UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abnaz, Z. D., & Levita, J. (2018). Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan Biji Jinten Hitam (Nigella sativa L.) dan Teori Uji Toksisitas. *Farmaka*, *16*(1), 295-303. https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17482

Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. (2017). Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, *17*(1), 28-39. https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/view/811

Alfionita, T., & Zainul, R. (2019). Calcium Chloride ($CaCl_2$): Characteristics and Molecular Interaction in Solution. https://osf.io/m37xj_v1/

Alvita, L. R., Elsyana, V., & Kining, E. (2021). Formulasi permen *jelly* jeruk kalamansi dengan substitusi glukomanan konjak. *Journal Of Nutrition And Culinary (JNC)*, *1*(2), 11-19. https://www.researchgate.net/publication/363605361_Formulasi_Permen_Jelly_Jeruk_Kalamansi_dengan_Subtitusi_Glukomanan_Konjak

Amalia, A., Dwiyanti, R. D., & Haitami, H. (2016). Daya hambat NaCl terhadap pertumbuhan Staphylococcus aureus. *Medical Laboratory Technology Journal*, *2*(2), 42-45. http://www.ejurnal-analiskesehatan.web.id/index.php/JAK/article/view/125

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. https://pdfs.semanticscholar.org/f297/96db9b240f18ebe6f2f991325282c7301eeb.pdf

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. https://pdfs.semanticscholar.org/f297/96db9b240f18ebe6f2f991325282c7301eeb.pdf

Amalina, N., Muslima, M., Hidayat, D., Febriansyah, M., & Pazira, Z. (2024). Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Celup dengan Metode DPPH. *Journal of Food Security and Agroindustry*, *2*(3), 80-87. http://pakisjournal.com/index.php/jfsa/article/view/478

Amanto, B. S., Aprilia, T. N. M., & Nursiwi, A. (2020). Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakterisktik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (Ficus carica). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *12*(1), 1-11. https://www.academia.edu/download/111833289/26259.pdf

Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. (2021). Karakteristik kimia minuman sari tempe-jahe dengan penambahan carboxy methyl cellulose dan gom arab pada konsentrasi yang berbeda. *Chimica et Natura Acta*, *9*(1), 36-44. https://jurnal.unpad.ac.id/jcena/article/view/33038/0

Amin, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2018). Studi perbandingan kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) dan rumput laut (Euchema cottonii) terhadap karakteristik permen *jelly*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *7*(1), 21-32. https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/110

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. https://jurnal.unipasby.ac.id/waktu/article/view/443

Anggraeni, F., Larasati, D., & Putri, A. S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jeli Albedo Kulit Jeruk Bali (Citrus grandis L. Osbeck). *Universitas Semarang*, 1-10. https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.131.17.0067-20220915081259.pdf

Annisa, V., Sulaiman, T. N. S., Nugroho, A. K., & Nugroho, A. E. (2021). Review sinergisitas kombinasi polimer alami serta pemanfaatan dalam formulasi obat. *Majalah Farmasetika*, *6*(5), 436-461. https://jurnal.unpad.ac.id/farmasetika/article/view/35935

Anwar, K., & Khoirunnisaa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, pH dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, *7*(1), 509-515. http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/article/view/1356

Anwar, K., & Triyasmono, L. (2016). Kandungan total fenolik, total flavonoid, dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah mengkudu (Morinda citrifolia L.). *Jurnal Pharmascience*, *3*(1), 83-92. https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/pharmascience/article/view/5838

Apriyanto, B., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2020). Aktivitas antioksidan permen *jelly* dengan kombinasi daun kersen (Muntingia calabura L.)-daun pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb) dan variasi jenis gula. *Jurnal Jitipari*, *5*(2), 50-59. https://pdfs.semanticscholar.org/f866/7b145d238f21b37b1a50785ab515016763f2.pdf

Arizona, K., Laswati, D. T., & Rukmi, K. S. A. (2021). Studi pembuatan marshmallow dengan variasi konsentrasi gelatin dan sukrosa. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, *3*(2), 11-17. https://www.ejournal.widyamataram.ac.id/index.php/agrotech/article/view/279

Ayuchecaria, N., Saputera, M. M. A., & Niah, R. (2020). Penetapan kadar fenolik total ekstrak batang bajakah tampala (Spatholobus littoralis Hassk.) menggunakan spektrofotometri Uv-Visible. Jurnal Insan Farmasi Indonesia, 3(1), 132-141. http://e-jurnal.stikes-isfi.ac.id/index.php/JIFI/article/view/478

Ayuningtyas, N., Ina, A. I. A., Setyopuspito, A., Trisina, J., & Mardiyono, A. K. (2023). Penetapan kadar flavonoid ekstrak etanol buah mengkudu (Morinda citrifolia L.). *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*, *6*(1), 93-97. https://openjournal.stifera.ac.id/index.php/jfsi/article/view/150

Bachtiar, R. A., Handayani, S., & Roskiana Ahmad, A. (2023). *Penetapan Kadar Flavonoid Total Buah Dengen (Dillenia Serrata) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Makassar Natural Product Journal, 1*(2), 86-101. https://journal.farmasi.umi.ac.id/index.php/mnpj/article/view/36

Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Tanaman Biofarmaka. https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/VVZNelkycEdWM2t5V2poTFltOVVURWR0WWs1Mlp6MDkjMw==/produksi-tanaman-biofarmaka-menurut-provinsi-dan-jenis-tanaman--2023.html

