

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. 2014. *Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3 p.1-9, Juli 2014.
- Akbar, S. Kurnia, B. dan Istiqomah. 2001. *Kandungan dan kegunaan rumput laut di dalam Teknologi Budidaya Rumput Laut (Kappaphicus alvarezii)*. Bandar Lampung: Balai Bududaya Laut. Angka SL dan Suhartono MT. 2002. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Bogor: IPB
- Alikonis JJ. 1979. *Candy Technology*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc. Westport.
- Amir, A. 1992. “Pengaruh penyuntikan Ekstrak Biji Pepaya Gandul (Carica Pepaya L.) terhadap Sel-sel Spermatogenik Mencit dan Jumlah Anak Hasil Perkawinannya”. Tesis Magister Sains. Jakarta: Biologi Kedokteran Universitas Indonesia.
- Anonim. 1977. *Carrageenan*. USA: Marine Colloids Division, FMC. Corporation. 1-44 P.
- AOAC, 1995. Official methods of Analysis. Association Of Analytical Chemist, Washington D.C.
- Arifin, M. A. 2001. Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles. Thesis. Teknologi Pasca Panen. PPS. IPB.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh penggunaan karagenan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 66-74.
- Badan Pusat Statistik Jember.2013. Data Produksi Buah pepaya di Kabupaten Jember. <http://jemberkab.bps.go.id>
- Bubnis, W. A. 2000. “Carrageenan”.[Http://fmcbiopolymer.com/](http://fmcbiopolymer.com/) diakses pada tanggal 12 Agustus 2008.
- Buckle KA RA, Edwards G. H. F. dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah; Jakarta : UI Press.

- Cruess, W. V., 1985. *Commercial Fruit and Vegetable Products*. Mc. Giaw Hill. Book Companyinc, New York.
- Direktorat Gizi, Depkes RI dalam Kompas.com (2010). Kandungan gizi buah papaya.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, *Institut Pertanian Bogor*.
- Food Chemical Codex. 1981. *Carrageenan*. Washington: National Academic Press.
- Harijono, Kusnadi, dan Mustikasari. 2001. *Pengaruh Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 2 (2). Hal: 110-116.
- Jumri, Yusmarini, Netti H. 2015. *Mutu Permen jeli Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dengan Penambahan Karaginan dan Gum Arab*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Karim, M. M. 2013. *Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Vol 2 (2). Hal: 66-74.
- Mahardika, B. C., Darmanto, dan Dewi. 2014. *Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 3 (3). Hal: 112-120.
- Naylor J. 1976. *Production Trade and Utilization of Seaweed and Seaweed Products*. FAO Fisheries Technical Paper. No. 159.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2012. *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 14(1) : 37-44. ISSN 0852-8349.
- Rees DA, Welsh.1971. Polisaccharide Gel. *Biochemical Journal* 126: 630-636.
- Sediadi, B., & Utomo, B. (2006). Penggunaan campuran karaginan dan konjak dalam pembuatan permen jelli, 1(1), 19–26.
- SNI 3547-2-2008. *Kembang Gula-Bagian 2: Lunak*. Badan Standardisasi Nasional. ICS 67.180.20

- SNI. Standar Nasional Indonesia 01-3547.1994. *Mutu dan Cara Uji Kembang Gula*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Subaryono, dan Utomo, B.S. 2006. *Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelly*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Hal. 20.
- Suripto. 2013. *Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi*. Jurnal Teknik Industri ISSN: 1411-6340.
- Thomson WR. 1997. Konjac Gum di dalam *Thickening and Gelling Agents for Food*. Imerson AP (ed). London: Blackie Academic and Professional.
- Williams A. P. 2005. An overview of the structure function and relationship of hydrocolloids dalam *Gums and Stabilizer in Food Industry*. Williams AP dan Philips GO (Eds). Cambridge: RSC publishing.
- Warisno, 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius. hal. 9-10, 15-16
- Winarno, F. G. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.