

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., dan S. Mujdalipah. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (Ipomea batatas (L).Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech*.2 (1) 2017 52-58
- Badan Standarisasi Internasional. 2008. SNI 3547-2008. Kembang Gula. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2010. SNI 3140-2010. Gula Kristal. Jakarta : Badan Standar Internasional.
- Badan POM RI.2010. Acuan Sediaan Herbal. Vol. 5. Edisi I: Direktorat Obat Asli Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta. Hal 30-31.
- Badan Standarisasi Internasional. 2015. SNI 2802-2015. Agar – agar Tepung. Jakarta: Badan Standar Internasional.
- Chandra, Gregorius. 2002. Strategi dan Program Pemasaran. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Hamabali. 2004. Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Bogor : Penebar Swadaya.
- Harijono, Kusnadi,J., dan Mstikasari, S.A 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Pendapatan Terlarut Sari Apel Muda Terhadap Kualitas Permen jelly . *Jurnal Teknologi Pertanian* _2(2):65-70
- Imeson A. 2010. Pemanfaatan Agar – agar Tepung Sebagai Tekxturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L,.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Irash, N.F., Supriadi, dan Suherman.2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chans F.) Pada Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (Hibicus Sabdariffa L).*J. Akademika Kim*.7(3):140-145.
- Isnaini dan lailatul. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (Hibicus sabdariffa L). dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. Malang : Balai perkajian Teknologi Pertanian.
- Kolter, P. and G. Amstrong. 2004. Dasar – dasar Pemasaran. Edisi Kesembilan. Jakarta: Penerbit Indeks.
- Kurnia, P., Sarbini, D., Rahmawaty, S. 2009. Uji Fisik, organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. Vol. 10 No.1 Th 2009: 18-26.

- Kwartiningsih, E. dan L. N. S. Mulyati. 2005. Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekulbium* Vol 4 No 1: Hal 8- 12
- Lesmana, S.N., Thomas I.P.S., dan Netty K. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7 (1), 28-39.
- Mardiah, dkk. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol.4 No.3,2012.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Gelatin dari Sari Buah Kweni*. Bogor. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian
- Moeksin, R., dan Ronald, S. H. 2009. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella(H. sabdariffa L.) Merah Pada Suhu Pemasakan. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Pamungkas, H., S.K.D. Yohana dan D. Raharjo. 2015. Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibicus sabdariffa L.*) dan Rumput Laut (*Euchema cottoni*) Terhadap Mutu Permen. Skripsi. Universitas Riau. Riau.
- Pratiwi, 2009. *Formulasi, Uji Kecukupan Panas, dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sri Womas (Wortel-Nanas)*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmi, S.L., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Perbedaan Konsentrasi Gealtinisasi Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*).*Jurnal Penelitian Universitas Riau*, volume 17(1) 10-18.
- Sari, M. W. dan Sulandri, L. 2014. Pengaruh Jumlah asam sitrat dan Agar – agar Terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam. *E-journal boga*. 3 (1): 100-110.
- Silvi, L. R., Fitri, T dan Selvia, A. 2012 *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Dari Bunga Rosella (Hibicus sabdariffa l.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jambi.Jambi.
- Sutikno, A.K. 2010. Pengaruh Proporsi (Isomalt-Sukrosa) dan Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Suryani, A., E. Hambali., dan M. Rivai 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Jakarta, Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tjiptono, F dan A. Diana. 2016. Pemasaran, Esensi dan Aplikasi. Yogyakarta: Andi.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: Mbrio Press. Hal 41- 55
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zia, Khalieda, Yuliani A., Zaidiyah., dan Heru P. W. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) Dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (Citrus Limon L). Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia. Vol., No. 1.