

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S., & Nur, F. (2019). Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis Dan Konsentrasi Inokulum Terhadap Karakteristik Nata De Soya Dari Limbah Cair Industri Tahu Kabupaten Klaten. *Jurnal Kimia Riset.* <https://doi.org/10.20473/jkr.v4i2.16137>
- Anggita, R. D. (2017). Studi Potensi Kulit Nanas Madu (Ananas comosus (L .) Merr .) Sebagai Bahan Anti Browning Buah Apel Manalagi (Malus sylvestris. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan.*
- Astuti, S., Z. (2015). Pengaruh formulasi dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian.*
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan.*
- Christianita, A. A., & Simon Bambang Widjanarko, Merry Purwantiningrum, I. (2014). Colored Pectin Production Using Apple Pomace and Red Rose Filtrate Addition. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri.*
- Dahlan, S. A. (2014). Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi (Fragaria L) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis.*
- Demasta, E. K. (2020). *Studi Perubahan Warna pada Buah Apel (Malus domestica Borkh .) dengan Perlakuan Asam Hipoiodous (HIO).* 4(2), 145–148.
- Edwar, F. (2015). Candy and Jelly as Inovative Product of Pasak Bumi (Eurycoma longifolia Jack). *Jurnal Litbang Industri.*
- Eletra, Y., & Astuti, S. (2013). *Permen Jelly Susu Kambing Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Permen Jelly Susu Kambing.* 18(2), 185–195.
- Eva Mayasari. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Kombinasi Nanas (Ananas comosus L.) Dan Jeruk Sambal (Citrus microcarpa). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 6(2).
- Farida, S., Ishartani, D., & Affandi, R. (2016). Available online at jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4).
- Fikri Hamidi. (2016a). Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (Benincasahispida). *Jurnal Kesehatan.*
- Fikri Hamidi. (2016b). Pengaruh Umur Daun Lidah Buaya (Aloe Vera Barbadensis Miller) Dan Perlakuan Blanching Terhadap Karakteristik Inderawi Permen

- Jelly Daun Lidah Buaya. In *Jurnal kesehatan*.
<https://doi.org/10.13581/j.cnki.rdm.20161021.001>
- Fitrina, F., Akhyar, A., & Shanti, F. (2014a). Rasio lidah buaya dan rumput laut terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Universitas Riau*.
- Fitrina, F., Akhyar, A., & Shanti, F. (2014b). Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen Jelly (The Ratio of Aloe Vera and Seaweed on the Quality of Jelly Candy). *Sagu*.
- Gayatri, A. (2017). *Kelayakan masker rumput laut dan lidah buaya untuk mengurangi jerawat pada wajah skripsi*.
- Handa Gustiawan. (2019). PMK Angka Kecukupan Gizi. 8(5), 55.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2013). Total Asam, Visikositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (Mangifera Indica) Sebagai Perisa Alami. *Indonesian Food Technologist*.
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., & Komar, N. (2014). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*.
- Isnanda, D., Novita, M., & Rohaya, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen Jelly Nanas (Ananas comosus L . Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*.
- Isworowati, P. (2011). *Aplikasi Fishbone Analysis Dalam Meningkatkan Kualitas Buah Strawberry Pada Kelompok Tani Sun-Sun Strawberry Desa Kalisoro Kabupaten Karanganyar*.
- Jannata, R. H., Gunadi, A., & Ermawati, T. (2014). Antibakteri Kulit Apel. In *Jurnal Pustaka Kesehatan*.
- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab. *JOM Faperta*.
- Karina, A. R., Trisnowati, S., & Indradewa, D. (2011). *the Effect of Kinds and Concentrations of Chitosan on Shelf*.
- Kartika, E. Y. (2010). Penentuan kadar air dan kadar abu pada biskuit. *Jurnal Kimia Analitik 2*.
- Khairina, A., Dwiloka, B., & Susanti, S. (2018). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.01.6>

