

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin F. dan Widya D. R..2014.Pembuatan Jelly Drink Belimbing Wuluh.Jurnal Pangan dan Agroindustri Malang. (Vol.2 No.3 p.1-9)
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Apriliyanti, M.W., Handayani, A.M. and Gangsar, A.I., 2020, January. Optimum response of melinjo peel (gnetum gnemon) antioxidant activity using response surface methodology (RSM). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 411, No. 1, p. 012046). IOP Publishing.
- Arini. 2010. Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan. www.arini.multiply.com. 31 Juli 2020 (14:00).
- Badan Standarisasi Nasional. 1994 SNI 01-3552-1994. Syarat Mutu Jelly : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal 30
- Briley, M.S. & Eisenthal, R. 1975. Association of Xanthine Oxidase with the Bovine Milk-Fat-Globule Membrane. *Journal of Biochemistry*, (Online), 147: 417 - 423, (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1165467/pdf/biochemj00559-0049.pdf>), diakses 1 oktober 2020.
- Budhiarso, S. 1981. Mempelajari Beberapa Sifat Fisik Buah Melinjo Dan Desain Alat Pengupas Kulit Biji Melinjo (Gnetum gnemon, L) [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Dalimartha, S. 2008. Resep Tumbuhan Obat untuk Asam Urat. Bogor: Penebar Swadaya.
- Isnaini M.H. 2016 Pembuatan Pemen Jelly dari Limbah Biji Carika (*Carika Purbecesns*) Dengan Berbagai Konsentrasi Karagenan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Food Chemical Codex. 1981. Food Chemical Codex. National Academy Press. Washington, D.C. pp 274.
- Jovinica dan Vania 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Pepaya. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiberofficinale* Rosc.) dan Teh hijau(*Camellia sinensis*) Dalam Pembuatan selai Rendah Kalori dan Berantioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

- Kumalaningsih.1986. Kimia dan Analisa Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. 56. Lavlinensia. Malang
- Kordi, M. dan Ghufuran, H. 2011. Kiat Sukses Budi Daya Rumput Laut di Laut dan Tambak. Andi. Yogyakarta.
- Mardiana, H.I. 2007. Pembuatan “Jelly Drink” Wortel (*Daucus carrota* L) Kajian Kombinasi Jenis dan Konsentrasi “Gelling Agent” (Agar dan Karagenan). Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Brawijaya. Malang.
- Mustika V. S, Sri H. dan Sagitaning A. P.2018.Variasi Konsentrasi Karagenan Pada Pembuatan Jelly Drink Mangga Pakel PEMBUATAN JELLY DRINK (*Mangifera foetida*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Uji Organoleptik. JurusanTeknologi HasilPertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Santoso, J., Fitriani, D. dan Wardiatno, Y. 2010. Kandungan Fenol dan Aktivitas Antioksidan Makroalga Bentik *Caulerpa racemosa* (Frosskal) dari Teluk Huruan, Lampung. Biota Vol. 15, No. 3.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sugiarto, A.W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.) P. Beauv.). Skripsi. Universitas Widya Mandala. Surabaya.
- Sastrosupadi. (1999). Rancangan Percobaan Praktis. Yogyakarta: Kanisius.
- Sastrohamidjojo, H. 2004. Kimia Minyak Atsiri.Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Taufik Y. 2014.Stastistik Tanaman Holtikultural Tahun 2014 Kementrian Pertanian Direktorat Jendral Holtikultural : Jakarta
- Pribadi, E.R.. 2010. Peluang Pemenuhan Kebutuhan Produk *Mentha* Spp. di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. No. 2. Vol. 9. Hal. 66- 77.
- Putra B. P. Pengaruh Jenis dan Proposi dan Proposi Bahan Pembentukan Gell Terhadap Hasil Jadi Minuman Jelly Kunyit Asam.Universitas Negeri Surabaya.

- Raghavendra, B. S., dan Vijayan, V. A., 2010, Evaluation of Larvicidal Effect of *Euodia ridleyi* Hochr. Leaf Extract Against Three Mosquito Species at Mysore, *Research Journal of Biological Sciences*, 5 (6), 452-455.
- Yulianti R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -karoten.[Skripsi]. Bogor:IPB.
- Winarno, F.G. 1990. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan VI. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zega Y. Pengembangan Produk Jelly Drink Berbasis Teh (*Camelia Sineresis*) dan secang (*Caesalpiana Sappal* L). Sebagai Pangan Fungsional.FATELA IPB.Bogor.