

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, T., dkk. 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M.M. Karim. 2013. “Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjac Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.)”. Dalam *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (2). Hlm. 66-74.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Tentang Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut*. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
- Beck, E. M. 2000. *Nutrition and For Nurse Dietetics*. New York: Aspen Publisher.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*, Bandung: Penerbit ITB.
- Depkes RI. 2007. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewanto, G., dkk. 2009. *Panduan Praktis Diagnosis & Tata Laksana Penyakit Saraf*. Jakarta: EGC.
- Dhalmi, D.S. 2011. *Pengaruh Penambahan Dadih Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Kadar Gula Permen Jeli*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Propinsi Kalimantan Barat. 1998. *Kandungan Lidah Buaya*.
- DKBM. 2015. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Indonesia.
- Fachruddin, 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Hanafiah, K. A. 2014. *Rancangan Percobaan : Teori & Aplikasi (Edisi 3)*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hartanto, E.S. dan E.H. Lubis, 2002. *Pengolahan Minuman Sari Lidah Buaya (Aloe vera) Linne.* Warta IHP/J. Agro-Based Industry.
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia Serrata Thumb)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Hubeis, M. 1994. *Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Imeson, A. 2000. *Thickening and Gelling Agents for Food*. A Chapman & Hall Food Science Book. Gaithersburg, Maryland: Aspen PUB., Inc.
- Jauhari, A. dan Nasution, N. 2013. *Nutrisi & Keperawatan*. Yogyakarta: Dua Satria Offset.
- Kementerian Kesehatan RI. 2015. *Pusat dan Data Informasi*. Jakarta Selatan.
- Malik, I. 2010. *Permen Jelly*. Iwanmalik. Wordpress.com/2010/04/22/Permen Jelly.
- Marwita, R. 2008. *Penerimaan Konsumen dan Mutu Permen Jelly yang Diolah dari Rumput Laut*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Muhilal, F. Jalal dan Hardinsyah. 1998. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi Indonesia ke VII*. LIPI. Jakarta.
- Nuraini, H. 2007. *Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal*. Jakarta: Qultum Media.
- Ockerman, H.W., C.L. Hansen. 2000. *Animal By-product Processing & Utilization*. CRC Press
- Okyar, A., A. Can, N. Akev, G. Baktir, dan N. Sutlupinar. 2001. *Effect of Aloe vera leaves on blood glucose level in type I and type II diabetic rat models*. Phytoter res. 15 (2).
- PGRS. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementrian Kesehatan RI.

- Rahayu, P. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Bahan Pengenyal Terhadap Kualitas Kembang Gula*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA/Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Sudarto, Y. 1997. *LidahBuaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sulistiyorani,E. 2012. *Pemanfaatan Aloe Vera SebagaiBahanPembuatanPermen Jelly denganKandungan Vitamin C*. UniversitasNegeri Yogyakarta.
- Suryowidodo, C.W. 1988. *LidahBuaya (Aloe vera) sebagaiBahan Baku Industri. Warta IHP*. BalaiBesarPenelitiandanPengembanganIndustriHasilPertanian (BBIHP). Bogor.
- Sutomo, B.danAnggraini, DY. 2010. *Menu SehatAlamiUntukBalita&Batita*. Jakarta: PT. AgromediaPustaka.
- Valentina, K.N., Assa, A.Y., Paruntu, E.M. 2015. *Gambaran Kadar FosforDarahPadaLanjutUsia 60-70 Tahun*. DalamJurnal e-Biomedik.
- Wijana, S. dkk. 2014. *PembuatanPermen Jelly dariBuah Nanas (AnanasComosus L.) Subgrade (Kajian KonsentrasiKaragenandan Gelatin)*. Skripsi. FakultasTeknologiPertanian. UniversitasBrawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2012. *TeknologiPengolahanRumputLaut*. GramediaPustakaUtama. Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 2000. *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: PT NiagaSwadaya.