- Khairunnissa, L. (2016). Formulasi Sediaan Krim Sari Buah Mangga (Mangifera indica L.) sebagai Pelembab Kulit. In *Skripsi*.
- Kumaunang, M., & Kamu, V. (2011). Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kulit Nenas (Anenes Comosus). *Jurnal Ilmiah Sains*, 15(1), 198. <https://doi.org/10.35799/jis.11.2.2011.207>
- Kusumaningrum, M., & Harianingsih, H. (2018). Ekstraksi Antioksidan Pada Lidah Buaya (Aloe Vera) Berbantu Gelombang Mikro. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. <https://doi.org/10.31942/inteka.v3i2.2487>
- Lawal, D. (2014). Medicinal, Pharmacological and Phytochemical Potentials of *Annona Comosus* linn. Peel - A Review. *Bayero Journal of Pure and Applied Sciences*. <https://doi.org/10.4314/bajopas.v6i1.21>
- Maghfiroh, A. (2016). Kelayakan Lidah Buaya (Aloe Vera) Dan Arang Sebagai Maskara. In *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.
- Mahardika, B., Darmanto, Y., & Dewi, E. (2014). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan Dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Biotehnologi Hasil Perikanan*.
- Muchlisun, A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2015). Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan. *Berkala Ilmiah Pertanian*.
- Mutholib, A., Maman, U., & Z, Z. (2019). Analisis Usaha Ukm Dodol Mangga (Studi Kasus Di Kabupaten Indramayu). *AGRIBUSINESS JOURNAL*. <https://doi.org/10.15408/aj.v13i1.11873>
- Nge, S. T. (2019). Pengaruh Konsentrasi Gula Yang Berbeda Dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Pada Manisan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen. *Indigenous Biologi : Jurnal Pendidikan Dan Sains Biologi*. <https://doi.org/10.33323/indigenous.v2i1.24>
- Noordia, A., & Nurita, T. (2018). Pelatihan Lidah Buaya Masyarakat Tebo Selatan Kelurahan Mulyorejo. *Jurnal ABDI*. <https://doi.org/10.26740/ja.v3n2.p84-87>
- Nurhidayah, N., Masriany, M., & Masri, M. (2013). Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kasar Batang Nanas (*Ananas comosus*) Berdasarkan Variasi pH. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*. <https://doi.org/10.24252/bio.v1i2.457>
- Octadiani Putri, L., Hermayanti, D., & S, F. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Peroral Terhadap Perbaikan Profil Lipid Pada Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Jantan Strain Winstar

- Dislipidemia. *Saintika Medika*. <https://doi.org/10.22219/sm.v9i1.4122>
- Pendidikan, J., Keluarga, K., Teknik, F., & Semarang, U. N. (2015). Pengaruh Umur Daun Lidah Buaya (*Aloe vera Barbadensis Miller*) dan Perlakuan.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2013). Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L*) [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
- Purwaningsih, D. (2016). *Makalah Lidah Buaya Materi Pkm*. 1–7.
- Puspitarini, O. R., & Susilowati, S. (2020). Aktivitas Antioksidan, Kadar Protein, dan Gula Reduksi Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Sari Apel Manalagi (*Malus sylvestris*). *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.2.236-241.2020>
- Putri, G. N., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2017). The Effect of Apple (*Malus sylvestris Mill*) Varieties And Corn Starch Concentration to the Characteristics of Apple Lempok. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 12–22. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/526/383>
- Rahadian, R., Harun, N., & Efendy, R. (2017). Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) dan rumput laut (*Euchema cottoni*) terhadap mutu permen jelly. *JOM Faperta UR*. <https://doi.org/10.5194/acp-11-2893-2011>
- Rajis, Desmelati, & Leksono, T. (2017). Pemanfaatan Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia caseo- laris*) sebagai Pembuatan Sirup terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 22(1), 51–60.
- Razak, A., Djamal, A., & Revilla, G. (2013). Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. <https://doi.org/10.25077/jka.v2i1.54>
- Rosyida, F., & Sulandri, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik , Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus Flabellifer*). *E-Jurnal Boga*.
- Rusli, N. (2018). Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia Serrata Thunbr*) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. <https://doi.org/10.29313/jiff.v1i2.3707>
- Sahara, A. (2015). Efektivitas Gel Campuran Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) dan Lidah Buaya (*Aloe vera*) untuk Mengurangi Radang Jerawat pada Kulit Wajah. In *Skripsi*. <https://doi.org/10.1111/j.1600-0501.2004.01082.x>

- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto, S. (2015). Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (Himantura Gerrardi). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.
- Serlahwaty, D., & Sevian, A. N. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 96% Kombinasi Buah Strawberry dan Tomat Dengan Metode ABTS. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. <https://doi.org/10.25026/mpc.v3i2.128>
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus Domestica Borkh*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
- Siregar, A. Z. A. D. N. (2017). Hama Dan Penyakit Dominan Tanaman Mangga (*Mangifera Indica L.*). *Skripsi*. <https://doi.org/10.1016/j.aca.2006.06.033>
- Siregar, T. M., Debora, R., & Manuel, J. (2014). Optimasi Penambahan Tepung Lidah Buaya (*Aloe Vera (L.) Burm.f.*) Terhadap Karakteristik Kwetiau. *Prosiding SNST Ke-5*.
- Statistik, B. P. (2011). *Statistik Pendidikan Provinsi Bali 2011*.
- Studi, P., Dokter, P., Kedokteran, F., Ilmu, D. A. N., & Hidayatullah, U. I. N. S. (2013). *Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Daun Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Dengan Menggunakan Metode Dpph*.
- Surya Wibowo, B., Tazi, I., & Triyana, K. (2014). Pengembangan Sistem Sensor Rasa Berbasis Membran Selektif Ion untuk Klasifikasi Buah Jeruk (Halaman 9 s.d. 13). *Jurnal Fisika Indonesia*. <https://doi.org/10.22146/jfi.24405>
- Susanto, S., Hartanti, B., & Khumaida, N. (2016). Produksi dan Kualitas Buah Stroberi pada Beberapa Sistem Irigasi. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. <https://doi.org/10.29244/jhi.1.1.1-9>
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. (2010). Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis Melo L.*) Dengan Penambahan Sorbitol Dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika Val.*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*. <https://doi.org/10.25182/jgp.2010.5.2.78-86>
- Syafutri, M. I., Pratama, F., & Saputra, D. (2006). Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica L.*) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan: Vol. XVII* (Issue 1, pp. 1–11).
- Taruh, F., Purbopuspito, J., & Kineapon, H. (2018). Uji organoleptik penambahan berbagai formula gula dan air jeruk dalam pembuatan selai apel granny smith (*Malus Domestica L.*). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian*

Dan Bisnis.

- U, Z. A., Purwanti, N., & Wahyudi, I. A. (2013). Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* Swingle) Konsentrasi 10% Terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus mutans*. In *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*. <https://doi.org/10.22146/majkedgiind.6803>
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah Dan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu Minuman Sari Melon. In *Rekayasa Pangan dan Peternakan* (Vol. 6, Issue 3). <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/viewFile/Gloria Febrin Valentine/pdf>
- Wijana, S., Mulyadi, Arie, F., & Septivirta, Theresia, D. (2014). Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin). *Teknologi Industri Pertanian*.
- Winardi, R. R., & Harefa, M. (2018a). Karakter mutu strawberry (*Fragaria virginiana*) selama penyimpanan dengan perlakuan edible coating campuran sorbitol dan pati sagu. *Jurnal Agroteknosains*.
- Winardi, R. R., & Harefa, M. (2018b). Karakter mutu strawberry (*Fragaria virginiana*) selama penyimpanan dengan perlakuan edible coating campuran sorbitol dan pati sagu. *Jurnal Agroteknosains*, 2(1), 169–178.
- Yulianti, W., Murningsih, W., & Ismadi, V. D. Y. B. (2013). Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam ransum terhadap profil lemak darah itik Magelang jantan. *Animal Agriculture Journal*.
- Yuniastuti, A. (2014). Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian & Pengabdian*.
- Zain, D. M. (2012). *Formulasi Krim Antibakteri dengan Kombinasi Ekstrak Propolis Lebah (Trigona spp) dan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia Swingle)*. 1–71.
- Zulfahmi, Z., & Nirmagustina, D. E. (2012). Pengaruh Sukrosa Terhadap Kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang) Effect of Sucrose on Fenol Total Content of Traditional Spices Drink (Secang Drink) Zulfahmi 1) dan Dwi Eva Nirmagustina 1). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 12(2), 125–130.