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Barros-Castillo, J. C., Calderón-Santoyo, M., de Lourdes García-Magaña, M., Calderón-Chiu, C., & Ragazzo-Sánchez, J. A. (2022). Volatile compounds released by acid hydrolysis in jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lam.). A comparative study by using SDE and HS-SPME techniques. *Journal of Food Composition and Analysis*, *113*, 104701. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157522003192?casa_token=zGSMhPh08LgAAAAA:KJL7IbxxcOETIfVtxYrBzDN3phnKnvSHZepYTJBuU6g32-jH2MConQohSbB8so-c1bLxZe_zoICk

Basuki, S. (2014). Ilmu Gizi (Untuk Atlit, Pelatih, dan Praktisi Olahraga). Banjarmasin : PT. LKiS Printing Cemerlang. https://repo-dosen.ulm.ac.id/bitstream/handle/123456789/18063/Ilmu %20Gizi %20untuk %20Atlet, %20Pelatih, %20dan %20Praktisi %20Olahraga.pdf?sequence=1

Bray, G. A. (2020). In the footsteps of wilbur olin atwater: the atwater lecture for 2019. *Advances in Nutrition*, *11*(3), 743-750. https://academic.oup.com/advances/article/11/3/743/5831793

Burakorn, J., Pinthong, P., Aimkaew, M., Tongbai, P., & Srithai, K. (2024). The Effect of Glucose Syrup on Rheological Properties of Sago Starch. *Trends in Sciences*, *21*(3), 7253-7253. https://tis.wu.ac.th/index.php/tis/article/view/7253

Cho, M. G., Cho, J. H., Lee, M. Y., Dhungana, S. K., & Kim, I. D. (2018). Color, Tannin Content, and Antioxidant Potential of Dried Persimmon Fruits Prepared after Different Pretreatments. *International Journal of Sciences*, *7*(11), 39-43. https://www.academia.edu/download/76803111/V72018111837.pdf

Choi, H. Y., Kim, S. B., Go, E. S., Chu, J. H., Jeon, H. K., & Choi, J. H. (2023). Effect of Blanching Treatment on Quality Characteristics and Antioxidant Activity of Beetroots. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, *38*(6), 434-441. https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO202305758401234&dbt=JAKO&koi=KISTI1.1003%2FJNL.JAKO202305758401234

Choi, J. H., Ahn, H. D., & Choi, H. Y. (2023). Effect of pretreatment conditions on quality characteristics and antioxidant activity in pak choi (Brassica rapa L. ssp. chinensis). *Food Science and Preservation*, *30*(6), 969-982. https://www.semanticscholar.org/paper/Effect-of-pretreatment-conditions-on-quality-and-in-Choi-Ahn/438a0fe4aa95ebf8e7e92bf898f5661f78ac44fe

Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. (2021). Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) Terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *GREEN SWARNADWIPA: JURNAL PENGEMBANGAN ILMU PERTANIAN*, *10*(4), 617-626. http://ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/1859

Dao, T. P., Nguyen, P. T. N., Nguyen, V. H., Bach, L. G., Pham, T. N., Nguyen, D. V., & Tran, T. T. (2021). Effects of tannin, ascorbic acid, and total phenolic

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

contents of cashew (Anacardium occidentale L.) apples blanched with saline solution. *Food Research (Malaysia)*, *5*(1), 409-416. https://agris.fao.org/search/en/providers/122640/records/6511acd7401e7bb65a2b5c93

Dao, T. P., Vu, D. N., Nguyen, D. V., Pham, V. T., & Tran, T. Y. N. (2022). Study of *jelly* drying cashew apples (Anacardium occidentale L.) processing. *Food Science & Nutrition*, *10*(2), 363-373. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/fsn3.2565

Dean, C., Sunadji, S., & Oedjoe, M. D. R. (2023). Kandungan Nutrisi dan karaginan Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) dari Perairan Semau Kabupaten Kupang. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (Jvip)*, *4*(1), 11-18. https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jvip/article/view/6948

Dheeraj, Srivastava, A., & Mishra, A. (2023). Mitigation of cashew apple fruits astringency. *Environmental Sustainability*, *6*(3), 319-329. https://link.springer.com/article/10.1007/s42398-023-00276-7

Dian, E. E., & Khonifiah, D. H. (2025). The effect of carrageenan and Yakasimba® jamu solution on the physicochemical properties of gummy candy. *Food Research*, *9*(4),71-81. https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/_8__fr-2023-164_dian.pdf

Diandra, N., Ginting, Z., Kurniawan, E., Muhammad, M., & Bahri, S. (2022). Pembuatan permen jeli dari sari kulit semangka dengan penambahan kadar gula. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, *2*(4), 16-25. https://ojs.unimal.ac.id/cejs/article/view/6605

Ernawati, N. K. D., Pratiwi, I. D. P. K., & Yusa, N. M. (2023). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Permen Jeli Loloh Cem-cem. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 12*(4), 795-806. https://pdfs.semanticscholar.org/18b9/bb53227c5ca15ccc72ba6e1bd22c0417ea7e.pdf

Eryani, M. C. (2019). Formulasi Dan Uji Stabilitas Gummy Candies Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Karagenan Sebagai Gelling Agent. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, *5*(2), 58-64. https://ojs.poltekkes-malang.ac.id/index.php/JIKI/article/view/1434

