UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Varietas Pisang (Musa spp.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gummy Candy
dengan Pewarna Alami Kunyit**
Latifa Danya Putri, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abdillah, F., Pujimulyani, D., & Tamaroh, S. (2024). Effects of Turmeric Addition on the Physicochemical Characteristics and Preference Levels of Lemon-Date Infused Water. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 27-38.

Adawiyah, R., Udiantoro, U., & Nugroho, A. (2019). Kecerahan Dan Konsistensi Warna Kuning Dari Empat Ekstrak Pewarna Alami: Brightness And Consistency Of Yellow Color Of Four Natural Dye Extracts. *Pro Food*, *5*(2), 507-519.

Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan Jagung (Zea Mays) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *12*(1), 123-130.

Amir, F., Noviani, E., & Widari, N. S. (2017). Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa Dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *Waktu: Jurnal Teknik Unipa*, *15*(1), 43-50.

Amla Suwerni, L. (2020). *Identifikasi Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Jajanan Anak Sekolah Di Desa Peguyangan Kangin Kota Denpasar* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Denpasar).

Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, *11*(2), 22-23.

Andanu, O., Udin, F., & Sunarti, T. C. (2021). Strategi Peningkatan Kualitas Produk Dalam Rantai Pasok Komoditi Pisang Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *31*(2), 220-231.

Andersen, B. V., Brockhoff, P. B., dkk (2019). The Important of Liking of Appearance, -odour, -taste, and Texture in the Evaluation of Overall Liking. A Comparison with the Evaluation of Sensory Satisfaction. *Journal Elsivier Science Direct, 71,* 228-232.

Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2016). Penambahan Carboxymethyle Cellulose (Cmc) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, Ph, Viskositas, Dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, *11*(1), 58-67.

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).

Atmawati, E. (2024). Halal Certification And Consumer Protection: Legal Review Of The Marshmallow Pork-Gelatin Case: Sertifikasi Halal Dan Upaya Perlindungan Konsumen: Tinjauan Hukum Atas Kasus Marshmallow Berbahan Gelatin Babi. *Az-Zarqa': Jurnal Hukum Bisnis Islam*, *16*(2), 253-275.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Varietas Pisang (Musa spp.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gummy Candy
dengan Pewarna Alami Kunyit**
Latifa Danya Putri, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Aurelia, R., Kurniati, D., & Hutajulu, J. P. (2022). Daya Saing Ekspor Pisang Indonesia Di Negara Tujuan Ekspor Periode 2000-2019. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal Of Indonesian Agribusiness)*, *10*(2), 335-349.

Badan Pusat Statistik (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman.* Jakarta: BPS Indonesia.

Bulca, E. N., Akdeniz, E., Mutlu, Z., Tireki, S., Karimidastjerd, A., & Toker, O. S. (2024). Influence of various corn syrup types on the quality and sensory properties of gelatin-based jelly confectionery. *Journal of Food Measurement and Characterization*, *18*(10), 8408-8422.

Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). (2007). *Fennema's food chemistry*. CRC press.

Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., & Sante-Lhoutellier, V. (2015). Gelatin Structure And Composition Linked To Hard Capsule Dissolution: A Review. *Food Hydrocolloids*, *43*, 360-376.

Endang, S., Jumiono, A., & Akil, S. (2020). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *2*(1), 17-22.

Guiné, R. P. (2022). Textural properties of bakery products: A review of instrumental and sensory evaluation studies. *Applied Sciences*, *12*(17), 8628.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(12), 2883-2888.

Hapsari, L., & Lestari, D. A. (2016). Fruit characteristic and nutrient values of four Indonesian banana cultivars (*Musa spp*.) at different genomic groups. Agrivita, 38 (3), 303–311. In *F, Editor S (eds.) Conference* (Vol. 9999, pp. 1-13).

Hidayati, S. A., Wahyulina, S., & Suryani, E. (2020). Pemanfaatan Hasil Perkebunan (Pisang) Menjadi Produk Olahan (Permen Jelly) Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur. Jurnal Pepadu E-Issn, 2715, 9574.

Hu, B., Zheng, H., Liang, H., Lv, H., Xiao, Q., Jiang, Y., ... & Xiao, Z. (2026). Elucidating Odorant Masking Effects in Food Matrices through Olfactory Receptor-Based Profiling. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *74*(14), 11739-11752.

Indrawan, M. R., Susanto, A. B., & Pramesti, R. (2025). Perbedaan Perbedaan Konsentrasi Refined Kappa Carrageenan Terhadap Texture Property Dan Kualitas Hedonik Tekstur Permen Jelly. *Journal Of Marine Research*, *14*(2), 203-209.

Islam, M. S., Rahman, M. S., Khatun, M., Hajibeigy, M., Uddin, M. N., & Khatun, M. M. (2024). Extraction Of Organic Pigments From Tomato (Solanum Lycopersicum L.), Turmeric (Curcuma Longa L.) And Red Amaranth (Amaranthus Tricolor L.) For Safe Use In Agro-Products. *Heliyon*, *10*(3).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Varietas Pisang (Musa spp.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gummy Candy
dengan Pewarna Alami Kunyit**
Latifa Danya Putri, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ismanto, H. (2022). Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa, 6*/92/0, 53-58.

Isna, D. M., & Lukmanasari, P. (2024). Karakter Morfologi Buah Empat Jenis Pisang (Mussa Spp) Lokal Asal Indragiri Hulu. *Dinamika Pertanian*, *40*(3), 265-274.

Johannes, J., Lalujan, L. E., & Djarkasi, G. S. (2021). Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypical) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus Polirhyzus). *Sam Ratulangi Journal Of Food Research*, *1*(1), 1-9.

Kartini, K. N. N., Putri, A. R., Christy, P. A., Permatasari, A. D., Nuraini, N. P., Faiq, R. A., ... & Tukiman, T. (2024). Kkn Tematik Bela Negara Edukasi Pengolahan *Gummy candy* Sebagai Optimalisasi Tanaman Obat Tradisional Di Desa Jati. *Ardhi: Jurnal Pengabdian Dalam Negri*, *2*(4), 67-73.

Lesmayati, S., Qomariah, R., Awanis, & Anggreany, S. (2022, May). Effect of gelatin and citric acid concentration on chemical and organoleptic properties of jelly citrus. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1024, No. 1, p. 012025). IOP Publishing.

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*, 101486.

Lombu, F. V., Agustin, A. T., & Pandey, E. V. (2015). Pemberian Konsentrasi Asam Asetat Pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, *3*(2).

Lubis, N. F. (2025). Penambahan Sukrosa Dan Gelatin Terhadap Kualitas Sifat Fisikokimia Permen Jelly Salak Sidempuan (Salacca Sumatrana Becc). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, *8*(1), 7-11.

Masyin, Y., Engelen, A., Arisanti, D., & Mutsyahidan, A. M. A. (2023). Pengaruh Ph Dan Total Perbedaan Warna Terhadap Penyimpanan Selai Pepaya California (Carica Papaya L). *Journal Of Agritech Science (Jasc)*, *7*(02), 111-118.

Melanti, M., Asri, N. S,. & Faiza, D. A. (2024). Formulasi Dan Karakterisasi Kue Kering Yang Difortifikasi Abon Ikan Cakalang Asap. *Jurnal Imiah Perikanan Dan Kelautan, 12*(1), 40-48.

Mierza, V., Dwiyanti, S. P., Mulidini, M., Nibullah, S. G., & Abbas, Z. A. (2023). Pengembangan Formulasi Sediaan *Gummy candy* Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Sebagai Gelling Agent. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 649-654.

Moghaddas Kia, E., Ghaderzadeh, S. L., Mojaddar Langroodi, A., Ghasempour, Z., & Ehsani, A. (2020). Red beet extract usage in gelatin/gellan based *gummy candy* formulation introducing Salix aegyptiaca distillate as a flavouring agent. *Journal of Food Science and Technology*, *57*(9), 3355-3362.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Varietas Pisang (Musa spp.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gummy Candy
dengan Pewarna Alami Kunyit**
Latifa Danya Putri, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nistiyanti, I., & Hidayanto, E. (2015). Studi Pemanfaatan Sifat Pembiasan Cahaya Pada Portable Brix Meter Untuk Menganalisis Hubungan Konsentrasi Larutan Sukrosa (C12h22o11) Terhadap Ph. *Youngster Physics Journal*, *4*(3), 231-236.

Nurhaswinda, Dkk. (2025). Penyajian Data. *Lincah: Jurnal Inovasi Dan Tren, 3*(1), 59-68.

Novita, A. D., Azara, R., Nurbaya, S. R., & Budiandari, R. U. (2022). The Effect Of The Proportion Of Turmeric Tamarind And Carrageenan On The Characteristics Of Tamarind Jelly Drink.: Pengaruh Proporsi Kunyit Asam Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Drink Kunyit Asam. *Journal Of Tropical Food And Agroindustrial Technology*, *3*(02), 53-64.

Orkusz, A., Wolańska, W., & Krajinska, U. (2021). The Assessment Of Changes In The Fatty Acid Profile And Dietary Indicators Depending On The Storage Conditions Of Goose Meat. *Molecules*, *26*(17), 5122.

Pradipta, G. C. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sorbet Mangga Dengan Penambahan Whey Keju Mozarella. In *Repository Ugm.* Universitas Gadjah Mada.

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.

Putri, D. N. K., Hartama, A. C., Setiawan, M. F., Syifa, G. Z., Rafly, A., Putri, T. A., ... & Sarida, M. (2025). Optimalisasi Komoditas Pisang Ambon Dalam Inovasi Cookies Untuk Kemandirian Ekonomi Ibu Rumah Tangga Desa Gunung Terang. *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, *4*(1), 153-164.

Rai, I. N., Mayadewi, N. N. A., Wiraatmaja, I. W., & Astiari, N. K. A. (2023). Fruit Morphology And Nutritional Composition Of Different Genome Groups Of Six Bananas Cultivars From Bali Island. *Caraka Tani: Journal Of Sustainable Agriculture*, *38*(2), 421-432.

Rather, J. A., Majid, S. D., Dar, A. H., Amin, T., Makroo, H. A., Mir, S. A., ... & Dar, B. N. (2022). Extraction Of Gelatin From Poultry Byproduct: Influence Of Drying Method On Structural, Thermal, Functional, And Rheological Characteristics Of The Dried Gelatin Powder. *Frontiers In Nutrition*, *9*, 895197.

Rivai, A., Tari, A. I. N., & Asmoro, N. W. (2023). Study Of The Chemical Characteristics Of Leather Fruit Banana Kepok (Musa Paradisiaca L.) And Yellow Pumpkin (Cucurbita Moschata). Journal Of Food And Agricultural Product, 3(2), 140-150.

Rodhiyah, R., Rahmatulloh, A., & Firdaus, R. C. (2024). Perbandingan Analisis Parameter Moisture Content Flavour Powder Menggunakan Moisture Analyzer Dan Oven. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, *10*(1), 287-295.

El-Saadony, M. T., Yang, T., Korma, S. A., Sitohy, M., Abd El-Mageed, T. A., Selim, S., ... & Saad, A. M. (2023). Impacts of turmeric and its principal bioactive curcumin on human health: Pharmaceutical, medicinal, and food applications: A comprehensive review. *Frontiers in Nutrition*, *9*, 1040259.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Varietas Pisang (Musa spp.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gummy Candy
dengan Pewarna Alami Kunyit**
Latifa Danya Putri, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi?. *Makassar Dental Journal*, *4*(6), 184-189.

Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi?. *Makassar Dental Journal*, *4*(6).

Sari, N. P. I., & Minah, F. N. (2025). Karakteristik Tepung Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Var. Sapientum (L.) Kunt) Dengan Variasi Tingkat Kematangan Dan Suhu Pengering Melalui Teknologi Pasca Panen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, *10*(1).

Setiawan, D., Ariyadi, R., Istianah, E. T., Febriansyah, A., Zaharani, A. T., Aeni, C. N., ... & Cahyadi, T. (2023). Edukasi Zat Pewarna Pangan Berbahaya Di Sma Negeri 1 Sukadana. *Daarul Ilmi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(2), 75-84.

Sidhu, J. S., & Zafar, T. A. (2018). Bioactive Compounds In Banana Fruits And Their Health Benefits. *Food Quality And Safety*, *2*(4), 183-188.

Silva, J., Lima, F. E., Souza, C., Moreira-Leite, B., & Sousa, P. (2025). The Influence Of Food Colors On Emotional Perception And Consumer Acceptance: A Sensory And Emotional Profiling Approach In Gastronomy. *Foods*, *14*(22), 3818.

