (2018). *PERBANDINGAN METODE UJI GULA PEREDUKSI DALAM PENENTUAN AKTIVITAS α -L-ARABINOFURANOSIDASE DENGAN SUBSTRAT JANUR KELAPA (COCOS NUCIFERA)* (Vol. 2). Universitas Udayana: JURNAL KIMIA.
- purnamasari, S., Nia, M., & Rizal. (2020). Pengembangan Limbah Air Kelapa Sebagai Permen Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Desa Awunio Kecamatan Kolono Kabupaten Konawe Selatan . *Online Program Studi Pendidikan Ekonomi* , 2.
- Saputra, M. A., Harini, N., & Anggriani, R. (2020). Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly oleh Tiga Varietas Jahe. *teknologi pertanian* , 2.
- Sarwono, B. (2001). *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Depok: Agromedia Pustaka.

- Susanti, K. I., Tamrin, & Asyik, N. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE GAJAH (*Zingiber Officinale*) TERHADAP ORGANOLEPTIK, SIFAT FISIK DAN KIMIA DALAM PEMBUATAN PERMEN JELLY. *Sains dan Teknologi Pangan*, No.2.
- Suzanni, Munandar, & Saudah. (2020). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas (*Ananas Comosus*) Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Nata De Coco Dari Limbah Air Kelap. *Serambi Engineering*, 2.
- Techinamuti, & Pratiwi. (2018). Vitamin C Metode Titrasi Iodium. *Farmaka*, 16, 2.
- Tih, F., Pramono, H., Hasianna, S. T., Naryanto, E. T., Haryono, A. G., & Rachman, O. (2017). Efek Konsumsi Air Kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap Ketahanan Berolahraga Selama Latihan Lari pada Laki-laki Dewasa Bukan Atlet. *artikel penelitian*, 1.
- Utomo, R. C., Sani, I. E., & Ir. Sri Haryati, M. (2020). KONSENTRASI GULA PASIR TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI TIMUN KRAI (*Curcumis sp*). *Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 01.
- utomo, S. d. (2006). Penggunaan campuran karagenan dan konjak dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1 (1), 19-26.
- Wahyuni, S. (2018). *PEMANFAATAN LIMBAH AIR KELAPA (Cocos nucifera L.) UNTUK PEMBUATAN KECAP DAN UJI ORGANOLEPTIK SEBAGAI REFERENSI MATA KULIAH BIOTEKNOLOGI*. BANDA ACEH: Pendidikan Biologi.
- Winarno, F. (2002). *kimia pangan dan gizi*. jakarta: gamedia.
- Yuliaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptic minimal instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1), 41-52.
- 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.*). *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 01.
- 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.*). *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11, 1.
- Zia, K., Yuliani Aisyah, Z., & Widayat, H. P. (2019). Konsentrasi gelatin berpengaruh sangat nyata terhadap nilai kadar air dan nilai pH. *TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PERTANIAN INDONESIA*, No. 01.

