

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A.T. 2013. Gelatin Ikan : Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. Dalam Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, Vol.1 No.2.
- Anonim. 2010. Permen Jelly. <http://repository.ipb.ac.id>. [25 Oktober 2015].
- Anonim. 2010. Permen Toffee. <http://lordbroken.wordpress.com/page8/> [22 Oktober 2015]
- Anonim. 2013. Tinjauan Pustaka tentang Lidah Buaya. <http://repository.usu.ac.id>. [20 Oktober 2015].
- Aprina, H.P. 2012. Analisis Komposisi Asam Amino Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada *Marshmallow* Menggunakan Teknik Kombinasi HPLC. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Ayustaningawarno, dkk. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Deepublish. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A, Edwards, G.H, Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- DeMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Depkes R.I. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 239/Menkes/Per/V/1985. Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta.
- Depkes R.I. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88. Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta.
- Depkes RI, 1992. Undang-Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan. Jakarta.
- DepKes RI. 1992. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 983/MenKes/SK/XI/1992.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Propinsi Kalimantan Barat. 1998. Kandungan Lidah Buaya.
- Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian (2004), Pedoman Terminal Agribisnis dan Sub Terminal Agribisnis. Jakarta.

- Dwiarti, R.S. Danik, D.A. Nurhayati. Mira, S. Sandi, F. Ida B. 2008. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridah A, 2008. Patiseri Jilid 3. Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Fitriana, F. 2012. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut terhadap Mutu Permen Jelly. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Furnawanthi, I. 2002. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington, 1994. Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh M.Sardjito, S. Nuriaki. A. Murdiati. Sardjono. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Gaman, P.M dan Sherrington K.B. 1992. Ilmu Pangan-Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi, UGM. Press. Yogyakarta.
- Hanafiah. A. K. 2012. *Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi*. Rajawali pers. Jakarta.
- Handoko, 2008. Pengaruh konsumsi gel dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap hiperkolesterolemia darah tikus wistar. *jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Fakultas Perikanan Unibraw*. Malang.
- Hartanto, E.S. dan E.H. Lubis, 2002. Pengolahan Minuman Sari Lidah Buaya (*Aloevera linn.*). Warta IHP/J. Agro-Based Industry.
- Hasniarti, 2012. Studi Pembuatan Permen Dengan (*Dillenia serrate Thumb.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Haug, Ingvid J. Kurt I. Draget, Olav Smidsrod. Physical behavior of Fish Gelatin-K-Carrageenan Mixtures. *International Journal of Carbohydrate Polymers*. 56: 11-19.
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi., 2006. Tamarillo (Terung Belanda). Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Malik, I. 2010. Permen Jelly. iwanmalik.wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/. [22 Oktober 2015].
- Nurrachmawati, F . 2015. Mengenal Gelatin, Kegunaan dan Pembuatannya. <http://kesmavet.ditjennak.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/139-mengenal-gelatin-kegunaan-dan-pembuatannya>. [25 Oktober 2015].
- Nurrachmawati, Fety. 2015. Mengenal Gelatin, Kegunaan dan Pembuatan. Dalam <http://kesmavet.ditjennak.pertanian.go.id>. [11 November 2015].

- Padmaningrum, R.T. 2013. Pembuatan Permen Jelly dari Buah-buahan. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Pitojo, S dan Zumiaty. 2013. Pewarna Nabati Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Purba, A dan H, Rusmarilin, 2006. Pedoman Praktikum: Teknologi Bahan Pangan Nabati. USU-Press, Medan.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains, 14(1): 37-44.
- Singh, S., Rao, K.V.R., Venugopal, K., Manikandan, R. 2002. Alteration in dissolution characteristics of gelatin containing formulation. *Pharmaceutical analysis of the national institute of pharmaceutical education and research*.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 3574.2-2008. Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono, dan Suhardi 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 1997. Lidah Buaya. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudaryati. dan Kardin P.M, 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn) terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. Tekn. Pangan FTI UPN "Veteran" Jatim. Surabaya.
- Sugeng W. 1994. Hidrolisis Lanjut Tape Ubi Kayu secara Enzimatis sebagai Alternatif Pembuatan Sirup Glukosa. [Skripsi] FATETA IPB. Bogor.
- Sulistiyorani, E. 2012. Pemanfaatan Aloe Vera sebagai Bahan Pembuatan Permen Jelly dengan Kandungan Vitamin C. <http://eprints.uny.ac.id>. [25 Oktober 2015].
- Suryowidodo, C.W. 1988. Lidah Buaya (Aloe vera) sebagai Bahan Baku Industri. Warta IHP. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian (BBIHP). Bogor.
- Susanto, T. dan B. Saneto., 1994. Teknologi Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Sutinah dan Suyanto. B. 2005. *Metode Penelitian Sosial*. Prenada Media. Jakarta.

- Tavakolipour, H. 2011. Extraction and Evaluation of Gelatin From silver Carp Weste. *World Journal of Fish and Marine Science* 3(1) : 10 – 15, 2011.
- Wahyono, E dan Koesnandar, 2002. Mengembangkan Lidah Buaya secara Intensif. Balai Pengkajian Bioteknologi. BPPT dengan Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Wariono, Joko. 2016. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Lidah Buaya. <http://jokowarino.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-lidah-buaya/>. [22 Oktober 2016].
- Widiantoko,R.K. 2010.Pembuatan Permen Jelly.<http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses pada tanggal (24 Agustus 2016).
- Wijana, S., A. F. Mulyadi, T. D. T. Septivirta. 2014. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (Ananas Comosus L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.