

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa Blimbi* L.(Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air Dan Konsentrasi Karagenan)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Amirudin, Z., Saleh, R., & Harnany, A. S. (2019). Formula *Jelly Drink* Cincau Hijau, Pandan Wangi dan Kayu Manis Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 16.
- Anggita, C. (2019). Kajian Proporsi Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr) dan Karagenan dengan Penambahan Kultur *Lactobacillus Casei* Terhadap Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Probiotic *Jelly Drink* (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).
- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistira, B., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau Pohon (*Premna oblongifolia* Merr). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 169-179.
- Atmaka, W., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea bBarbata* L. Miers). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 25-35.
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45-61.
- Basuki, K. H. (2021). Aplikasi Logaritma Dalam Penentuan Derajat Keasaman (pH). *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 7(1).
- Chairi, A. (2013). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Christanti, R. A. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Jelly Cincau Hitam* (*Mesona Palustris* Bl)(Kajian Konsentrasi Simplisia Cincau Hitam dan Konsentrasi Karagenan (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ernaningtyas, Nadian., Sri Budi Wahjuningsih., Dan Sri Hayati. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus Carota* L) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian* Vol. 15 (2) : 23-22.

- Fairudz, A. (2015). Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Fathaddin, M. T., Safitri, D. U., Ridaliani, O., Widiyatni, H., Rakhmanto, P. A., Antariksa, Z. N. A., & Wijayanto, D. (2022). Evaluasi Penyuluhan Manfaat Cincau Bagi Kesehatan Dan Kecantikan Pada Masyarakat Kelurahan Curug Kotamadya Bogor. *Jurnal Akal: Abdimas Dan Kearifan Lokal*, 3(2), 224-230.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah NagaMerah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1)
- Febriyanti, S., & Yunianta, Y. (2015). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Jelly Drink* Jahe [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2).
- Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-Kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187-203.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2017). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Jannah, M. L. N. (2018). Kajian Penambahan Konsentrasi Teh Hitam Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu *Jelly Drink* (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).
- Kartika, E. Y. (2014). Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit. *J. Kim. Anal*, 2, 1-10.
- Khaerunnisa, G., Rahmawati, I., & Budiyo, B. (2013). Pengaruh pH dan Rasio Cod: N Terhadap Produksi Biogas Dengan Bahan Baku Limbah Industri Alkohol (Vinasse). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 1-7.
- Khoiriyah, N., & Amalia, L. (2014). Formulasi Cincau *Jelly Drink* (*Premna oblongifolia* Merr) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(2).
- Kurniawati, N. (2021). Respon Pemberian Sari Daun Kelor (*Moringa Oleivera*) Dan Jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var. Amarum*) Terhadap Mutu Minuman *Jelly* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).

- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Linda, N. (2017). Kadar Air, Kadar Serat dan Vitamin C Chicken Nugget Pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Makasar: Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makasar.
- Marcella, B. (2017). Studi Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisikokimia Selai Buah dari Varietas Apel (*Malus Sylvestris* Mill) dan Penambahan Ekstrak Pektin Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr) (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).
- Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N., & Hindarso, H. (2013). Ekstraksi senyawa phenolic Pandanus amaryllifolius roxb. sebagai antioksidan alami. *Widya Teknik*, 10(1), 20-30.
- Maulina, A. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Subtitusi Tepung Tempe.[Skripsi]. Semarang (Id): Universitas Negeri Semarang.
- Mega, R. D., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2019). Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Velve Bengkuang dengan Perisa Bunga Kecombrang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 281-285.
- Meristin, A. (2022). Lembar Kerja Laboratorium Berbasis Proyek Pembuatan Koloid dengan Pemanfaatan Daun Cincau Perdu (*Premna Oblongifolia*). *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia*, 6(2), 160-170.
- Mutiah, M., Nainggolan, R. J., & Karo-Katro, T.(2018). Pembuatan Minuman Jeli Daun Kacapiring (*Gardenia Jasminoides* Ellis) Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(2), 279-285.
- Nadia, L. (2010). Analisis Kadar Air Bahan Pangan. *Bahan Ajar*, 218.
- Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-107.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.
- Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Cincau *Hijau* (*Cycle barbata* L. Miers) dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Mie

