

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. (2014). Sorption Isotherm of Instan Corn Flour from Four Variety of Corn. *Agritech*, 34(1), 49–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/agritech.9522>
- Alharanu, P. R., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada Pembuatan Permen Jeli. *Jurnal EDUTURISMA*, 4(2), 53–64.
- Amaliah, N., & Farida. (2018). KONSEP PENGENDALIAN MUTU PADA PEMBUATAN PERMEN JELLY NANAS (*Ananas comosus* L .)
CONCEPT OF QUALITY CONTROL IN THE MAKING OF JELLY
PINEAPPLE Kalimantan Timur khususnya Kabupaten Kutai Kartanegara mempunyai luas wilayah Kabupaten Kutai Kartanegara merupaka. *SNITT-Politeknik Negeri Balikpapan*.
- Apriliyanti, M. W., Nurdihati, A., & Ardiyansyah, M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Jelly Kelor Instan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Pendekatan Kadar Air Kritis. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(2), 54–63. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i2.967>
- Darmanto, yudhomenggolo sastro. (2020). *KARAKTERISTIK PERMEN JELLY DENGAN PENAMBAHAN GELATIN SISIK IKAN YANG BERBEDA*. 1(2), 64–71.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Erlando, M., Malianti, L., & Suliasih, S. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN BUAH MANGGA TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN, DAN pH PADA YOGHURT DRINK MENGGUNAKAN STARTER KOMERSIL. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 3(1), 33–43. <https://doi.org/10.36085/jinak.v3i1.5013>
- Hariato, H., Anggraini, D., Astuti, A., & Adinegoro, H. (2020). Uji Metode Pengkelasan Tingkat Kematangan Buah Mangga Berdasar Posisi Buah di dalam Air. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1), 41. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i1.5295>
- Hasany, M. R., Afrianto, E., Pratama, R. I. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 8(1), 48–55. <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/viewFile/13887/6644>.

- Herawati, E. R. N., Nurhayati, R., & Angwar, M. (2017). Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Salut Cokelat “Purbarasa” Kemasan Polipropilen Berdasarkan Angka Tba Dengan Metode Aslt Model Arrhenius. *Reaktor*, 17(3), 118. <https://doi.org/10.14710/reaktor.17.3.118-125>
- Ikasari, D., Suryaningrum, T. D., & Arti, I. M. (2017). PENDUGAAN UMUR SIMPAN KERUPUK IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) PANGGANG DALAM KEMASAN PLASTIK METALIK DAN POLIPROPILEN Shelf Life Determination of Roasted Catfish Crackers Stored with Metallic and Polypropylene Packaging. *JPB Kelautan Dan Perikanan*, 12(1), 55–70.
- Ingrath, W., Nugroho, W. A., & Yulianingsih, R. (2015). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Dengan Menggunakan Microwave. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1–8.
- Iverson, B. L., & Dervan, P. B. (n.d.). *Extraction, purification and analysis of thermal stability of xylose isomerase*. 4, 7823–7830.
- Kiayi, G. S. (2018). Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.164>
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Kurniawan, H., Bintoro, N., & W.K., J. N. (2018). PENDUGAAN UMUR SIMPAN GULA SEMUT DALAM KEMASAN DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS (Shelf Life Prediction of Palm Sugar on Packaging using Arrhenius Equation). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 93–99. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v6i1.68>
- Lamusu, D. (2007). *UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (Ipomoea batatas L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT*. 3(1), 9–15.
- Luthfiyanti, R., Chandra Iwansyah, A., Yustia Pamungkas, N., & Triyono, A. (2020). *PENURUNAN MUTU SENYAWA ANTIOKSIDAN DAN KADAR AIR TERHADAP MASA SIMPAN PERMEN HISAP EKSTRAK DAUN CIPLUKAN (Physalis angulata Linn.) DECREASING THE QUALITY OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS AND WATER CONTENT TO THE SHELF-LIFE OF CIPLUKAN (Physalis angulata Linn.) LE*. 14(1), 1–12.

