

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Buah-buahan Buah Naga, Lemon, Lengkeng Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Timur (kwintal), 2021 dan 2022. Diakses pada 25 Januari 2026. <https://www.bps.go.id/>
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 3547.02-2008: *Kembang Gula - Bagian 2: Lunak*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station. Washington, D.C. USA.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 01-2346-2015. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Buah-buahan Buah Naga, Lemon, Lengkeng Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Timur (kwintal), 2021 dan 2022. Diakses pada 25 Januari 2026. <https://www.bps.go.id/>
- Afriza, R., & Nilda, I. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*). *Jurnal Temapela*, 2(2), 90–96. <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>
- Agusfiansyah, S., Dewi, Y. S. K., & Priyono, S. (2023). Formulasi Sukrosa dan Xylitol Pada Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 12–17. <https://doi.org/10.26418/jft.v6i2.74248>
- Aini, A. N., W, A. A., Ginting, D. G., Aminulloh, G. A., M, O. P., & Rahmandah, S. R. (2024). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Permen Jeli Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn). *WARTA AKAB*, 48(1). <https://doi.org/10.55075/wa.v48i1.215>
- Aklisa, S. A. N., Lestari, O. A., & Dewi, Y. S. K. (2025). Pengaruh Formulasi Pemanis Terhadap Karakterisasi Fisikokimia Dan Sensori Permen *Jelly* Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 14(4), 962–971. <https://doi.org/10.26418/jspe.v14i4.91745>
- Alami, E. N., Murtini, E. S., & Yuwono, S. S. (2023). (Study On) The Effect Of Varieties And Type Soaking Solutions On The Quality Of Powdered Shallots. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17–28.
- Alvita, L. R., Elsyana, V., & Kining, E. (2021). Formulasi Permen *Jelly* Jeruk Kalamansi Dengan Substitusi Glukomanan Konjak. *Journal Of Nutrition And Culinary (JNC)*, 1(2).

- Ayu, S., Yan, R., & Eka, L. (2013). *Penetapan Aktivitas Antioksidan yang Optimal pada the Hitam Kombucha*. 1(2), 25–29.
- Amanillah, S., & Nofrida, R. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Glukomanan Porang (*AmorphophallusMuelleriBlume*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Jellykelor*. 2(3).
- Amrinola, W., & Sekarningrum, H. (2025). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga terhadap Karakteristik Fisikokimia, Aktivitas Antioksidan, dan Sensori Permen Jeli Glukomanan Konjak. *FaST - Jurnal Sains Dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 9(2), 209–225. <https://doi.org/10.19166/jstfast.v9i2.10389>
- Assaad, H. I., Hou, Y., Zhou, L., Carroll, R. J., & Wu, G. (2015). Rapid publication-ready MS-Word tables for two-way ANOVA. *SpringerPlus*, 4(1), 33. <https://doi.org/10.1186/s40064-015-0795-z>
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). The Effect Of Carrageenan And Konjac Mixture On Temulawak. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Batubara, S. (2022). Study on Kombucha Tea From Dragon Fruit Peel Potential as a High-Antioxidant Functional Drink. *Current Developments in Nutrition*, 6, 506. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzac077.009>
- Cappa, E. R., Sponton, O. E., Olivares, M. L., Santiago, L. G., & Perez, A. A. (2024). Effects of pH, kappa-carrageenan concentration and storage time on the textural and rheological properties of pea protein emulsion-gels. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(11), 8408–8418. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17568>
- Chaaban, H., Ioannou, I., Chebil, L., Slimane, M., Gérardin, C., Paris, C., Charbonnel, C., Chekir, L., & Ghoul, M. (2017). Effect of heat processing on thermal stability and antioxidant activity of six flavonoids. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(5), e13203. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13203>
- Chaerunisaa, A. Y., Husni, P., & Murthadiah, F. A. (2020). Modifikasi Viskositas Kappa Karagenan Sebagai Gelling Agent Menggunakan Metode Polymer Blend. *Journal of The Indonesian Society of Integrated Chemistry*, 12(2), 73–83. <https://doi.org/10.22437/jisic.v12i2.12040>
- Chew, Y. M., Hung, C.-H., & King, V. A.-E. (2019). Accelerated storage test of betalains extracted from the peel of pitaya (*Hylocereus cacti*) fruit. *Journal of Food Science and Technology*, 56(3), 1595–1600. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03673-1>
- Desy Melinia Sari, N. L. P., Ekawati, I. G. A., & Ari Yusasrini, N. L. (2023). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Rujak Mengkudu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 860. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p09>

- El Fath, A., Maulana, N. A., & Yogaswara, R. R. (2024). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Bahan Baku Pembuatan Glukosa Cair dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(4), 2466–2473. <https://doi.org/10.70609/gtech.v8i4.5151>
- Fang, Y., Ma, J., Lei, P., Wang, L., Qu, J., Zhao, J., Liu, F., Yan, X., Wu, W., Jin, L., Ji, H., & Sun, D. (2023). Konjac Glucomannan: An Emerging Specialty Medical Food to Aid in the Treatment of Type 2 Diabetes Mellitus. *Foods*, 12(2), 363. <https://doi.org/10.3390/foods12020363>
- Firdaus, N., Magfiroh, I. S., & Yulilenaningtyas, D. (2024). Penerapan Good Agriculture Practices (GAP) Pada Usahatani Buah Naga Merah Di Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 21(2), 210. <https://doi.org/10.20961/sepa.v21i2.77271>
- Gao, Y., Liu, R., & Liang, H. (2024). Food Hydrocolloids: Structure, Properties, and Applications. *Foods*, 13(7), 1077. <https://doi.org/10.3390/foods13071077>
- Gumanti, Z., Salsabila, A. P., & Sihombing, M. E. (2023). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Kombucha Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) The Effect Of Fermentation Period On Organoleptic Grade In The Process Of Making Red Dragon Fruit.*
- Guna, D., Perwira, F., Priyo Bintoro, V., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88–92.
- Hartel, R. W., Ergun, R., & Vogel, S. (2011). Phase/State Transitions of Confectionery Sweeteners: Thermodynamic and Kinetic Aspects. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10(1), 17–32. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2010.00136.x>
- Hikmawati, H., & Fathan, M. A. Z. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Permen Lunak (Soft Candy). *Ngabekti: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 193–203. <https://doi.org/10.32478/cw9kj293>
- Hussein, A. S., Rezaldi, F., Elok Zubaidah, Wijayanti Wijayanti, M. Fariz Fadillah, Muhammad Faizhal Fathurrohman, Sukardi Sugeng Rahmad, Fitria Eka Resti Wijayanti, Dyah Rohma Wati, & Andri Tri Cahyono. (2024). Biochemical Characteristics of the Formulation and Preparation of Telang Flower Kombucha Jelly as an Antioxidant, Food and Pharmaceutical Biotechnology Products. *Journal of Health and Nutrition Research*, 3(3), 192–200. <https://doi.org/10.56303/jhnresearch.v3i3.287>

- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. (2022). *A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami*. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2). <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>
- Jabeen , F., Zil-e-Aimen, Ahmad, R., Mir, S., Awwad, N. S., & Ibrahim, H. A. (2025). Carrageenan: Structure, properties and applications with special emphasis on food science. *RSC Advances*, 15(27), 22035–22062. <https://doi.org/10.1039/D5RA03296B>
- Jayabalan, R., Malbaša, R. V., Lončar, E. S., Vitas, J. S., & Sathishkumar, M. (2014). A Review on Kombucha Tea—Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4), 538–550. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12073>
- Juliastuti, S. R., Meliyati, H., & Machmud, G. M. R. (2024). *The Effect of Using Glucomanan Flour and Carageenan on The Manufacture of Jelly Candy*. 5(1), 17–21.
- Jumri, J., Yusmarini, Y., & Herawati, N. (2015). The Quality The Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) Jelly Candies Which Added Of Carrageenan And Arabic Gum. *JOM FAPERTA*, 2(1).
- Karmila, M., Pratiwi, I. D. P. K., & Widarta, I. W. R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Glukomanan (*Amorphophallus Konjac*) Terhadap Karakteristik Jelly Drink Wedang Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 871. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p10>
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). The Effect of Gelling Agent Concentration on the Characteristic of Gel Produced From the Mixture of Semi- refined Carrageenan and Glukomannan. *International Journal of Sciences*, 20(1).
- Kolompoy, E. E., Singkoh, M., & Tangapo, A. M. (2024). Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry) dan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 15(2).
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2016). *Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (Cucurbita maxima)*. (1).
- Lekahena, V. N. J., & Boboleha, M. R. (2020). The Effects of Sucrose Substitution with Sorbitol on Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Seaweed Jelly Candy. *Proceedings of the 5th International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2019)*. 5th International

- Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2019). <https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.052>
- Luo, H., Cai, Y., Peng, Z., Liu, T., & Yang, S. (2014). Chemical composition and in vitro evaluation of the cytotoxic and antioxidant activities of supercritical carbon dioxide extracts of pitaya (dragon fruit) peel. *Chemistry Central Journal*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.1186/1752-153X-8-1>
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y., & Dewi, E. N. (2014). *Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan Dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda*. 3.
- Maulina, N., Yenny, P., & Retno, P. (2017). *Characterization And Analysis Kombucha Tea Antioxidant Activity Based On Long Fermentation As A Beverage Functional*. 2(2). <https://doi.org/10.5281/ZENODO.1117422>
- Mayasari, E., Rahayuni, T., & Erfiana, N. (2021). Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Kombinasi Nanas (*Ananas comosus* L.) Dan Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa*): Study of Jelly Candy Processing with Combination of Pineapple (*Ananas comosus* L.) and Calamansi (*Citrus microcarpa*). *Pro Food*, 6(2), 749–756. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.146>
- Meganingtyas, W., & Alauhdin, M. (2021). *Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (Hylocereus costaricensis) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam-Basa*.
- Molyneux, P. (2004). *The use of the stable free radical diphenylpicryl- hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. 26(2).
- Nath, P. C., Debnath, S., Sridhar, K., Inbaraj, B. S., Nayak, P. K., & Sharma, M. (2022). A Comprehensive Review of Food Hydrogels: Principles, Formation Mechanisms, Microstructure, and Its Applications. *Gels*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.3390/gels9010001>
- Naufal, A., Harini, N., & Nuriza Putri, D. (2022). Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Instan Kombucha dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Berdasarkan Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 137–153. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21556>
- Necas, J., & Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: A review. *Veterinárni Medicína*, 58(4), 187–205. <https://doi.org/10.17221/6758-VETMED>
- Niah, R. (2016). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelayhari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil)*. 03.
- Nirmal, N., Khanashyam, A., Mundanat, A., Shah, K., Babu, K., Thorakkattu, P., Al-Asmari, F., & Pandiselvam, R. (2023). Valorization of Fruit Waste for Bioactive Compounds and Their Applications in the Food Industry. *Foods*, 12(3), 556. <https://doi.org/10.3390/foods12030556>

- Nisak, Y. K., Khurniyati, M. I., Nurbaya, S. R., & Nurhayati, A. (2023). *Fermentasi Kombucha: Teknologi Dan Manfaat Kesehatan*. Nizamia Learning Center
- Nizori, A., Sihombing, N., & Surhaini. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 228–233. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>
- Nurkaya, H. (2020). Sifat Kimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan sebagai Gelling Agent. *Buletin Loupe*, 16(01), 8–13. <https://doi.org/10.51967/buletinloupe.v16i01.69>
- ÖzdemiR, N., & Çon, A., Hilmi. (2017). Kombucha and Health. *J. of Health Science*, 5(5). <https://doi.org/10.17265/2328-7136/2017.05.005>
- Pelawi, J. M., Bimantio, M. P., & Kusumastuti. (2024). Karakteristik Permen Gummy Temumangga (*Curcuma mangga* Val.) dengan Penambahan Sari Buah Nangka. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(02), 61–74. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i02.614>
- Rahmayulis, R., Tri Ulan Dari, & Hilmarni. (2023). Penetapan Kadar Pektin dan Metoksil Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) yang Diekstraksi Dengan Metode Refluks. *Jurnal MIPA*, 12(2), 38–42. <https://doi.org/10.35799/jm.v12i2.44984>
- Rani, K. C., Ningrat, K. W. C., Melinda, S., & Jayani, N. I. E. (2022). Formulasi Chewable Gummy Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Gelling Agent Konjak Glukomanan dan Kappa Karagenan. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 4(1), 1–12. <https://doi.org/10.24123/mpi.v4i1.5032>
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Rochmawati, N., & Ermawati, D. E. (2021). Pengaruh Konsentrasi Karagenan pada Sifat Fisika dan Kimia Sediaan Gummy Jamu Kunyit Asam. *Majalah Farmaseutik*, 17(2). <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v17i2.63615>
- Rosenthal, A. J. (2024). An Exploration Into the Measurement and Reporting of Food Firmness and Hardness. *Journal of Texture Studies*, 55(6), e12873. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12873>
- Rosida, D. F., & Taqwa, A. A. (2019). Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) Bangkalan Madura Sebagai Permen *Jelly*. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 13(01), 62. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.10874>

