

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N.S., Garnida, Y., dan Pahriah, E., 2000, *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan susu Skim Terhadap Mutu Permen Karamel*, *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 1(1) : 483-489.
- Albrecht, J.A. 2010. *Let's Preserve : Jams, Jellies, and Preserves*. University of Nebraska Lincoln and United States Department of Agriculture. United States of America.
- Anonim, 1994, *Standar Nasional Indonesia Kembang Gula*, Pusat Standarisasi Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Anonim, 2006, *Permen Jelly*, <http://iptek.net.id/Artikel/pdf> [02 November 2015].
- Anonim. 2010. Pembuatan Selai dan Jelly Buah, *Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri*, Volum 1 Nomor 2, Jurusan Teknoloi Pangan Gizi, IPB
- Anshar, 2012. Proses Pembuatan Jenis Produk Minuman Serbuk Serbuk Minuman Tradisional Dengan Menggunakan Bahan Dasar Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda L*). Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budaya. UI-Press. Jakarta.
- Bartholomew, D.P., R.E. Paull and K.G. Rohrbach. 2003. *The Pineapple: Botany, Prodction and Uses*. CABI. New York.
- Buckle, K.A. 2013. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan: Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian (2004), *Pedoman Terminal Agribisnis dan Sub Terminal Agribisnis*, Jakarta.
- Firsty, dkk. 2005. Pengaruh Perbandingan Sirup Glukosa : Sukrosa terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Nanas (*Ananas comusus (L) Merr*) Selama Penyimpanan. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Grobbs, A.H., Steele, P.J., Somerville, R.A., Taylor, D.M., 2004, Inactivation of Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processed Used in Manufacture of Bone Gelatine, *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39:329-338.
- Hasniarti. 2012. "Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb*)". Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Hidayat N., dan Ikarizstiana K, 2004, *Membuat Permen Jelly*, Penerbit : Trubus Agrisana, Surabaya.
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr.*). Skripsi. Program Studi Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kristiani, E.B., 2003, Sifat Fisika dan Organoleptik dari Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica L.*) dengan Berbagai Konsentrasi Gula, *Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan*, Semarang (356-364).
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. Panduan Mengolah 20 Jenis Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusumawati, R. P. 2008. Pengaruh penambahan asam sitrat dan pewarna alami kayu secang (*Caesalpinia sappan L*) terhadap stabilitas warna sari buah belimbing manis (*Averrhoa carambola L*). Skripsi. IPB, Bogor.
- Marie, S., and Piggot, J.R., 1991, *Handbook of Sweetener*, AVIAN Imprint of *Seminar Nasional (PATPI)*, Yogyakarta, 1(1) : 1156-1163.
- Marthur, R.B.L., 1975, *Handbook of Cane Sugar Technology*, Oxford and IBH Publishing Company, New Delhi, Bombay, Calcuta.
- Martin, L.F., 1995, *Aplication of Research to Problem of Candy Manufacture Advance in Food Research*, Academy Press Inc. Publ., New York.
- Nur, L. 2012. Studi Eksperimen Pembuatan Permen Jelly Buah Kedondong Dengan Penggunaan Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.
- Purba, A.S, 2011. Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan Dan Gelatin. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

- Shallenberger, R.S. dan Birch, C.C. 1975. *Sugar Chemistry*. AVI, Publishing Co. Westport. Conn.
- Slater, C.A., 1986, *Chocolate and Sugar Confectionary Jams and Jellies*, Herschdoerfer S.M., editor 3 Academic Press, London.
- SNI No 3547.2-2008. Kembang Gula Lunak. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono, dan Suhardi 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Sudaryati, H.P., dan Mulyani, T., 2003, *The Manufacture of Lemon Jelly Candy By The Addition of Gelatin and Glucose-Sucrose Proportion*, *Prosiding*.
- Susanto dan Saneto 1994. Pembuatan *Jelly* dari buah-buahan. *Seminar Pelatihan Penerapan Teknologi Tepat Guna*.
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Thorpe, J.F., 1974, *Thorpe's Dictionary of Applied Chemistry*, Longmans Greenand Company, London. Van Mostrand Reinhold, New York.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G., 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakusumah, Emma. S. 1995. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Yulistiani, R., Sudaryati dan Aguswanto, E., 2001, Studi Pembuatan Permen Susu Kecipir dengan Perbedaan Proporsi Sukrosa/Sirup Glukosa dan Konsentrasi Gelatin, *Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan*, Surabaya (356-364).