

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, A. D., Krisnamurthi, B., & Erwidodo. (2022). Analisis Daya Saing Ekspor Rumput Laut Olahan Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)*, 10(1), 31-39.
- Agustin, A. T. (2013). Gelatin ikan: sumber, komposisi kimia dan potensi pemanfaatannya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 44-46.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., & Basito, B. (2016). Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22-32.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., & Basito, B. (2016). Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22-32.
- Analysis With Step-by-Step Examples. New York : SAGE Publications.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerellii* blume). *Metana*, 11(01), 21-30.
- Asquieri, E. R., de Moura e Silva, A. G., de Cássia Sousa Mendes, D., & Batista, R. D. (2019). Comparison of Titulometric and Spectrophotometric Approaches Towards the Determination of Total Soluble and Insoluble Carbohydrates in Foodstuff. *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 11(3), 69-79.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Atmaka, W., Anandito, R. B. K., & Amborowati, T. (2012). Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol: Karakteristik Sensoris dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 129-137.
- Attahmid, N. F. U., Muhammad, Y., Imran, M., & Sri, I. (2020). Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2), 2786-2802.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Data Impor Gelatin di Indonesia, Jakarta: BPS, Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Bridge Market Research. (2024, April 2). *Global Gummy Candy Market – Industry Trends*. Retrieved from [databridgemarketresearch.com](https://id.databridgemarketresearch.com) : <https://id.databridgemarketresearch.com>
- Briliansari, D. A., Prijadi, B., & Nugroho, F. A. (2016). Pengaruh Pemberian Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Pencegahan Peningkatan Kadar

Glukosa Darah pada Tikus (*Rattus novergicus*) Galur Wistar Bunting. *Majalah Kesehatan*, 3(1), 25-32.

Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., Rahasticha, A. A., & Aini, N. (2021). Potensi Gelatin dari Berbagai Sumber dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2), 39-44.

Chen, X., Wang, S., Lu, M., Chen, Y., Zhao, L., & Li, W. (2014). Formation and Characterization of Light Responsive. TEMPO-oxidized Konjac Glucomannan Microspheres. *Biomacromolecules*. 15(6), 2166-2171.

*Compas Data Market Insight*. (2023, Juni 17). *7 Top Seller Permen Terpopuler yang Memikat Hati Pelanggan*. Retrieved from [compas.co.id](https://compas.co.id) : <https://compas.co.id>

Danialaz. (2021). *Budidaya Kacang Hijau dan Peluang Bisnisnya*. Elementa Media : Bekasi.

de Castro, B. J., Marciniuk, M., Giuliatti, M., & Bernardo, A. (2019). Sucrose Crystallization: Modeling and Evaluation of Production Responses to Typical Process Fluctuations. *Brazilian Journal of Chemical Engineering*, 36, 1237-1253.

Desramadhani, R., & Kusuma, S. B. W. (2023). The Effect of Sorbitol Concentration on the Characteristics of Starch-Based Bioplastics. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(2), 130-142.

Elisabeth, D. A. A., Sutrisno, S., Riyanto, S. A., Kuntastuti, H., & Rozi, F. (2021). Kemampuan Daya Saing Kacang Hijau di Tingkat Usahatani pada Lahan Salin (Studi Kasus di Desa Gesik Harjo, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban). *Buletin Palawija*, 19(2), 93-102.

Eliska. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Medan : CV. Media Kreasi Group.

Elliot, A. C., & Woodward, W. A. (2019). *Quick Guide to IBM SPSS : Statistica*

Fatmasari, K. (2015). Isolasi Polisakarida dari Umbi Uwi (*Dioscorea alata L.*) Sebagai Pengganti Gelatin dan Karakterisasi Sifat Fisik Kimianya). *Skripsi*.

Fitriani, R. S., & Taryono, T. Pengembangan Kacang Hijau Organik Sebagai Komoditas Pangan Indonesia. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 4(2), 7-15.

Food and Agriculture Organizations of The United Nations. (2018). The Global Status of Seaweed Production, Trade, and Utilization. *Globefish Research Programme*, 124, 1-11.