Eyarkai Nambi, V., Gupta, R. K., Kumar, S., & Sharma, P. C. (2016). Degradation kinetics of bioactive components, antioxidant activity, colour and textural properties of selected vegetables during blanching. *Journal of food science and technology*, *53*(7), 3073-3082. https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-016-2280-2

Fachriyaha, E., Kusrinia, D., & Haryanto, I. B. (2020). Phytochemical test, determination of total phenol, total flavonoids and antioxidant activity of ethanol extract of moringa. *J Kim Sains Apl*, *23*(8), 290-4. https://www.academia.edu/download/80629441/17799.pdf

Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen *jelly* kulit anggur hitam (Vitis vinifera). *Jurnal ITEPA*, *7*(2), 110-116. https://www.academia.edu/download/89026733/24981.pdf

Fauziah, R. R., Nisa, S. Z., & Jayus, J. (2025). Physicochemical and Sensory Characteristics of Noni (Morinda citrifolia) Juice Drink with the Addition of Ginger and Lemongrass. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Agricultural Engineering), *14*(2), 473-482. https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/view/9224/0

Firdaus, R. (2025). Pengaruh Konsentrasi Agar Agar Gelatin Terhadap Mutu Permen *Jelly* Jeruk Siam Madu (Citrus nobillis L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 10*(3), 8429-8439. https://repository.unja.ac.id/84322/

Firmansyah, M. Y., Murti, A. C., & Nindyasari, R. (2023). Analisis Perbandingan Metode Ahp (Analytical Hierarchy Process) Dan Saw (Simple Additive Weight) Dalam Pemilihan Tempat Usaha. *Jurnal Dialektika Informatika (Detika)*, *3*(2), 71-78. https://jurnal.umk.ac.id/index.php/detika/article/download/10455/3998

Fitri, W. E., & Putra, A. (2021). Peranan senyawa flavonoid dalam meningkatkan sistem imun di masa pandemi COVID-19. In *Prosiding Seminar Nasional Stikes Syedza Saintika*, *1*(1) 61-72. https://jurnal.syedzasaintika.ac.id/index.php/PSNSYS/article/view/909

Forcepta, C., & Nisa, K. (2022). Manfaat Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total dan LDL pada Penyakit Dislipdemia The Effect of Noni (Morinda citrifolia) Fruit Giving Against Dyslipidemia. *Medula*, *11*(3), 253-258. https://www.journalofmedula.com/index.php/medula/article/download/188/272/1264

Garnida, Y., & Hasnelly, H. (2018). Pengaruh perbandingan sari buah mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan filtrat daun rambutan (Nephelium lappaceum L.) terhadap karakteristik minuman fungsional. *Pasundan Food Technology Journal*, *5*(3), 196-204. https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/1269

Gawkowska, D., Cybulska, J., & Zdunek, A. (2018). Structure-related gelling of pectins and linking with other natural compounds: A review. *Polymers*, *10*(7), 762. https://www.mdpi.com/2073-4360/10/7/762

Ghasemi, P., & Azarikia, F. (2024). Tannin removal from Persian gum and investigation of physicochemical properties: Comparing different methods. *Applied Food Research*, *4*(2), 100516. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772502224001264

Ginting, A. Br. (2024). *Pengembangan Tepung Buah Sukun (Artocarpus communis) Rendah Tanin dan Aplikasinya dalam Pembuatan Kukis*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. (2019). Karakteristik permen *jelly* jantung buah nanas dengan variasi konsentrasi karagenan dan suhu pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, *13*(2), 118-130. https://www.academia.edu/download/87925660/7602.pdf

Grace, P. A., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2021). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sukrosa terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris permen *jelly* tomat (Lycopersicum esculentum Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian*, *12*(2), 80-88. https://ejournal.unsrat.ac.id/v2/index.php/teta/article/view/38962

Grace, P. A., Nurali, E. J., & Assa, J. R. (2021). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sukrosa terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris permen *jelly* tomat (Lycopersicum esculentum Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, *12*(2), 80-88. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/teta/article/view/52681

Gunawan, R. D., Ariany, F., & Novriyadi, N. (2023). Implementasi Metode SAW Dalam Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Plano Kertas. *Journal of*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Artificial Intelligence and Technology Information (JAITI), *1*(1), 29-38. https://ejournal.techcart-press.com/index.php/jaiti/article/view/23

Guo, X., Li, Q., Luo, T., Han, D., Zhu, D., & Wu, Z. (2023). Postharvest calcium chloride treatment strengthens cell wall structure to maintain litchi fruit quality. *Foods*, *12*(13), 2478. https://www.mdpi.com/2304-8158/12/13/2478

Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis komposisi bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai antioksidan alami pada produk pangan. *Prosiding Saintek*, *4*, 64-70. https://eprints.unram.ac.id/40868/1/B50.pdf

Hanh, N. T., Trang, N. T., Anh, N. T. M., Huong, N. T., Van Hung, N., Trang, V. T., ... & Long, N. V. (2024). Effect of Pretreatment Methods on Juice Extraction Yield and Nutritional Composition of Cashew Apple (Anacardium occidentale L.) Harvested from Binh Phuoc (Vietnam). *Current Research in Nutrition and Food Science*, *12*(1), 115. https://search.proquest.com/openview/caf2d71f3bd19dc5c2bac6442624248b/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2035005

Hasyim, A. R., & Rostiati, H. (2015). *Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar* (Doctoral dissertation, Tadulako University). https://www.neliti.com/publications/242205/karakteristik-fisik-kimia-dan-organoleptik-permen-*jelly*-dari-sari-buah-srikaya-p