Sirappa, M. P. (2021). Potensi Pengembangan Tanaman Pisang: Tinjauan Syarat Tumbuh Dan Teknik Budidaya Pisang Dengan Metode Bit. *Agrosaint*, *12*(2), 54-65.

Sni 01-2346-2006 *Pengujian Organoleptik Dan Sensori.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Sni 01-2891-1992 *Cara Uji Makanan Minuman.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
Sni 3547.2-2008 *Kembang Gula.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Sni 7422:2009 *Pisang.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Soedirga, L. C., & Marchellin, M. (2021). Physicochemical properties of jelly candy made with pectin from red dragon fruit peel in combination with carrageenan. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, *37*(1), 1-14.

Sukmaya, S. G., Nurdiani, U., Saptana, S., Hidayati, R., & Harmaidi, D. (2022). Export Performance And Comparative Advantage Of Indonesian Tropical Fruits. In *E3s Web Of Conferences* (Vol. 361, P. 02005). Edp Sciences.

Suwerni, Luh Amla. Dkk. (2023). Identifikasi Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Jajanan Anak Sekolah Di Desa Peguyangan Kangin Denpasar. *Jurnal Ilmu Gizi (Journal Of Nutrition Science), 10*(3), 156-163.

Talumikir, S. G., & Nugroho, V. (2024). Baked Potato: Tren Viral Dalam Usaha Camilan Di Era Digital. Jurnal Serina Abdimas, 2(4), 1987-1993.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Varietas Pisang (Musa spp.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gummy Candy
dengan Pewarna Alami Kunyit**
Latifa Danya Putri, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tarahi, M., Tahmouzi, S., Kianiani, M. R., Ezzati, S., Hedayati, S., & Niakousari, M. (2023). Current Innovations In The Development Of Functional Gummy Candies. *Foods*, *13*(1), 76.

Timisela, N., Breemer, R., & Lawalata, V. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Lemon Cina (Citrus Microcarpa). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, *2*(1), 69-77.

Uliano, A., Stanco, M., Marotta, G., & Nazzaro, C. (2024). Combining Healthiness And Sustainability: An Analysis Of Consumers' Preferences And Willingness To Pay For Functional And Sustainable Snack Bars. *Future Foods*, *9*, 100355.

Wahtoni, N. 2016.Alasan Kurkumin Efektif Mempercepat Penyembuhan Luka Di Kulit. Majalah Farmasetika. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran1(3).

Waluyo, S., Pangestu, R. A., Warji, W., & Saputra, T. W. (2024). Classification Of Banana Types Based On The Geometrical Attributes Using Artificial Neural Network Method. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering)*, *13*(1), 223-231.

Wang, R., Hartel, R. W., Wu, J., Liu, Q., Wang, J., & Wang, S. (2024). Phase separation phenomena in gelatin-glucose syrup mixtures: Microstructures and gel characterization. *Food Hydrocolloids*, *148*, 109378.

Wardhani, A. P. (2022). Karakteristik Sensori Permen Jelly Dari Jeruk Siam Banjar (Citrus Nobilis) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Agar. *Rawa Sains: Jurnal Sains Stiper Amuntai*, *12*(1), 16-22.

Wu, D., & Sun, D. W. (2013). Colour Measurements By Computer Vision For Food Quality Control–A Review. *Trends In Food Science & Technology*, *29*(1), 5-20.

Yu, J., Park, S. J., & Lee, H. J. (2025). Physicochemical Properties And Sensory Evaluation Of Low-Sugar Collagen Jelly Using Fruit And Vegetable Powder. *Foods*, *14*(19), 3407. Doi: **Https://Doi.Org/10.3390/Foods14193407**

Zebua, N. F., & Aisyah, A. (2022). Purity Test Of Durian Seed Galactomannan Extract (Durio Zibethinus L.) Using The Luff Schoorl Method. *Jurnal Indah Sains Dan Klinis*, *3*(3), 1-5.

Zulcarnain, F. M. G. (2024). Daya Saing Komparatif Dan Kompetitif Ekspor Komoditas Buah Pisang Indonesia (Hs Code 0803) Di Pasar Malaysia Dan Singapura Periode 2019-2023. *Blantika: Multidisciplinary Journal*, *2*(10).