- Halid, I., & Junaidi. (2018). Pengaruh Konsumsi Permen yang Mengandung Bahan Sorbitol Terhadap Indeks Plak Gigi pada Mahasiswa Jurusan Keperawatan Gigi Jambi Tahun 2018. *Jurnal Bahan Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 147-150.
- Handoyo, K. (2019). *Amankah Makanan Anda?*. Jakarta : Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Hastuti, D., & Sumpe, I. S. (2007). Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Mediagro*, 3(1), 39-48.
- Hernández-López, A., Sanchez Felix, D. A., Zúñiga Sierra, Z., Garcia Bravo, I., Dinkova, T. D., & Avila-Alejandre, A. X. (2020). Quantification of Reducing Sugars Based On the Qualitative Technique of Benedict. *ACS omega*, 5(50), 32403-32410.
- Imran, F., Wahyuni, Sri., & Faradilla, R. H. F. (2021). Produk Permen Jelly dari Filtrat Daun Binahong Merah (*Androdera Cordifora Ten Steeins*) Sebagai Alternatif Permen Sehat Berantioksidan. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(4), 4126-4141.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106-116.
- International Trade Center. (2019, April 7). *List of Exporters for the Selected Product*. Retrieved from [trademap.org](https://trademap.org) : <https://trademap.org>.
- Jariyah. (2023). *Aplikasi Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) untuk Produk Pangan*. Malang : Unisma Press.
- Jazuli, A., Windriyati, Y. N., & Sugiyono, S. (2014). Formula Tablet Hisap Ekstrak Etanol Daun Sirih Merah (*Piper Crocotum Ruiz & Pav.*) dengan Pemanis Sorbitol-laktosa-aspartam. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 91-97.
- Jumadin., Tamrin., & Hermanto. (2022). Pengaruh Substitusi Air Kelapa Tua (*Cocos Nucifera*) Terhadap Organoleptik dan Kandungan Kimia Permen Jelly. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 7(2), 4942-4953.
- Jumri, J., Yusmarini, Y., & Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jeli Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA*, 2(1), 1-10.
- Jumri, Y., & Herawati, N. (2015). The Quality of the Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Jelly Candies Which Added of Carrageenan and Arabic Gum. *Jom Faperta*, 2, 1-11.
- Kamila, R. (2023, Agustus 9). *10 Rekomendasi Permen Yupi Terbaik*. Retrieved from [my-best.com](https://id.my-best.com) : <https://id.my-best.com>

- Karmila, M., Pratiwi, I. D. P. K., & Widarta, I. W. R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Glukomanan (*Amorphophallus Konjac*) terhadap Karakteristik *Jelly Drink* Wedang Jahe (*Zingiber Officinale*). *Itepa : Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(4), 871-881.
- Kasanah, N., Seto, D. S., Khotimah, H., & Triyanto. (2022). *Rumput Laut Pangan : Kimiawi, Bioaktivitas, dan Toksisitas*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). Karakteristik dan struktur mikro gel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(1), 19-28.
- Kuncari, E. M., Iskandarsyah., & Praptiwi. (2014). Evaluasi Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin, dan Perasan Herba Seledri (*Apium graveolens L.*). *Buletin Penelitian Kesehatan*, 42(4), 213-222.
- Kustanti, I. H., Pudjirahaju, A., Suliastutik, S., & Puspita, T. (2013). Substitusi Pasta Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium (L.) Schott*), Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Mie Basah untuk Penderita Diabetes Melitus. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 7(02), 129-142.
- Kusuma, V. R. A. G., Syahputraningrat, G. R., Rahman, H. M., & Fadilah, F. (2022). Pemanfaatan Polimer Alam Kappa-Karagenan dan Glukomanan untuk Mikroenkapsulasi *Extra Virgin Olive Oil*. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 6(1).
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1), 1-11.
- Lieberman, M., & Marks, A. (2009). *Marks' Basic Medical Biochemistry A Clinical Approach*. Philadelphia : Lippincott Williams & Wilkins.
- Liu, K. (2019). Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass. *Algal Research*, 40, 1-5.
- Luffy. (2021). *Budidaya Tanaman Porang bagi Pemula*. Bekasi : Elementa Media.
- Mabrouki, S., Brugiapaglia, A., Glorio Patrucco, S., Tassone, S., & Barbera, S. (2023). Texture profile analysis of homogenized meat and plant-based patties. *International Journal of Food Properties*, 26(2), 2757-2771.
- Mahat, M. M., Sabere, A. S. M., Nawawi, M. A., Hamzah, H. H., Jamil, M. A. F. M., Roslan, N. C., & Safian, M. F. (2020). The Sensory Evaluation and Mechanical Properties of Functional Gummy in the Malaysian Market.

- Marlina., Saiful., Mustanir., Shaleha, S., Rahmi, F., Murniana., & Khairan. (2017). *Sintesis Membran Poliuretan Berbasis Bahan Alam*. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Marrubini, G., Papetti, A., Genorini, E., & Ulrici, A. (2017). Determination of the Sugar Content in Commercial Plant Milks by Near Infrared Spectroscopy and Luff-Schoorl Total Glucose Titration. *Food analytical methods*, 10, 1556-1567.
- Mashudi. (2007). *Bercocok Tanam Palawija*. Jakarta : Azka Mulia Media.
- Miari, M., Anan, M. T., & Zeina, M. B. (2022). Single Valued Neutrosophic Kruskal-Wallis and Mann Whitney Tests. *Neutrosophic Sets and Systems*, 51, 950-956.
- Miranti, M. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116-120.
- Nastiti, A. S. (2018). Optimasi Penambahan *Gelling Agent* Kombinasi Karagenan Dan Tepung Porang (*Amorphophillus Muerelli* Blume) Serta  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  pada Pembuatan Minuman Jelly (Jelly Drink). *Skripsi*.
- Nurhayati, D., R. (2021). *Peran Pupuk Kandang Terhadap Tanaman Kacang Hijau (Vigna Radiata L.)*. Surabaya : Scopindo Media Pustaka.
- Nurhidayati, D., & Warmiati. (2021). *Moisture Analyzer Sartorius Type MA 45 Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, dan Produk Kulit*, 20(2), 161-169.
- Octaviyana, H. M., Masahid, A. D., & Fauziah, R. R. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Jeli dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan, Glukomanan, dan Tepung Pisang Terfermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 45-64.
- Parnanto, N. H. R., Nurhartadi, E., Rohmah, L. N. R. L. N., & Rohmah, L. N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica Papaya. L*) dengan Konsentrasi Karagenan-konjak Sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1), 19-27.
- Purwono., & Hartono., R. (2012). *Kacang Hijau : Teknik Budidaya di Berbagai Kondisi Lahan dan Musim*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ratnasari, D., Rahmawati, Y. D., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02).
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.



- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Romo-Zamarrón, K. F., Pérez-Cabrera, L. E., & Tecante, A. (2019). Physicochemical and Sensory Properties of Gummy Candies Enriched with Pineapple and Papaya Peel Powders. *Food and Nutrition Sciences*, 10(11), 1300-1312.
- Sadi'ah., S. (2018). Prarancangan Pabrik Sorbitol dari Glukosa Melalui Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 10.000 Ton/tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*. 1(2), 1-7.
- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto. (2015). Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 106-114.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Uji Organoleptik Formula Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*, 34(2), 120-125.
- Sari, D., Sentosa, G., & Zulkifli, L. (2016). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sorbitol dengan Sari Ubi Jalar Ungu dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekapangan dan Pertanian*, 4(3), 312-322.
- Sari, R., & Suhartati, S. (2015). Tumbuhan porang: prospek budidaya sebagai salah satu sistem agroforestry. *Buletin Eboni*, 12(2), 97-110.
- Shani, M. R. (2022). Pengaruh Proporsi Sorbitol : Xylitol dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi L*). *Skripsi*.
- Simorangkir, T. R., Rawung, D., & Moningga, J. (2017, October). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik permen jelly sirsak (*Annona muricata* Linn). *E-Journal UNSRAT*, 1( 8), 1-13.
- Siswanto, R. (2020). Pengaruh Substitusi Sukrosa dengan Sorbitol Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*
- Slavyanskiy, A., Lebedeva, N., & Voitsekhovskiy, V. (2021). Formation of Sucrose Crystallization Centers and Their Growth in a Vacuum Apparatus. *BIO Web*, 32, 3-16.
- Strunk, K, K., & Mwavita, M. (2020). *Design and Analysis in Educational Research : Anova Design in SPSS*. New York : Routledge.

- Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., Nidyarini, A., & Anita, T. F. (2023). Analisis Warna, Tekstur, Organoleptik Serta Kesukaan pada Kukis Growol dengan Variasi Penambahan Inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115-124.
- Sukartiningsih, Y. N. N. T., Edi, H. J., & Siampa, J. P. (2019). Formulasi Sediaan Gel Ekstrak Etanol Daun Kaliandra (*Calliandra Surinamensis Benth*) Sebagai Antibakteri. *Pharmakon*, 8(4), 801-808.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Suprayitno, E., Sulistiyati, T. D., Panjaitan, M, A, P., Tambunan, J, E., Djamaludin, H., Islamy, R, A. (2021). *Biokimia Produk Perikanan*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Supriyanto, S., Azizaah, E. N., & Indarto, C. (2022). Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung yang Diperkaya Antioksidan dari Tepung Kelor (*Moringa oleifera L.*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), 100-108.
- Tasende, M. G., & Manríquez-Hernández, J. A. (2016). Carrageenan properties and applications: A review. *Carrageenans—Sources and Extraction Methods, Molecular Structure, Bioactive Properties and Health Effects*, 17-49.
- Tim Dosen Faperta UGM., Yuwono, T. (2020). *Pembangunan Pertanian : Membangun Kemandirian Pangan dalam Masa Bencana dan Pandemi*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Trisunaryanti, W., & Triyono. (2022). Katalis Cerdas Bermatriks Material Mesopori Tercetak Gelatin : Sintesis dan Aplikasinya. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Udin, F. (2013). Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. *Skripsi*.
- Wang, R., & Hartel, R. W. (2022). Confectionery Gels: Gelling Behavior and Gel Properties of Gelatin in Concentrated Sugar Solutions. *Food Hydrocolloids*, 124, 107-132.
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., & Muliasari, H. (2021). Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(3), 383-391.
- Wardawati., Sulaiman, Y., Suharmi., Dina, D., Sebba, A, K., Zulkifli., Rifai, A., Alawiyah, T., Asmuni., haerani., Putri, A. A., Wulandari, E., & Sastrariah. (2022). *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Aceh : Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N, I, P. (2017). *Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang : UB Press.

- Wijaya, H. (2016). Kualitas Permen Jeli Rendah Kalori Kombinasi Pare (*Momordica charantia* L.) dan Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) dengan Penambahan Sorbitol. *Skripsi*.
- Wijayanti, R., & Dewi, L. (2021). Pemanfaatan Karagenan Sebagai Bahan Pelapis Pigmen Alami yang Ditambahkan Pada Tempe Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Biologi Indonesia*, 17(2), 135-144.
- Wulandari Putri, E. A., Hermanianto, J., Hunaefi, D., & Nurilmala, M. (2023). Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman NaOH Terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 1-11.
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., Rochmadi, R., & Harmayanti, E. (2017). Gel Glukomanan Porang-Xantan dan Kestabilannya Setelah Penyimpanan Dingin dan Beku. *AGRITECH*, 37(2), 121-131.
- Yuniar, Ririt. (2022). *Jembatan Emas Ketahanan Pangan ; Pespektif Komunikasi*. Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Zaitoun, M., Ghanem, M., & Harphoush, S. (2018). Sugars: Types and their functional properties in food and human health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4), 93-99.