Hawrylak-Nowak, B., Dresler, S., Stasińska-Jakubas, M., Wójciak, M., Sowa, I., & Matraszek-Gawron, R. (2021). NaCl-induced elicitation alters physiology and increases accumulation of phenolic compounds in Melissa officinalis L. *International Journal of Molecular Sciences*, *22*(13), 6844. https://www.mdpi.com/1422-0067/22/13/6844

Hou, S., Ma, D., Wu, S., Hui, Q., & Hao, Z. (2025). Morinda citrifolia L.: a comprehensive review on phytochemistry, pharmacological effects, and antioxidant potential. *Antioxidants*, *14*(3), 295. https://www.mdpi.com/2076-3921/14/3/295

Huang, W., Shi, Y., Yan, H., Wang, H., Wu, D., Grierson, D., & Chen, K. (2023). The calcium-mediated homogalacturonan pectin complexation in cell walls contributes the firmness increase in loquat fruit during postharvest storage. *Journal of Advanced Research*, *49*, 47-62. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2090123222002119

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. https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jmr/article/view/35028

Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. B. H. B. (2019). Analisis penerimaan konsumen Moringa Biscuit (biskuit kelor) diperkaya tepung daun kelor (Moringa oleifera). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, *26*(3), 221-229. https://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrolandnasional/article/view/996

Insan, D., Herawati, N., & Rossi, E. (2017). Pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan permen *jelly* dengan penambahan rumput laut. *Jom FAPERTA, 4*(2), 1-11. https://www.neliti.com/publications/198775/pemanfaatan-labu-kuning-dalam-pembuatan-permen-*jelly*-dengan-penambahan-rumput-la

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Istanti, K. H., Larasati, D., & Sani, E. Y. (2021). Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadao Karakteristik Permen *Jelly* Sari Daun Kersen (Muntinga calabura L). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *2*(1), 1-6. https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.17.0071-20210825125914.pdf

Johannes, J., Lalujan, L. E., & Djarkasi, G. S. 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. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/article/view/33898

Kaljannah, A. R., Indriyani, I., & Ulyati, U. (2019, November). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L). In *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal* (pp. 297-308). http://conference.unja.ac.id/SemnasSDL/article/view/40

Karmila, D. (2022). Pengaruh Variasi Ekstrak Jahe Terhadap Kecerahan Warna, Kadar Air, Derajat Keasaman (pH) dan Mutu Organoleptik Permen *Jelly* Sari Buah Jambu Mete (Anacardium occidentale L.). *Food and Agro-Industry Journal*, *3*(1), 55-72. https://jurnal.uts.ac.id/fagi/article/view/1583

Kartikawati, D., Ilminingtyas, D., & Nurtekto, N. (2018). Pengaruh Perendaman Larutan Kalsium Klorida Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan French Fries Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch). *Serat Acitya*, *6*(2), 16-25. https://www.academia.edu/download/95504927/249337931.pdf

Kiptiyah, S. Y., Harmayani, E., Santoso, U., & Supriyadi. (2021, March). The effect of blanching and extraction method on total phenolic content, total flavonoid content and antioxidant activity of Kencur (Kaempferia galanga. L) extract. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *709*(1), 012025. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/709/1/012025/meta

Książek, E. (2023). Citric acid: properties, microbial production, and applications in industries. *Molecules*, *29*(1), 22. https://www.mdpi.com/1420-3049/29/1/22

Kubela, L., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen *Jelly* Buah Tomi-Tomi (Flacourtia Inermis, Roxb). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, *8*(1), 1-11. https://www.researchgate.net/profile/Helen-Tuhumury/publication/369034275_PENGARUH_KONSENTRASI_GULA_TERHADAP_KARAKTERISTIK_KIMIA_DAN_ORGANOLEPTIK_PERMEN_*JELLY*_BUAH_TOMI-TOMI_Flacourtia_inermis_Roxb/links/64067df90d98a97717e30c31/PENGARUH-KONSENTRASI-GULA-TERHADAP-KARAKTERISTIK-KIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK-PERMEN-*JELLY*-BUAH-TOMI-TOMI-Flacourtia-inermis-Roxb.pdf

Kurniawan, B., Mantiri, D. M., Kemer, K., Rompas, R. M., Kawung, N. J., & Mudeng, J. D. (2022). Aplikasi Klorofil Pada Karagenan Dari Alga Kappaphycus alvarezii (Doty) Doty 1996. *Jurnal Ilmiah PLATAX, 10*(2), 330-335. https://www.academia.edu/download/112766433/38064.pdf

Kurniawan, D., No, J. S. H., & Pelem, P. (2018). Aktivitas antimikroba dan antioksidan ekstrak tepung daun dan buah mengkudu (Morinda citrifolia)

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Antimicrobial and antioxidant activity of extract eeave and noni Fruit (Morinda citrifolia) powder. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, *28*(2), 105-111. https://www.academia.edu/download/58915066/400-1434-3-PB_320190416-124066-1eeuqx8.pdf

Kurniawan, M. F., Nasution, A. M., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Sensori Kopi Arabika Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, *7*(2), 204-218. https://www.researchgate.net/profile/Muhammad-Kurniawan-20/publication/379569066_Karakteristik_Sensori_Kopi_Arabika_Varietas_Sigagar_Utang_Berdasarkan_Pengolahannya_Menggunakan_Quantitative_Descriptive_Analysis_QDA/links/660f2adb390c214cfd3606dc/Karakteristik-Sensori-Kopi-Arabika-Varietas-Sigagar-Utang-Berdasarkan-Pengolahannya-Menggunakan-Quantitative-Descriptive-Analysis-QDA.pdf

Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2016). Kajian pengaruh variasi konsentrasi karaginan-konjak sebagai gelling agent terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris permen *jelly* buah labu kuning (Cucurbita maxima). *Jurnal Teknosains Pangan*, *5*(1), 144984. https://www.neliti.com/publications/144984/kajian-pengaruh-variasi-konsentrasi-karaginan-konjak-sebagai-gelling-agent-terha

Lalu, N., Une, S., & Bait, Y. (2023). Pengaruh waktu perendaman asam sitrat terhadap peningkatan kualitas fisik tepung pisang kepok (musa paradisaca) di UMKM miss putungo. *Jambura Journal of Food Technology*, *5*(2), 195-205. https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/16567

Langi, J. H., Wonggo, D., Damongilala, L. J., Montolalu, L. A. D. Y., Harikedua, S. D., & Makapedua, D. M. (2022). Flavonoid dan Tanin Ekstrak Air Subkritis Benang Sari Dan Kepala Putik Bunga Mangrove Sonneratia alba. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, *10*(3), 157-164. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/40658

Lay, I. E., Sipahelut, G. M., Riwu, A. R., & Armadianto, H. (2024). Aspek kimia dan nilai energi susu goreng berbahan dasar susu sapi dengan plain yogurt sebagai koagulan. *Animal Agricultura*, *1*(3), 190-202. https://sdmce.net/animacultura/index.php/journal/article/view/36

Liu, Y., Wu, J., Li, Y., Deng, W., Cao, K., Li, Z., & Wang, L. (2024). Calcium chloride enhances phenylpropanoid metabolism, antioxidant ability and phytohormone signaling to effectively alleviate chilling injury in postharvest nectarines. *Postharvest Biology and Technology*, *217*, 113122. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0925521424003673

Maharani, B. C., Lindriati, T., & Diniyah, N. (2016). Pengaruh variasi waktu blanching dan konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik dan aktivitas ekstrak pigmen ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.). *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, *1*(1), 61-67. https://jurnal.unpad.ac.id/jp2/article/view/8842

Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. (2018). Analisis preferensi konsumen terhadap karakteristik organoleptik produk roti manis di kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *6*(2), 86-93. https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/590

Marda, N., Mustafa, I., & Asmi, N. F. (2023). Sifat Kimia dan Daya Terima Permen *Jelly* Gandaria (Bouea Macrophylla Griffith) Kombinasi Madu Sebagai

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pengganti Gula. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, *4*(2), 133-140. https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/JGKP/article/view/24913

Marsigit, W., Tutuarima, T., & Hutapea, R. (2018). Pengaruh penambahan gula dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik soft candy jeruk kalamansi (Citrofortunella microcarpa). *Jurnal Agroindustri*, *8*(2), 113-123. https://ejournal.unib.ac.id/agroindustri/article/download/8879/4324/18872

Medho, S. M., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh blanching terhadap perubahan nilai nutrisi mikro tepung daun kelor (Moringa oleifera). *Partner*, *24*(2), 1010-1019. https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/view/363

Mooduto, Y., Lasindrang, M., & Antuli, Z. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Rumput Laut Jenis Kappaphycus alvarezii Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Produk Es Krim. *Jambura Journal of Food Technology*, *5*(2), 257-265. https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/8375

Mulyani, E., Herlina, H., & Suci, K. (2022). Penetapan kadar tanin ekstrak daun pagoda (Clerodendrum Paniculantum) dengan metode spektrofotometri visible dan titrasi permanganometri. *Lumbung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, *3*(1), 7-11.

Najihah, V. H., Mugiyanto, E., & Permadi, Y. W. (2018). Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Total Flavonoid Tanaman Kedondong (Spondias dulcis Soland ex Park). *Farmasains*, *5*(2), 61-67. https://journal.uhamka.ac.id/index.php/farmasains/article/view/2375

Narti, N., Sriyadi, S., Rahmayani, N., & Syarif, M. (2019). Pengambilan Keputusan Memilih Sekolah Dengan Metode AHP. *Jurnal Informatika*, *6*(1), 143-150. https://scholar.archive.org/work/cropzyc7onf2lgoyjbhkd6uxbi/access/wayback/https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/ji/article/download/5552/pdf

Ni, Q., Zhang, Z., Niu, L., Yang, R., Xiong, L., Li, D., & Dai, Z. (2025). Research Progress on Nutritional Properties of Noni (Morinda citrifolia L.) Fruit and Its Fermented Foods. *Fermentation*, *11*(7), 358. https://www.mdpi.com/2311-5637/11/7/358

Nisrina, L., & Widowati, T. (2025). Kelayakan Buah Mengkudu Sebagai Pewarna Alami Pembuatan Eyebrow Pomade. *Beauty and beauty Health Education Journal,* *14*(2), 100-111. https://journal.unnes.ac.id/journals/bbhe/article/view/30359

Nofita, D., & Dewangga, R. (2021). Optimasi perbandingan pelarut etanol air terhadap kadar tanin pada daun matoa (Pometia pinnata JR & G. Forst) secara spektrofotometri. *Chimica et Natura Acta*, *9*(3), 102-106. https://journals.unpad.ac.id/jcena/article/view/36768

