

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, K. (2017). *Pengaruh Perbandingan Sari Okra Hijau (*Abelmoschus esculentus*) dan Stroberi (*Fragaria ananassa*) terhadap Bioavailabilitas Kalsium dan Fosfor Pada Minuman Jeli*. Bogor: IPB.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis: Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Aurand, L., & Woods, A. E. (1973). *Food Chemistry*. Caloocan: The AVI Publishing Company.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Jeli Agar SNI 7388:2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Campo, V. L., Kawano, D. F., Silva Jr, D. B., & Carvalho, I. (2009). Carrageenans: Biological properties, chemical modifications and structural analysis - A review. *Carbohydrate Polymers* 77, 167-180.
- Ciptaning, N. S., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas ((*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4), 122-127.
- Daniarsari, I., & Hidajati, N. (2005). Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Kadar Metoksil Pektin dari Eceng Gondo (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). *Jurnal Chemistry Indo Vol. 5 No. 3*, 232-235.
- Dimara, L., Ayer, P. I., & Wanimbo, E. (2018). Fotodegradasi, Uji pH dan Kandungan in Vivo Pigmen Klorofil Lamun *Thalasia hemprichii*. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua Vo. 1 No. 2*, 76-83.
- Fajarini, L. D., Ekawati, I. G., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA Vol.7 No.2*, 43-52.
- Ginanjari, B. M. (2013). *Evaluasi Mutu Fisik, Mikrobiologi, dan Sifat Fungsional Gel Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) dalam Kemasan dengan*

Perlakuan Pasteurisasi [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian-IPB.

Glicksman, M. (1983). *Food Hydrocolloids : Volume I*. Boca Raton: CRC Press.

Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27 (4), 124-130.

Khoiriyah, N., & Amalia, L. (2014). Formulasi Cincau Jelly Drink (*Premna oblongifolia* L Merr) sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan Vol.9 No.2*, 74-75.

Kusmardiyani, S., Insanu, M., & Asyhar, M. A. (2014). Effect A Glycosidic Flavonol Isolated from Green Grass Jelly (*Cyclea barbata* Miers) Leaves . *Procedia Chemistry* 13 (2014)194-197, 194.

Max, B., Salgado, J. M., Rodriguez, N., Cortes, S., Converti, A., & Dominguez, J. M. (2010). Biotechnological Production of Citric Acid. *Brazilian Journal of Microbiology* 41, 867.

Merdekawati, W., & Susanto, A. (2009). Kandungan dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya untuk Kesehatan. *Squalen Vol.4 No.2*, 41-47.

Montero, P., & Mateos, M. P. (2002). Effects of Na⁺, K⁺ and Ca²⁺ on gels formed from fish mince containing a carrageenan or alginate. *Food Hydrocolloids* 16, 375-385.

Ningtyas, P. Z., Prihastanti, E., & Saptiningsih, E. (2011). Pengaruh Kombinasi Urutan Daun *Stephania hernandifolia* Walp. dan Penambahan Volume Air terhadap Kualitas dan Sineresis Cincau selama Penyimpanan. *Anatoni Fisiologi Vol. 19 No. 2*, 20-31.

Novelina, & Anggraini, T. (2016). The Effect Of Administration Of Green Grass Jelly Chlorophyll (*Premna oblongifolia* Merr.) On Lipid Profile Of Rats (*Rattus norvegicus*). *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences* 7 (5), 2301-2307.

- Nurdin, Kusharto, C. M., Tanziha, I., & Januwati, M. (2009). Kandungan Klorofil berbagai Jenis Daun Tanaman dan Cu-Turunan Klorofil serta Karakteristik Fisiko-Kimianya. *Jurnal Gizi dan Pangan* 4 (1), 13-19.
- Nurdin, S. U., S, S. A., & Rizal, S. (2008). Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr.). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol. 13 No. 1*, 4-9.
- Nurlela, J. (2015). The Effect of Leaf Green Grass Jelly Extract (*Cyclea L. barbata* Miers) to Motility in Mice Balb/C Male that Exposed Smoke. *Journal Majority Vol.4 No.4*, 59.
- Overlando, R., Nabila, M. A., & Surest, A. H. (2013). Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 15-21.
- Panyathitipong, W., & Puechkamut, Y. (2010). Effect of Tofu Powder and Carrageenan on Functionality and Physical Characteristics of Surimi Emulsion Gel. *J. Kasetsart*, 44, 671 - 679.
- Pebrianata, E. (2005). *Pengaruh pencampuran kappa dan iota karagenan terhadap Kekuatan Gel dan Viakositas Karagenan Campuran [Skripsi]*. Bogor: IPB.
- Prangdimurti, E., Herawati, D., Firlieyanti, A. S., & Briantono, D. (2014). Perubahan Mutu Fisik dan Mikrobiologi Gel Cincau Hijau Kemasan Selama Penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan Vol.1 (2)*, 118-123.
- Rahayu, W. P., & Nurwitri, C. C. (2012). *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Rochas, C., & Rinaudo, M. (1984). Mechanism of Gel Formation in K-Carrageenan. *Biopolymers Vol 23 (4)*, 735-745.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Vol.5 No.1*, 11-18.
- Selviana, S., Achayadi, N. S., & Taufik, Y. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (*morus nigra L.*) [Skripsi]*. Bandung: Universitas Pasundan.

- Sunanto, H. (1995). *Budidaya Cincau*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sundari, F., Leily, A., & Ekawidyani, K. R. (2014). Minuman Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) dapat Menurunkan Tekanan Darah pada Wanita Dewasa Penderita Hipertensi Ringan dan Sedang. *Jurnal Gizi Pangan Vol.9 No.3*, 209.
- Supriyadi. (1991). *Mempelajari Faktor Penyebab Gagalnya Kemampuan Membentuk Gel dan Daun Cincau Kering*. Yogyakarta: Teknologi Pertanian UGM.
- Swain, M. R., Ray, R. C., & Patra, K. J. (2011). Citric Acid : Microbial Production and Applications In Food and Pharmaceutical Industri. In D. A. Vargas, & J. V. Medina, *Citric Acid : Synthesis, Properties and Application* (p. 2). India: Nova Science Publishers, Inc.
- Syamsuhidayat, S., & Hutapea. (1991). *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.
- Vania, J., Utomo, A. R., & Trisnawati, C. Y. (2017). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol. 16 (1)*, 8-13.
- Vargas, C. (2016). *Organic acids : Characteristics, Properties and Synthesis* . New York: Nova Science Publisher's.