- Basah. Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 6(1).
- Pangestu, R. F., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N. M., & Pramono, Y. B. (2017). Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas bakteri asam laktat (bal) pada yogurt powder daun kopi dengan jumlah karagenan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Paramita, R. W. D. Rizal, N. Sulistyan. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif (Edisi 3). Lumajang: Widya Gama Press.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *preference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Prabaningrum, S. D., Bintoro, V. P., & Abduh, S. B. M. (2022). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Nilai Rendemen, Kadar Air, Aktivitas Air dan Warna Pada Nori Artifisial Daun Cincau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Puspaningtyas, S. D. (2018). Analisis Pengendalian Mutu Sari Apel Menggunakan Diagram Kendali T2 Hotelling (Studi Kasus pada Sari Apel Flamboyan PT Batu Bhumi Suryatama Jatim Indonesia) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1-10.
- Rambe, H. F., Ginting, S., & Lubis, Z. (2018). Pengaruh Perbandingan Sari Daun Cincau (*Cyclea Barbata* L. Miers) Dengan Sari Daun Suji (*Dracaena Angustifolia*) Dan Jumlah Karagenan Terhadap Mutu Minuman Jeli. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4), 706-714.
- Razak, Maryam., Muntikah. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. Cetakan Pertama. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Riswandha, D. (2018). *The Effect Of Maltodextrin Concentration As Encapsulant On The Microencapsulation Of Dandang Gendis Leaf (Clinacanthus*

- Nutans*) Extract Using Freeze Drying Method. Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang.
- Rusli, A., Metusalach, S., & Tahir, M. M. (2017). Karakterisasi Edible Film Karagenan dengan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219-229.
- Salim, K. N. (2017). Pengaruh Konsentrasi Pemanis Buatan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (*Clarias sp.*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Santoso, S. S. (2018). Peran Flavonoid Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr*) Terhadap Tumor Otak. *Prosiding Semnastan*, 53-61.
- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-agar Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., & Azminah, N. (2021). Penambahan Tepung Gracilaria sp. Terhadap Karakteristik Produk Terpilih Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 4(1), 21-29.
- Siregar, J.A., Rona J. Nainggolan & Nurminah, M. (2017). Pengaruh Jumlah Karagenan dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cincau Hitam Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5 (1), 89-95.
- Sumarno, D., Muryanto, T., & Sumindar, S. (2017). Hubungan Total Padatan Terlarut Dan Konduktivitas Perairan Di Danau Limboto, Provinsi Gorontalo. *Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan*, 15(2), 109-113.
- Sunaeni, A.B, Ismail, Z. (2021). Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna. Jakarta.
- Sutandio, R. F. (2017). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata Miers*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* dan *Vibrio Parahaemolyticus* (Doctoral Dissertation, Uajy).
- Syahrum Dan Salim, (2012), Metodologi Penelitian Kuantitatif. Bandung: Citapustaka Media.
- Syapitriani, E., Novieta, I. D., & Irmayani, I. (2019, September). Penambahan Karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) Sebagai Bahan Pengenyal Terhadap Kadar Air Dan Kadar Garam Bakso Daging Kerbau. In *Prosiding Seminar*

- Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi (Vol. 2, pp. 292-294).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tuapattinaya, P. M. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 5(1), 46-55.
- Umumah, H., Priatini, W., & Rumayar, C. H. (2018). Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 22-28.
- Wardani, N. A. K., Indriani, P. T., & Sarinastiti, D. I. (2018). Karakteristik Fisik Dan Kimia Cincau Tiruan dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (Jitek)*, 13(2), 98-107.
- Wasito, H., Karyati, E., Vikarosa, C. D., Hafizah, I. N., Utami, H. R., & Khairun, M. (2017). Test Strip Pengukur pH dari Bahan Alam yang Diimmobilisasi Dalam Kertas Selulosa. *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 6(3), 223-229.
- Zhaki, M., Harun, N., Hamzah, F. (2018). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Jom Ur5*.
- Zulkarnain, Z., Muthiadin, C., & Nur, F. (2021). Potensi Kandungan Senyawa Ekstraksi Daun Patikan Kebo (*Euphorbia hirta* L.) sebagai Kandidat Antibiotik Alami. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 15(2), 190-196.