Nuh, M., Barus, W. B. J., Miranti, M., AR, F. Y., & Pane, M. R. (2020). Studi pembuatan permen *jelly* dari sari buah nangka. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, *9*(1), 192-198. https://ojs23.uisu.ac.id/index.php/wahana/article/view/2877

Nurhidayah, N., Sukainah, A., & Fadilah, R. (2021). Analisis mutu minuman instan buah mengkudu (Morinda Citrafolia L) dan kayu manis (Cinnamomun Verum). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *7*(2), 225-230. https://www.researchgate.net/publication/363506648_Analisis_Mutu_Minuman_Instan_Buah_Mengkudu_Morinda_Citrafolia_L_dan_Kayu_Manis_Cinnamomun_Verum

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nurkaya, H. (2020). Sifat Kimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Gelling Agent. *BULETIN LOUPE : Politeknik Pertanian Negeri Samarinda*, *16*(1), 8-13. https://elibrary.ru/item.asp?id=76834761

Oluwole, O., Fernando, W. B., Lumanlan, J., Ademuyiwa, O., & Jayasena, V. (2022). Role of phenolic acid, tannins, stilbenes, lignans and flavonoids in human health–a review. *International Journal of Food Science and Technology*, *57*(10), 6326-6335. https://academic.oup.com/ijfst/article-abstract/57/10/6326/7806358

Oman, A., Sitorus, S., & Saleh, C. (2022). Pemanfaatan Larutan Natrium Klorida (NaCl) untuk Menurunkan Kadar Sianida Pada Rebung Bambu Kunng (Bambusa vulgaris Schrad. Ex JC) Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Atomik*, *7*(1), 22-29. https://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JA/article/download/1001/729

Pamungkas, A., Sedayu, B. B., Hakim, A. R., Wullandari, P., Fauzi, A., & Novianto, T. D. (2023). Perkembangan penelitian aplikasi rumput laut sebagai bahan pangan di Indonesia: tinjauan literatur. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *17*(3), 557-570. https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/16484

Paur, M. A. A., Hartati, F. K., & Prayudanti, A. A. (2025). Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent yang Berbeda Terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Jambu Kristal (Psidium guajava). *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, *10*(3), 3105-3115. https://elibrary.ru/item.asp?id=82024631

Permatasari, D. G., Muslihah, Z. V., Handriyanti, R. P., Saputri, D. K. D., & Trisiana, A. (2020). Analisis Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Terlarut dan Kadar Gula Total) dan Sifat Fisik (Uji Organoleptik). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, *11*(1), 36-45. https://journal.uwhs.ac.id/index.php/jitk/article/view/273

Permatasari, O., Muhlishoh, A., & Ardya, H. (2020). Upaya Peningkatan Pengetahuan Tentang Peran Antioksidan Bagi Kesehatan Di Lingkungan Dusun Wonorejo Kecamatan Gondangrejo Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, *3*(2), 460-466. https://www.academia.edu/download/104811181/3353-11527-1-PB.pdf

Pratama, M. (2017). Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*, *3*(2), 126-132. https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/download/903/646

Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan dan aplikasinya di bidang farmasetika. *Majalah Farmasetika*, *4*(5), 146-154. https://jurnal.unpad.ac.id/farmasetika/article/view/23066

Prommajak, T., Leksawasdi, N., & Rattanapanone, N. (2020). Tannins in fruit juices and their removal. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, *19*(1), 76-90. https://www.academia.edu/download/66028014/cmujns.2020.pdf

Puspitasari, A. M., Nurtama, B., & Hunaefi, D. (2024). Sensory Analysis and Panelist Assessment on Paired of French Fries and Chili Sauce. *INDONESIAN JOURNAL OF APPLIED RESEARCH Учредители: Universitas Djuanda*, *5*(2), 75-88. https://elibrary.ru/item.asp?id=74394011

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putri, V. A., Widodo, R., Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. (2025). Herbal *Jelly* Candy Mengkudu and Red Ginger Extract, Physicochemical and Organoleptic Properties Reviews. *Agricultural Science*, *8*(2), 207-219. http://agriculturalscience.unmerbaya.ac.id/index.php/agriscience/article/view/162

Rahadian, R., Harun, N., & Efendi, R. (2017). Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L) dan rumput laut (Euchema cottoni) terhadap mutu permen *jelly*. *JOM Faperta, 4*(1), 1-14. https://www.neliti.com/publications/199967/pemanfaatan-ekstrak-kelopak-bunga-rosella-hibiscus-sabdariffa-l-dan-rumput-laut

Ramadani, D. T., Dari, D. W., & Aisah, A. (2020). Daya terima permen *jelly* buah pedada (sonneratia caseolaris) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, *9*(1), 15-24. http://jab.ubr.ac.id/index.php/jab/article/view/151

Ramadhani, P. N., Rahmah, F., Salim, N. L., Rismawati, S., Mas'adah, N., Rina, R., & Ramadhani, P. A. (2025). Review Metode Uji Aktivitas Antioksidan dalam Riset Bahan Alam. *Journal of Literature Review*, *1*(2), 501-519. http://ojs.indopublishing.or.id/index.php/jlr/article/view/280

Ramli, H. K., Yuniarti, T., Lita, N. P. S. N., & Sipahutar, Y. H. (2020). Uji fitokimia secara kualitatif pada buah dan ekstrak air buah mangrove. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, *14*(1), 1-12. http://jppik.id/index.php/jppik/article/view/198

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(3), 61-68. https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/4106