- Saha, D., & Bhattacharya, S. (2010). Hydrocolloids as thickening and gelling agents in food: A critical review. *Journal of Food Science and Technology*, 47(6), 587–597. <https://doi.org/10.1007/s13197-010-0162-6>
- Sari, D. K., & Dominica, D. (2022). Evaluasi Uji Hedonik Dan Uji Ph Sediaan Permen *Jelly* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 5(2), 181–186. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v5i2.114>
- Sasmita, I. R. A., Fadhila, P. T., Kusumasari, F. C., & Kurniawati, E. (2025). *Chemical And Microbiological Properties Of Fermented Dragon Fruit Peel Beverages*. 25(2). <https://doi.org/10.25047/jii.v25i2.6104>
- Shofiyanty, A., Nisa, F., Fitri, K., Puspalistya, L., & Widyarini, R. (2023). *Pengaruh Suhu Terhadap Pertumbuhan Mikroba Teh Kombucha*.
- Sipahelut, S. G. (2024). Karakteristik Fisik Dan Preferensi Konsumen Terhadap *Jelly* Drink Pala (*Myristica fragrans* H.) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(4). <https://doi.org/10.63071/axb36p72>
- Sukma, M., Suryati, S., Meriatna, M., Za, N., & Jalaluddin, J. (2022). PENGARUH KONDISI EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI UMBI PORANG (*Amorphophallus muelleri* blume). *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(1), 114–123. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i1.6427>
- Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan Dan Glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(1), 19. <https://doi.org/10.24817/jkk.v37i1.1808>
- Suwarno, Rita Dwi Ratnani, & Indah Hartati. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat Dan Asam Klorida. *Jurnal Momentum UNWAHAS*, 11(2). <https://doi.org/10.36499/jim.v11i2.1382>
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. (2010). Karakteristik Permen *Jelly* Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Dengan Penambahan Sorbitol Dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.25182/jgp.2010.5.2.78-86>
- Teixeira-Lemos, E., Almeida, A. R., Vouga, B., Morais, C., Correia, I., Pereira, P., & Guiné, R. P. F. (2021). Development and characterization of healthy gummy jellies containing natural fruits. *Open Agriculture*, 6(1), 466–478. <https://doi.org/10.1515/opag-2021-0029>
- Utomo, B. S. B., Darmawan, M., Hakim, A. R., & Ardi, D. T. (2014). *Physicochemical Properties And Sensory Evaluation Of Jelly Candy Made From Different Ratio Of -Carrageenan And Konjac*.
- Utami, W., Mardawati, E., & Putri, S. H. (2020). Pengujian Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Masker Gel Peel

Off. *JURNAL INDUSTRI PERTANIAN*, 02(1).
<http://jurnal.unpad.ac.id/justin>

- Voinescu, A. E., Bauduin, P., Pinna, M. C., Touraud, D., Ninham, B. W., & Kunz, W. (2006). Similarity of Salt Influences on the pH of Buffers, Polyelectrolytes, and Proteins. *The Journal of Physical Chemistry B*, 110(17), 8870–8876. <https://doi.org/10.1021/jp0600209>
- Younes, M., Lambré, C., Aguilar, F., Crebelli, R., Filipič, M., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Kuhnle, G. G., Lambré, C., Leblanc, J., Lillegaard, I. T., Moldeus, P., Mortensen, A., Oskarsson, A., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R. A., Dusemund, B. (2018). Re-evaluation of carrageenan (E 407) and processed Eucheuma seaweed (E 407a) as food additives. *EFSA Journal*, 16(4). <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.5238>
- Yudhistira, B., Hamidah, S. R., & Punthi, F. (2024). Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of Star Fruit (*Averrhoa carambola* L.) Jelly Candy with Various Concentrations of Carrageenan-Konjac and Carrageenan-Pectin. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 5(1), 76. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v5i1.85331>
- Yuliana, N. D., Budijanto, S., & Suryadilaga, A. (2017). *Formulasi Daging Kelapa Modifikasi dengan Uji Organoleptik serta Analisis Sifat Fisikokimianya*. 4.
- Yunanda, J., Murniati, M., & Yoseva, S. (2015). Pertumbuhan Stek Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus Costaricensis*) Dengan Pemberian Beberapa Konsentrasi Urin Sapi. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 2(1), 1–8.