

DAFTAR PUSTAKA

- Ali S. 1987. Aspek-aspek Fisika Kimia serta Proporsi Bahan-bahan Pembentuk Gel dalam Pengolahan Permen Jelly [skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Alikonis JJ. 1979. *Candy Technology*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc. Westport.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Angka SL, Suhartono MT. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 1977. *Carrageenan*. USA: Marine Colloids Division, FMC. Corporation. 1-44 P.
- , 2008. Sari Buah Jernih (*Clear Fruit Juice*). <http://sudarmantosastro.wordpress.com/2> [3 November 2016].
- , 2010. Permen Toffee. <http://lordbroken.wordpress.com/page8/> [11 Desember 2016]
- , 2008. Mengenal Sorbitol. [terhubung berkala]. www.vanillamist.com [September 2016].
- , 2011. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa. <http://www.scribd.com/doc/Chapter-II> [3 November 2016].
- Arfini, F. 2011. Optimasi proses ekstraksi pembuatan karaginan dari rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) serta aplikasinya sebagai penstabil pada sirup markisa. Skripsi. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ariyani, F.R. 2005. Sifat fisik dan palatabilitas sosis daging sapi dengan penambahan karaginan. Skripsi.Fakultas Perternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aslan IL. 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Kanisius.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2001. Pemberlakuan Kode Makanan Indonesia. No HK. 00.05.5.00617. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Jember. 2016. Data Produksi Buah Markisa di Kabupaten Jember. <https://jemberkab.bps.go.id> [4 Agustus 2016].
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan, Persyaratan Penggunaan dalam Produk Pangan. SNI No. 01-6993-2004.
- Begum, S. A., Faiaz, M., Ahmed & Rahman, M. M. (2009). *Effect of cooking temperature and storage period on preservation of water soluble vitamin C content in Citrus macroptera and Moringa oleifera lunk*. Asian Journal of Food and Agro-Industry, 2(3), 255-261.
- Bennion, M dan Barbara S. 2004. Introductory Foods. 20th Edition. Pearson Education Internasional, Canada.
- Bubnis, W. A. 2000. "Carrageenan" <https://fmcbiopolymer.com> diakses pada tanggal 12 Agustus 2016.
- Buckle KA RA, Edwards GH, Fleet dan M Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah ; Jakarta : UI Press.
- Cruess, W.V. 1985. *Commercial Fruit and Vegetable Product*. Mc. Graw Hill Book Company, Inc. New York.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Doty MS. 1973. *Euchema farming for carragenan*. Sea Grand Advosory Report. UNIH I Sea grant A. 273-02.
- Eveline., Santoso,J., dan Widjaya, I. 2009. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari eucheuma cottonii pada Pembuatan Jeli. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 7(2): 55-75.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Farida, A. 2008. *Patiseri*. Jilid 3. Jakarta: Jendral Managemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fennema, O.R. 1995. Hidrokoloid dalam Industri Pangan. Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Harijono, Joni Kusnadi, and Setyo Ani Mustikasari, 2001. 'Pengaruh Kadar Karaginan Dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2.2, 110–16.
- Jacobs, M. 1962. The chemical analysis of foods and food products, Third Edition. D. Van Nostrand Company. Inc. New York.
- Keeton, J.T. 2001. Formed and Emulsion Product. Di dalam: A. R. Sham (Ed). *PoultryMeat Processing*. Botta Raton: CRC Press
- Kumalaningsih, S., 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Kuntaraf, K. L. 2003. *Makanan Sehat*. Indonesia Publishing House. Bandung. Halaman 48.
- Lanscashire, R.J. 2004. The Chemistry of Passion Fruit. <http://www.chem.uwimona.edu> [3 Juni 2017].
- Lees R, Jackson EB. 1999. Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379 p.
- Mahendradatta, Meta., 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Malik, I. 2010. Permen jelly yup. <http://iwanmalik.wordpress.com/2010> (diakses tanggal 15 Desember 2016).
- Minarni. 1996. Mempelajari pembuatan dan penyimpanan permen jelly gelatin dari sari buah kweni. [skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Moirano AL. 1977. *Sulfated polysaccharides*. Di Dalam Graham HD (ed). Food Colloid. Westpost, Connecticut : The AVI Publishing Company Inc. Hal 347-381.

- Naylor J. 1976. *Production Trade and Utilization of Seaweed and Seaweed Products*. FAO Fisheries Technical Paper. No. 159.
- Passmoore R, Eastwood MA (1986). *Human Nutrition and Dietetics* 8th ed. Churchill Livingstone, Edinburgh. Pp. 371-376.
- Rahayu, P., 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Bahan Pengenyal Terhadap Kualitas Kembang Gula. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rampengan, V., J. Pontoh, D. T, Sambel., 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Rees DA, Welsh.1971. Polisaccharide Gel. *Biochemical Journal* 126: 630-636.
- Rukmana,R. 2003.*Usaha Tani Markisa*. Kanisius. Yogyakarta. Halaman 1, 3, 10.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-3547.1994. *Mutu dan Cara Uji Kembang Gula*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto ST. 1979. *Pangan Semi Basah Ketahanan dan Potensinya dalam Gizi Masyarakat*. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB.
- Soerarti W, Rasita N, & Himawati ER. 2004. Pengaruh Jenis Humektan Terhadap Pelepasan Asam Sitrat dari Basis Gel Secara In Vitro. <http://www.Wikipedia.org>. [20 Agustus 2016].
- Sudarmaji, S.; Haryono, B. dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Libery, Yogyakarta.
- Towel GA. 1973. *Carrageenan*. Dalam Whistler RL (ed). *Industrial Gums*. New York: Academic Press.
- Tojo E, Prodo J. 2003. Chemical composition of carrageenan blends determined by IR spectroscopy combined with a PLS multivariate calibration method. *Carbohydrate Research* 338 : 1309-1312.

Uckiah, A, Goburdhun, D, Ruggoo, A. 2009. Vitamin C content during processing and storage of pineapple. *Nutrition & Food Science*. 39(4):398-412.

Winarno, F.G. 1986. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta

———. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

———. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.

———. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta

———. , 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yunianta, R. R. 2015. *Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3 No 4.