Rismawati, S. N., & Ismiyati, I. (2017). Pengaruh variasi pH terhadap kadar flavonoid pada ekstraksi propolis dan karakteristiknya sebagai antimikroba. *Jurnal Konversi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, *6*(2), 89-94. https://www.neliti.com/publications/471491/pengaruh-variasi-ph-terhadap-kadar-flavonoid-pada-ekstraksi-propolis-dan-karakte

Rizkaprilisa, W. (2023). Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Pangan Fungsional: Systematic Review: Indonesia. *Science Technology and Management Journal*, *3*(2), 28-33. https://unkartur.ac.id/journal/index.php/stmj/article/view/153

Salsabila, N. A., & Meylani, C. P. (2024). Proses Produksi Asam Sitrat Melalui Fermentasi: Metode dan Strategi: Proses Produksi Asam Sitrat Melalui Fermentasi: Metode dan Strategi. *Journal of Integrative Natural Science*, *1*(1), 10-18. https://ftunsika.id/index.php/JoINS/article/view/13112

Salsabilla, D., Saputri, A. Q. A., & Widyassari, A., P. (2024). Penggabungan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dan Simple Additive Weight (SAW) Untuk Sistem Pendukung Keputusan Penerima Beasiswa. *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Masyarakat Bidang Ilmu Komputer,* 1-14. https://prosiding.unipma.ac.id/index.php/sendiko/article/download/5281/4470

Sari, A. A., Kritiani, E. B., & Haryati, S. (2018). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik permen *jelly* labu siam (Sechium edule) dengan variasi konsentrasi rumput laut (Eucheuma cottonii). *Jurnal Teknologi Pangan dan*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hasil Pertanian, *13*(1), 1-14. https://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/view/2371

Sari, D. Y., Widyasari, R., & Masykuroh, A. (2024). Workshop Pembuatan Permen *Jelly* dari Citrus Amblycarpa Sebagai Makanan Selingan Bergizi di Panti Asuhan Putri Ahmad Yani Pontianak. *Jurnal Pengabdian Indonesia*, *4*(1), 268-277. https://jkfn.akfaryarsiptk.ac.id/index.php/japin/article/view/117

Sari, E. M., Fitriani, S., & Ayu, D. F. (2022). Penggunaan sari buah kelubi dan gelatin dalam pembuatan permen *jelly*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, *14*(2), 63-69. https://www.academia.edu/download/110337686/16673.pdf

Sari, K., Rahmadi, A., Rohmah, M., Susanti, V. W. F., Yunita, S., Maisyaroh, S., & Saragih, B. (2025). The Effect of Blanching, Extraction Methods, and Solvent on Antioxidant Activity, Total Phenols, Flavonoids, and Tannins in Zingiber zerumbet L. Rhizome. *Trends in Sciences*, *22*(7), 9624-9624. https://tis.wu.ac.th/index.php/tis/article/view/9624

Setiawati, V. R., & Cendana, S. (2023). Uji mutu kimia, fisik dan organoleptik permen jeli rumput laut (Eucheuma cottonii) dengan penambahan sari jahe dan sari kunyit Chemical, physical and organoleptic quality test of seaweed (Eucheuma cottonii) *jelly* candy with the addition of ginger juice and turmeric juice. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, *3*(1), 23-33. https://www.academia.edu/download/121243476/pdf.pdf

Simorangkir, T. R., Rawung, D., & Moningka, J. (2017, October). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik permen *jelly* sirsak (Annona muricata Linn). In *Cocos* *9*(3), 1-11. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/17777

Singh, D. R., Singh, S., & Banu, V. S. (2016). Changes in antioxidants and minerals in noni (Morinda citrifolia L.) fruits during development process. *British Journal of Pharmaceutical Research*, *10*(5), 1-11. https://journaljpri.com/index.php/JPRI/article/view/415

Sobari, B. A., Hartati, A., & Satriani, R. (2022). Analisis Kinerja Ekspor Mete Gelondong Indonesia Ke Negara Vietnam Dan India. *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, *5*(2), 470-485. https://journal.uniga.ac.id/index.php/MJA/article/view/2014

Solikhah, N., Haryati, S., & Aldila, S. P. (2018). Pengaruh Lama Perendaman Larutan Garam Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Pedada (Sonneratia caseolaris). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1-13. https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.141.15.0021-20180903110819-PENGARUH-LAMA-PERENDAMAN-LARUTAN-GARAM-TERHADAP-SIFAT-FISIK-DAN-KIMIA-PADA-PEMBUATAN-TEPUNG-PEDADA-(Sonneratia--caseolaris)-.pdf

Sudaryati, S. S., & Jariyah, J. J. (2017). Karakteristik Fisikokimia Permen *Jelly* Buah Pedada (Soneratia caseolaris). *Jurnal Teknologi Pangan*, *11*(1). http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/754

Suhaenah, A. (2023). Analisis Kandungan Senyawa Fenolik dan Tanin Pada Isola Fungi Endofit (IFEBK20) Bunga Kersen (Muntingia Calabura L) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Makassar Pharmaceutical Science Journal (MPSJ)*, *1*(2), 35-42. https://journal.farmasi.umi.ac.id/index.php/mpsj/article/view/33

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Suharti, S., Sulastri, Y., & Alamsyah, A. (2019). Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium): The Effect of NaCl Soaking Time and Drying Time on The Quality of Belitung Taro Flour (Xanthosoma sagittifolium). *Pro Food*, *5*(1), 402-413. https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/96