- Mangga Budidaya, T., Hartana, A., Bambang Purwoko, dan S., Biologi FMIPA, J., Riau Kampus Bina Widya, U., & Riau, P. (2009). Taksonomi Mangga Budidaya Indonesia dalam Praktik Taxonomy of Cultivated Indonesian Mango in Practice. *J. Agron. Indonesia*, 37(2), 130–137.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Kimia VALENSI*, 2(4). <https://doi.org/10.15408/jkv.v2i4.270>
- Mulangsri, D. A. K., Budiarti, A., & Saputri, E. N. (2017). Aktivitas Antioksidan Fraksi Dietileter Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*, 4(1), 85–93. <https://doi.org/10.20527/jps.v4i1.5760>
- Nilasari, A., Heddy, S., & Wardiyati, T. (2013). Identifikasi Keragaman Morfologi Daun Mangga (*Mangifera indica* L.) Pada Tanaman Hasil Persilangan Antara Varietas Arumanis 143 Dengan Podang Urang Umur 2 Tahun. *Jurnal Produksi Tanaman*, 1(1), 61–69
<http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/8>
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Nurhendrar, S. (2007). PENGENALAN DAN PROSES PEMBUATAN GELATIN. *Revista Brasileira de Ergonomia*, 9(2), 10.
<https://www.infodesign.org.br/infodesign/article/view/355%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/731%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/269%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/106>
- Nurismanto, R., Dan, S., Hudanur, A., Program, I., Teknologi, S., Fakultas, P., Industri, T., Pembangunan, U., Veteran, N. ", Timur, J., Raya, J., & Madya - Surabaya, R. (2015). Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*) (The Concentration of Gelatin and Carrageenan on Making Jelly Candy of Broccoli (*Brassica Oleracea*)). *J.Rekapangan*, 9(2), 1–5.
- Pakpahan, N., Kusnandar, F., Syamsir, E., & Maryati, S. (2021). Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Mentah Tapioka Dalam Kemasan Plastik Polypropylene Dan Low Density Polyethylene Menggunakan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2454>

- Panigoro, Y., Antuli, Z., & Limonu, M. (2021). Karakterisasi fisikokimia dan sensori fruit leather hasil formulasi mangga arum manis (*Mangifera indica* L . var arum manis) dan pisang goroho (*Musa acuminata* sp .) physicochemical and sensory characterization of fruit leather from the formulation of sw. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), 1–10.
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Putri, A. E. V. T. P., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modidies Cassava Flour). *Indo. J. Chem. Sci*, 4(2), 169–171. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Ramadani, D. T., Wulandari, D., & Aisah, A. (2020). Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i2.153>
- Ramadhan, M. R., Harun, N., Faizah, D., Program, H., Teknologi, S., Pertanian, H., & Pertanian, J. T. (2015). KAJIAN PEMANFAATAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DAN MANGGA (*Mangifera indica* Linn) DALAM PEMBUATAN FRUIT LEATHER [STUDY OF UTILIZATION OF RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus polyrhizus*) AND MANGO (*Mangifera indica* Linn) IN THE MAKING FRUIT LEATHER]. *Sagu Sagu Sagu*, 14(1), 23–31.
- Ribeiro, T. B., Melo, A., Vilas-Boas, A. A., & Pintado, M. (2023). Flavonoids. *Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry*, 2013, 73–105. https://doi.org/10.1007/978-3-031-18587-8_4
- Ritonga, A. M., Masrukhi, M., & Siswantoro, S. (2020). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11–18. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.01.2>
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). PENETAPAN KADAR PROTEIN SECARA KJELDAHL BEBERAPA MAKANAN OLAHAN KERANG REMIS (*Corbiculla moltkiana* Prime.) DARI DANAU SINGKARAK. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.

- Rosari, M. I. (2014). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3 , Nomor 3 , Tahun 2014 , Halaman 47-54. *PENGARUH EKSTRAK KASAR BUAH MAHKOTA DEWA (Phaleria Macrocarpa) SEBAGAI ANTIOKSIDAN PADA FILLET IKAN BANDENG (Chanos Chanos Forsk) SEGAR*, 3(2012), 47–54.
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., & Setyaningrum, A. (2019). KANDUNGAN KARBOHIDRAT DAN KADAR ABU PADA BERBAGAI OLAHAN LELE MUTIARA (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1), 41–46. <https://doi.org/10.26877/jitek.v5i1.3737>
- Suwardike, P., Rai, I. N., Dwiyani, R., & Kriswiyanti, E. (2018). Antioksidan Pada Mangga. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 1(2), 120–126. <https://doi.org/10.37637/ab.v1i2.313>
- Waryat, W., & Nurawan, A. (2022). Keragaan Penanganan Pasca Panen Mangga di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmiah Respati*, 13(1), 64–74. <https://doi.org/10.52643/jir.v13i1.2261>
- Yusniarti, F., Lita, D., & Feny, a D. Y. M. (2009). Kandungan Total Fenol Dalam Rumpun Laut *Caulerpa racemosa* yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 34–39. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/1859/1468>