

DAFTAR PUSTAKA

- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budaya. UI-Press. Jakarta.
- Alikonis JJ. 1979. *Candy Technology*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc. Westport.
- 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.
- Anonimous. Jurnal Halal LP POM MUI No 36. Maret. 2001
- AOAC. 1970. *Official Methods Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 13th Ed. The Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.*
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni.
- Ayudiarti, D.L., Suryanti, Tazwir, dan Paranginangin, R. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup. Jurnal Perikanan*, 10(1): 134-141
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan: Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. UI-Press. Jakarta.
- Barnett, O. 1985. *Sulphites In Food-their Chemistry Analysis. J. Food Technology in Australia, Vol. 37 (11-20) November 1985*. New York: The Council of Australia Food Technology Association inc.
- Cahyadi. W. 2006 *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chichester, C. E. and F. W. Tanner, 1975. *Antimicrobial Food Additives Chemical Rubber Co., Amsterdam*.
- Cruess, W.V. 1985 *Commercial Fruit and Vegetable Product*. Mc. Graw Hill Book Company, Inc. New York.
- deMan, J. M., 1997 *Kimia Makanan. Edisi Kedua*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljohardjo. Jakarta: UI-Press.
- Frazier, W.C. 1976. *Food Microbiology*. New York: Mc. Gaw Hill Book.
- Farida, A. 2008. *Patisri*. Jilid 3. Jakarta: *Jenderal Manegeman Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional*.

- Herawati D. 2009. *Modifikasi Pati Sagu dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun* [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Hambali, E., A.Suryani dan M. Ihsanur, 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Harjiono, Joni Kusandi, 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
- Hidayat, N., & Ikarisztiana, K. (2004). *Membuat permen jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124–130. http://pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi_conten.php?volumeID=p327408.
- Kumalaningsih, S., 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Malik, I. 2010. *Permen jelly* (tanggal 15 Desember 2012).
- Minarni. 1996. *Mempelajari pembuatan dan penyimpanan permen jelly gelatin dari sari buah kweni*. [skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Muhandri T. 2006. *Karakterisasi Reologis pada Pengolahan Mi Jagung dengan Proses Ekstrusi Pencetak*. Bogor: Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda, Institut Pertanian Bogor
- Maftuhkhah. L.A. 2016 *Pengaruh Penggunaan Gelatin Terhadap Kualitas Permen Jelly Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.)*
- Mahendradatta, Meta 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penelitian Universitas Hasanuddin Makasar.
- Pramulani. M.P. 2014 *Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Karagenan dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Sediaan Marsmellow Sari Buah Peepaya (carica papaya L.)*. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syahrumsyah, H., Murdianto, W., dan Pramanti, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas comosus (L) Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas*. *Jurnal Teknologi*

Pertanian. 6(1): 34-40.

Susanto, T. dan B. Saneto 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.

Soekarto, e., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk pangan dan hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara Jakarta.

Septivirta TDT, 2014 *Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (Ananas comosus L.) subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin)*

Surapti M. L. 2003 *tepung ubi jalar budidaya dan analisis pemanfaatan*. kanisius: Yogyakarta.

Utama, H.1997. Gelatin yang bikin hedoh. Jurnal Halal LPPOM- MUI No.18:10-12

Winarno FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama