

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2018. *National Nutrient Database Java-Plum (jambolana)*. United State Departement of Agriculture, United State.
- Afriyanto, Akhyar A dan Rahmayun. 2016. *Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Mutu Permen Jelly dari buah Pepada (Sonneratia caseolaris)*. Riau: Universitas Riau.
- Akbar H, Supriyanto A dan Haryani K. 2013. *Karakteristik Tepung Konjac Dari Tanaman Iles-iles (Amorphophallus Oncorphyllus) Di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah*. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri. Vol. 2. No. 4.
- Alfian A.R. 2017. *Karakteristik Mutu Sensori, Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Selai Edamame Dengan Penambahan Mocaf dan CMC*. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Jember.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah SNI 01-3746-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyanti, L.E. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Karaginan dan Konjak Terhadap Mutu Selai Lembaran Albedo Semangka dan Buah Nangka*. Tugas Akhir. Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *13 Pesan Dasar Gizi Seimbang*. Jakarta
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan oleh Muchji Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Dewanto J dan Purnomo B.H. 2009. *Pembuatan Konyaku Dari Umbi Iles-iles (Amorphophallus Oncorphyllus)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Distantina S, Fadilah, Rochmadi, Moh. Fahrurrozi, Wiratni. 2010. *Proses ekstraksi karagenan dari Eucheuma cottonii*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 4—5 Agustus 2010.
- Doty M.S. 1985. *Eucheuma Farming for Carrageenan-sea grant advisory report*. New Jersey : Prentice-Hall.
- Febriyanti S. dan Yunianta. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Karaginan dan Rasio Sari Jahe Emprit (Zingiber officinale var. Rubrum) Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Jahe*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2 p.542-550. Malang: Universitas Brawijaya.

- Hariyatmi . 2004. *Kemampuan vitamin E sebagai antioksidan terhadap radikal bebas pada lanjut usia*. MIPA, 14(1), 52-60
- Lehninger, A. L., 1982, *Dasar-dasar Biokimia*, Jilid 1, Alih bahasa, Maggi Thenawijaya, Erlangga, Jakarta.
- Mutia R. 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis Dari Tepung Iles-iles*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nairaturrohmah. 2017. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Pisang Lembaran*. Tugas Akhir. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Parnanto N.H.R, Nurhartadi E dan Rohmah L.N. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (Carica Papaya. L) Dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai Gelling Agent*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. V. No.1
- Pietta, P.G. 2000. *Flavonoids as Antioxidants*. Journal of Natural Products, 63, 1035-1042.
- Pratiwi U, Harun dan E. Rossi,. 2016. *Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Selai Lembaran Labu Kuning (Curcubita moschata)*. Jom Faperta Vol.3 No.2.
- Pujihastuti, D.R. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Umur Simpan Minuman Beraroma Apel*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Purnamawati D. 2006. *Kajian Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Sabun Transparan*. Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Salmanian S, A. R. Sadeghi Mahoonak, M. Alami. And M. Ghorbani. (2014) *Phenolic Content, Antiradical, Antioxidant, and Antibacterial Properties of Hawthorn (Crataegus elbusensis) Seed and Pulp Extract*. Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Research : Iran
- Sanger G. 2009. *Mutu Permen Rumput Laut (Eucheuma cottonii)*. Pacific Journal. Vol. 2. No.3.
- Sari P. 2011. *Potensi Antosianin Buah Duwet (Syzygium cumini) Sebagai Pewarna Pangan Alami Yang Memiliki Kemampuan Antioksidan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sidi N.C, Widowati E dan Nursiwi A. 2014. *Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris fruit Leather Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) Dan Wortel (Daucus Carota)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 3. No. 4.

- Septiani I.N, Basito, dan Widowati E. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VI No, I
- Standart Industri Indonesia. 1978. *Kriteria Mutu Selai Buah No.173*. Jakarta: Standart Industri Indonesia.
- Sugiarso A. dan Fithri C.N. 2015. *Pembuatan Minuman Jeli Murbei dengan Pemanfaatan Tepung Porang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.443-452.
- Supiyanti W, Endang D.W dan Lia K. 2010. *Uji aktivitas antioksidan dan penentuan kandungan antosianin total kulit buah manggis (Garcinia mangosta. L)*. Majalah Obat Tradisional, 15: 64–70.
- Suryani A, Mira R, dan Erliza H . 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto,W.H. dan Bagus Rakhmad Setyohadi. 2011. *Pengaruh Varietas Apel (Mallus sylvestris Mill) dan Lama Fermentasi Khamir Saccaromices cereviceae Sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan Terhadap Karakteristik Sirup*. Vol. 12 No. 3: 135-142
- Syafarini I. 2009. *Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan Dan Alginat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tirtosantoso S. dan Sakunda A. 2007. *Analisis Kelayakan Usaha Selai Nangka Ditinjau Dari Jenis dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel*. Buana Sains. No.1: 87-96.
- Tirtosastro S. dan Sakunda A. 2007. *Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Selai Nangka Ditinjau dari Jenis dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel*. Malang: Universits Tribhuwana Tungadewi.
- Udin F. 2013. *Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Val.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Ulandari S. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Markisa (Passiflora Edulis) Terhadap Mutu Selai Nanas (Ananas Comosus (L) Merr)*. Tugas Akhir. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta : Pusat Sinar Harapan.

Yati K, Hariyanti dan Arisanti D. 2013. *Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Kombinasi Karagenan Dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Stabilitas Fisik Kembang Gula Jelly Sari Umbi Wortel (Daucus carota. L).* FARMASAINS. Vol. 2. No. 1.