

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M., Rifni, N., & Hermiza, M. 2018. Studi Perbandingan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* terhadap Karakteristik Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 21-32.
- Anggadiredja, J., Purwoto, A., & Istini, S. 2018. *Seri Agribisnis Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anggadiredja, J.S., Irawati., & Kusmiyati. 2017. *Potensi dan manfaat rumput laut Indonesia dalam bidang farmasi*. Jakarta: Seminar Nasional Industri Rumput Laut.
- Arifin, M. 2019. *Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik dari Berbagai Formula Permen Jelly Blewah*. Skripsi. Universitas Semarang. Program Studi Hasil Pertanian. Semarang.
- Astuti, N. 2016. *Studi Perbandingan Labu Siam (Sechium Edule Sw) dan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) terhadap Mutu Permen Jelly*. Fakultas Pertanian.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Tanaman Biofarmaka Obat 2021. Diakses di <https://www.bps.go.id/indicator/55/63/1/produksi-tanaman-biofarmaka-obat-.html> pada tanggal 17 September 2022.
- Badan Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Kembang Gula Lunak*. Jakarta Pusat: Department Perindustrian dan Perdagangan.
- Badan Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Mutu Kembang Gula Lunak*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2011. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*, 2(3), 1-7.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Syarat Mutu Agar-agar Tepung*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Catalogueoflife, 2022. *Catalogue of Life: ITIS Regional*. Diakses di <http://www.catalogueoflife.org/annual-checklist/2019/details/database/id/17> pada tanggal 17 September 2022.
- Chrisella, A., Kusumawati, N., Suseno T. I. P. 2015. Pengaruh Perbedaan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dan Gelatin Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 38-45.
- Diki, M. I., Asnani, & Asyik, N. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Nilai Sensori, Proksimat, dan Daya Simpan Dodol Rumput Laut *Kappapycus alvarezii*. *J. Fish Protech*, 3(1), 25-35
- Eko, M. 2016. *Morfologi Rumput Laut (Eucheuma cottonii)*. Jakarta: Deepublish.
- Evivie, 2015. Evaluating The Organoleptic Properties of Soy Meatballs (BEEF) with Varying Level of Moringa Oleifera Leaves Powder. *Jurnal Application Science Enviroment Management*, 1(2), 649-656.
- Endyah, 2019. Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah

- Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 110-116.
- Handayani, H., Achmad, H., Suci, A. D., Firman, M., Mappangara, S., Ramadhany, S., Pratiwi, R., & Wulansari, D. P. 2018. Analysis of Antibacterial Effectiveness of Red Ginger Extract (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Compared to White Ginger Extract (*Zingiber officinale* var. *amarum*) In Mouth Cavity Bacterial *Streptococcus mutans* (In-Vitro). *Journal International Dent, Medical Research*, 11(1), 676–681.
- Hariana., & Arief. 2019. *Khasiat Jahe Merah (Zingiber officinale) dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hidayat, N., & Ikariztiana. 2017. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hidayat, 2017. *Sari kulit manggis berpengaruh terhadap mutu hedonik*. Jakarta: Salemba Medika.
- Kamaluddin, L.O, Haslianti, Sadimantara, M. S. 2021. Karakteristik Mutu dan Organoleptik Permen Jelly Rumpun Laut (*Eucheuma spinosum*). *Jurnal Fish Protech*, 4(1), 54-61.
- Kurniawan, 2018. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.) Pada Pembuatan Permen Jelly*. Bogor: Skripsi IPB, hal. 6-11.
- Katsunori, O., & C. Spence. (2011). *Effects of Visual Food Texture on Taste Preception*. Newyork: Sage Publishing.
- Lubis., & Zulhaida, 2015. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Mariza., & Sunarsih. (2019). *Ekstraksi Senyawa Antioksidan Pada Nugget Rumpun Laut Merah ((Eucheuma cottonii))*. Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Matajun. 2019. *Kualitas Karaginan Rumpun Laut Jenis Eucheuma Spinosum Di Perairan Desa Punaga Kabupaten Takalar*. Skripsi, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Meriam, W. P. M., Kepel, R. C., & Lumingas, L. J. L. 2016. Inventarisasi Makroalga di Perairan Pesisir Pulau Mantehage Kecamatan Wori, Kab. Minahasa Utara, Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmiah Platax*, 4(2), 84-108.
- Mufida, R. 2020. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Gelatin Sisik Ikan yang Berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1), 1–45.
- Ningrum, L. 2017. How the Panelists Votes Chicken Ballotine with Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 2(4), 21-65. www.ijisrt.com.
- Rialita, T., Nurhadi, B., Puteri, R. D. 2018. Characteristics of Microcapsule of Red Ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Essential Oil Produced From Different Arabic Gum Ratios On Antimicrobial Activity Toward *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *International Journal Food*

Prop, 21(1), 2500–2508.

- Sukandar, E. Y., Kurniati, N. F., Wikaningtyas, P., & Agpriyani, D. 2016. Antibacterial Interaction of Combination of Ethanolic Extract of *Zingiber officinale* var rubrum Rhizome, *Boesenbergia Pandurata* Rhizome, and *Stevia Rebaudiana* Leaves with Certain Antibiotics Against Infectious Mouth Microbial. *Asian Journal of Pharm and Research*, 9(2), 311–314.
- Sukatjo, S., Asmira & Tri, R. 2018. Formulasi Permen *Jelly* Rumput Laut Rasa Jahe. *Technopex*, 1(2), 301-307.
- Suparman, 2018. *Cara Mudah Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Susanti, K. I. A., & Asyik, N. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Gajah (*Zingiber officinale*) Terhadap Organoleptik, Sifat Fisik dan Kimia Dalam Pembuatan Permen Jelly Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 1-9.
- Sanjaya, N, Ira, S., & Suardi, L. 2016. *Pengaruh Penambahan Karagenan Dalam Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sebelas Maret. Diakses pada <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/view/7810/748>.
- Thomas, C. 2019. *The Impact of Texture on Taste Perception*. Diakses pada <https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2011/03/08/The-impact-of-texture-on-taste-perception>.
- Wahyuni, R. 2011. Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dan prakiraan biaya produksi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 21-28.
- Wisnu., & Diana. 2019. (*Eucheuma cottonii*) *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara.