

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. 2017. Pengaruh Perbedaan Massa Kulit Manggis terhadap Kualitas Permen Jelly Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Germawisata*
- Akagawa, M., K. Suyama. 2001. *Amine oxidase lie activity of flavonoid. Europe Jurnal Biochemistry.* 268, 1953-1963.
- Andayani, R., Lisawati, Y., Maimunah. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat, dan Likopen dalam Buah Tomat. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13(1)
- Anonim. 2008. *Tanaman Herbal.* <http://tanamanherbal.info/>. Diakses pada tanggal 6 April 2017
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis (16th ed.)*. Washington, DC: AOAC International.
- Ariviani, S. 2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat. *AGROINTEK Vol 4. No. 2*
- Astawan, M., 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal.* <http://Masnafood.com>. Diakses pada tanggal 22 Maret 2017
- Badan Litbangkes Depkes RI. Laporan Riset Kesehatan Dasar 2007. Jakarta; 2008: 275-8
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. Kulit Buah Manggis dapat menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan* 32(2):3 hlm
- Barbusinski, K., 2009. *Fenton Reaction-Controversy Corning the Chemistry. Ecological Chesmistry and Engineering* 14(3):347-358.
- BPOM RI. 2005. *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.* Jakarta.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan.* Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan.* Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 Hlm.
- Chaverri, J. P., N. C. Rodriguez, M. O. Ibarra, and J. M. P. Rojas. 2008. Medicinal Propesties of Mangosteen (*Garcinia mangostana*). *Food and Chem. Toxicol.*, 46: 3227-3239.
- Dalimartha, S., dan Soedibyoy, M. 1998. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen.* Trubus Agriwidya. Jakarta.

- Deperindag. 2008. *Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2-2008)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta diakses 5 April 2017
- Depkes RI. 2012. *Jendela Data dan Informasi Kesehatan*. Jakarta. Buletin Jendela.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M Muljoharjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Driyani, Y. 2007. *Biscuit Crackers Substansi tepung Tempe Kedelai sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Dungir, S.G., Dewa G. K., dan Vanda S. K. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dan Kulit Buah Manggis (*Gracinia mangostana L.*). *Jurnal Mipa UNSRAT Online* 1 (1) 11-15.
- Fachruddin, L. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Faridah, A., K.S. Pada, A. Yulastri dan L. Usuf. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta. Hlm 402-445.
- Fathoni, D. 2018. *Pengaruh Ekstrak Buah Manggis, Ekstrak Kulit Manggis, dan Ekstrak Kulit Manggis Komersial terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Permen Jelly*. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Keperawatan, dan Kesehatan Masyarakat. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikaan Bandeng (*Chanos chanos Forskal*) (kajian variasi konsentrasi dan lama perendaman). Skripsi S1. Universitas Islam Negeri Malang. (tidak dipublikasikan).
- Fluorensia, B.F. 2017. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Gelatin dan Glukomanan Konjak serta Fortifikasi Taburia Fruktooligosakarida terhadap Sifat Sensori Permen Jelly dan Daya Terima Anak*. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Food and Agriculture Organization. 2007. *FAO Technical Meeting on Prebiotics. Food Quality and Standard Service (AGNS)*.
- Geman PM dan Sherrington KB. 1981. *The Science of Food. Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology. Third Edition*. New York : Pergamus Press.
- Giorgio, P., 2000, Flavonoid as Antioxidant. *Journal National Product*, 63: 1035-1045.
- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. USA. Gelatin Manufactureres Instutite of America.
- Hamid, A.A., Aiyelaagbe, O.O., Usman, O., 2010. Antioxidants: Its medicinal and pharmacological Applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*. 4(8), pp. 142-151.

- Harahap, F. 2005. *Induksi Variasi Genetik Tanaman Manggis (Garcinia mangostana)*. Dengan Radiasi Sinar Gamma. Disertasi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hariyani, Y. 2013. *Uji Parameter Non Spesifik dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Methanol dari Umbi Tanaman Dahlia (Dahlia Variabilis)*. Penelitian Farmasi Indo. 1(2):43-46.
- Hartanto, H. 2012. *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (Theobroma Cacao L.) dengan berbagai Cara Preparasi: Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil (Dpph)*. Skripsi S-1 Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Hastuti, D., dan Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian*.
- Hernani dan Raharjo, M. 2006, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hernawati. 2010. *Teknik Analisis Nutrisi Pakan, dan Evaluasi Kandungan Zat-Zat Makanan Kambing (Salvina molesta) di Waduk Batu Tegi Kecamatan Air Naningan Kabupaten Tanggamus*. Jurusan Peternakan. Universitas Lampung.
- Hernawati. 2010. *Teknik Analisis Nutrisi Pakan, Kecernaan Pakan, dan Evaluasi Energi pada Ternak*. Jurusan Pendidikan Biologi. FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hunaefi, D. 2002. *Aplikasi Gelatin dari Ikan Cucut dan Ikan Pari pada Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iswari, K. dan Sudaryono, T. 2007. *Empat Jenis Olahan Manggis, Si Ratu Buah Dunia dari Sumbar*. Sinar Tani. BPTP Sumbar.
- Jeltema, Melissa, Jacqualine Becley & Jennifer Vahalik. 2016. *Food Texture Assesment Preference Based on Mounth Behaviour*. Food quality and preference 52, pp. 160-171.
- Jose, P.C, Rodriguez, N.C, Ibarra, M.O, Jazmin M., dan Rojas P. 2008. *Review Medical Properties of Mangosteen (Garcinia mangostana)*. Food and Toxicology. 46:3227-3239
- Julaida, L. 2014. Pengembangan Formulasi Permen Jelly dari Ekstrak Air Buah Ketapang (*Terminalia catapa L.*) sebagai Antioksidan. *Jurnal Ilmiah*. Program Studi Farmasi Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan Bogor.
- Jung HA, Su BN, Keller WJ, Mehta RG, Kinghorn AD. 2006, *Antioxidant xanthones from the pericarp of Garcinia mangostana (Mangosteen)*. J Agric Food Chem., 54(6):2077-2082.

- Kohyama, Kaoru, Furniyo Hayakawa, Yakari Kazami & Katsayushi Nishinari. 2016. *Sucrose Release fro Agar Gels and Sensory Perceived Sweetness*. Food hydrocolloids 60, pp. 405-414
- Koncic, M. Z., M. Barbaric, I. Percovic, B. 2011. Antiradical, Chelating and Antioxidant Activities of Hydroxamic Acids and Hydroxyureas. *Molecules* 16(8): 6232-6242.
- Larmond, E.1976. *The Texture Profile di dalam Rheology and Texture in Food Quality*. J. M DeMan, P. W. Voisey., V. F. Rasper., dan D. W. Stanley (eds.). *The AVI Publishing Company Inc.*, Westport, Connecticut.
- Malik, I. 2010. *Pembuatan Permen Jelly*. <http://iwanmalik.wordpress.com> diakses 5 April 2017.
- Mansur, A. 2014. Pengaruh Perbedaan Massa Kulit Manggis terhadap Kualitas Permen Jelly Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Gemawisata*.
- Meilgaard, M. 1991. *Sensory Evaluation Technique 2nd Edition*. London: CRC Press, Inc.
- Meilgaard, M., Carr, T., Vance, G. 1999. *Sensory Evaluation Techniques New York*: CRC Press.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. New York.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari Buah Kweni*. Skripsi Fateta. IPB. Bogor.
- Miryanti, A. 2011. *Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Skripsi. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Molyneux, P. 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, *Songklanakar Science Technology Journal* 26(2), 211-21.
- Muawanah, A. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Penelitian Program Studi Kimia*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Valensi Vol. 2 No. 4.
- Muchtadi D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Norsileny. 1998. *Uji Daya Hambat Ekstrak Methanol, fraksi Etil Asetat dan Fraksi Air dari Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana Linn) terhadap Pertumbuhan Jamur Microsporium gypseum dan Skinning Kandungan Kimia secara KLT [skripsi]*. Surabaya: Fakultas Farmasi Universitas Surabaya. Surabaya.
- Pebriyanthi, N.E. 2010. *Ekstraksi Xanthone dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Aplikasinya dalam Bentuk Sirup*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Piccone, P., Rastelli, S.L., and Pittia, P. 2011. *Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems*. *Procedia Food Science*, 1(2011): 1509-1515.
- Pisoschi, A. M., dan Negulescu, G. P. 2011, *Methods for Total Antioxidant Activity Determination: A Review*, *Biochem & Anal Biochem*.
- Poeloengan, M. 2010. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana Linn)*. *Media Litbang Kesehatan*. XX(2).
- Prihardhani, I. Dhian. 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus Sp*) dan Aplikasinya untuk Produk Permen Jeli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Qosim, W. 2007. *Kulit Buah Manggis sebagai Antioksidan*. <http://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/26/kulit-buah-manggis-sebagaiantioksidan/>.
- Rahmi, Silvi Leila, Fitry Tafzi & Selvia Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan gelatin terhadap Pembuatan Pemen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*, Volume 14 Nomor 1, pp 37-44.
- Rekna, W. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 1. Universitas Yudharta Pasuruan
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Manggis*. PT. Kanisius. Yogyakarta.
- Saepul, A. Dan Sriwinati, P. 2011. *Pembuatan Gelatin dari Limbah Tulang Ikan*. Bandung: Teknik Kimia POLBAN.
- Sen, K. 1999. Glutathione homeostasis in response to exercise training and nutritional supplements. *Molecular and Cellular Biochemistry* 196: 31-42, 1999. *Kluwer Academic Publisher. Printed in the Netherlands*.
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sinurat, E. Dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Permen Jeli. *Jurnal Produk Bioteknologi Perikanan*. Vol 9 (2): 133-142.
- Sinurat, E. Murniyati, dan Manik H. 2009. *Teknik Pengeringan Permen Jelly dari Blended Keragenan*. Laporan Diknas Teknis. Jakarta.
- Sinurat, E. Subaryono, Murdinah, dan R. Kusumawati. 2008. *Penggunaan Campuran Karagian dan Konjak sebagai Pengganti Gelatin pada*

Permen Jelly. Prosiding Seminar & Konferensi Nasional Pemanfaatan Hasil Riset. Universitas Brawijaya, Malang.

- Siregar BA. 2001. *Mempelajari Aspek Pengerigan dan Mikrobiologi Produk Makanan Semi Basah "Tangkue" dari Rumput Laut Kappaphycus Alvarezii*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Sitompul, S. dan Martini. 2005. *Penetapan Serat Kasar dalam Pakan Ternak tanpa Ekstraksi Lemak*. Prising Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian.
- SNI 3547.2-2008. *Revisi Kembang Gula Lunak (Jelly)*. Departemen Perindustrian.
- Soeharto, I. 2001. *Pencegahan dan Penyembuhan Penyakit Jantung Koroner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama ; 2001.
- Soekarto ST. 1979. *Pangan Semi Basah Ketahanan dan Potensinya dalam Gizi Masyarakat Bogor*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Sofia, D. 2006. *Antioksidan dan Radikal bebas*, [http://www. Chemistry.org](http://www.Chemistry.org) diakses pada 25 Februari 2017.
- Sri, W. 2011. *Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas dari Batang Pakis (Alsophila glauca J. Sm)*. *Traditional Medicine Journal*. Vol 16, No 3
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.2.2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subaryono dan B. S. B. Utomo. 2006. *Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelly*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, volume 1 (1) : 19-26
- Sudarmadji, S. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Sukoro. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardi, 1992. *Pengolahan dan Analisa Karbohidrat*. Petunjuk Laboratorium. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Suksamsarn, S. dan Narisara, S., 2002, *Xanthone from the Green Fruit Hull of Garcinia mangostana*. *Journal Natural Product*, 65, 761-763.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan secara Kimiawi: Analisis Proksimat & Analisis Serat*. *Laboratorium Makanan Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.

- Suryani, L. 2004. *Membuat Aneka Buah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanti, S. dan Marhaeni, E. 2007. Kecernaan, Retensi Nitrogen dan Hubungannya dengan Produksi Susu pada Sapi Peranakan Friesian Holstein (PFH) yang diberi Pakan Pollard dan Bekatul. *Jurnal Protein*, vol15(2):141-147.
- Tazwir, D.L. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides lac.*) Menggunakan berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2(1): 35-43.
- Tim Laboratorium. 2003. *Pengetahuan Bahan Makanan Ternak*. Bogor: CV Nutrisi Sejahtera.
- Umi, F. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Pemanis Sintetis (Sorbitol) terhadap Karakteristik soft candy sebagai sumber Antioksidan dan Antosianin*. Skripsi Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan Bandung.
- Wahyuni, R., 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1).
- Wijana, S., A. F. Mulyadi, dan T. D. T. Septivirta. 2014. *Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (Ananas comosus L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin)*. Universitas Brawijaya.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Youlanda, H. 2016. *Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Program Studi Farmasi. UIN. Jakarta.
- Yunita, A. 2011. *Kadar Zat Besi, Serat, Gula Total, dan Daya Terima Permen Jelly dengan Penambahan Rumput Laut Gracilaria sp. dan Sargassum sp.*, Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Yunitasari, L. 2011. *Gempur 41 Penyakit dengan Buah Manggis*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Yuwono, A. 2009, *Antioxidant and Health Disease*, diakses pada 25 Februari 2017. <http://farmacology.org/specialistmedic/intemist>,