Sumartini, S., Harahap, K. S., & Sthevany, S. (2020). Kajian pengendalian mutu produk tuna loin precooked frozen menggunakan metode skala likert di perusahaan pembekuan tuna. *Aurelia Journal*, *2*(1), 29-38. https://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/aureliajournal/article/view/9392

Syafitri, D., Lestari, O. A., & kusuma Dewi, Y. S. (2025). Kajian Formulasi Jenis Pemanis Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen *Jelly* Air Serbat. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* *8*(1), 14-25. http://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gatj/article/view/3844

Syukur, M., Sari, W. K., & Prasetyawan, N. D. (2025). Pengembangan Permen *Jelly* Dari Tanaman Herbal Untuk Meningkatkan Imunitas Pada Anak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, *8*(3), 633-639. http://ejournal.poltekharber.ac.id/index.php/abdimas/article/view/8894

Tamaka, C. A., Djarkasi, G. S., & Moningka, J. S. (2016). Sifat kimia dan tingkat kesukaan permen keras (hard candy) sari buah pala (Myristica fragrans Houtt famili Myristicaseae). In *Cocos,* *7* (5), 1-6. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/13868

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *5*(2), 66-73. https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531

Triharto, R., Suroso, E., & Utomo, T. (2024). Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Pada Bubuk Cabai Merah Besar (Capsicum annuum L.) dan Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) Terhadap Sifat Sensori yang Dihasilkan. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *3*(1), 43-52. https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/view/8849

Ulama, E., Priandika, A. T., & Ariany, F. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Sapi Siap Jual (Ternak Sapi Lembu Jaya Lestari Lampung Tengah) Menggunakan Metode Saw. *Jurnal Informatika dan Rekayasa Perangkat Lunak (JATIKA)*, *3*(2), 138-144. https://pdfs.semanticscholar.org/3b57/12799c6ba8cb4bec3d2a701ead6b9f6f08bf.pdf

Ulfa, H. L., Falahiyah, R., & Singgih, S. (2020). Uji Osmosis pada kentang dan wortel menggunakan larutan NaCl. *Jurnal Sainsmat*, *9*(2), 110-116. https://pdfs.semanticscholar.org/32f2/f140034ea813f4b5b5fcbdffbdee65cd3487.pdf

Utami, N., Wiadnyani, A., & Widarta, I. (2025). Pengaruh Waktu Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Kernel Biji Mangga Arumanis (Mangifera indica L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA) : Universitas Udayana*, *13*(4), 758. https://elibrary.ru/item.asp?id=81189163

Wahyudi, W. (2022). Buah mengkudu (Morinda citrifolia), kandungan dan efektivitasnya sebagai antihipertensi: literature review. *Jurnal Penelitian Farmasi Dan Herbal*, *4*(2), 102-108. https://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPFH/article/view/871

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wang, M., Ding, Y., Wang, Q., Wang, P., Han, Y., Gu, Z., & Yang, R. (2020). NaCl treatment on physio-biochemical metabolism and phenolics accumulation in barley seedlings. *Food chemistry*, *331*, 127282. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814620311444?casa_token=VyzyA18wvuMAAAAA:Bf_3L1IT-2lfr0WHw6zLuz5bwyjBZX1dfoc3zNLZrnaWRNk-YiMW-TWTPEJIlb53_6eFdVBKHzzy

Wang, M., Septier, C., Brignot, H., Martin, C., Canon, F., & Feron, G. (2022). Astringency sensitivity to tannic acid: effect of ageing and saliva. *Molecules*, *27*(5), 1617. https://www.mdpi.com/1420-3049/27/5/1617

Wardana, M. K., Wrastiati, L. P., & Hartiati, A. (2025). Karakteristik Bubuk Buah Salak Gula Pasir (Salacca Zalacca Var. Amboinensis) Pada Perlakuan Lama Dan Suhu Blansir. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, *13*(3), 440-449. https://ejournal1.unud.ac.id/index.php/jrma/article/view/1339

Widyasanti, A., Rohdiana, D., Ekatama, N., Pertanian, D. T., & Biosistem, D. (2016). *Aktivitas antioksidan ekstrak teh putih (Camellia sinensis) dengan metode DPPH (2, 2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). Fortech, (1),* 1, 1–9. https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/3966

Wigati, D., & Pratoko, D. K. (2016). Total Flavonoid dan aktivitas penangkapan radikal bebas dari ekstrak etanolik daun dan buah mengkudu. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, *5*(1), 7-11. https://ojs.stikesnas.ac.id/jf/article/view/41

Wirawan, W., Alaydrus, S., & Nobertson, R. (2018). Analisis karakteristik kimia dan sifat organoleptik tepung ikan gabus sebagai bahan dasar olahan pangan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, *1*(9), 479-483. http://jsk.ff.unmul.ac.id/index.php/JSK/article/view/72

Yanti, R., Novita, S., & Syainah, E. (2016). Kajian proporsi rumput laut dan kulit buah naga terhadap mutu permen *jelly*. *Jurnal Skala Kesehatan Volume*, *7*(1), 44-50. http://www.ejurnalskalakesehatan-poltekkesbjm.com/index.php/JSK/article/view/170

Yang, T., Zhang, L., Xu, G., Yang, Z., Luo, Y., Li, Z., ... & Sun, P. (2022). Investigating taste sensitivity, chemesthetic sensation and their relationship with emotion perception in Chinese young and older adults. *Food Quality and Preference*, *96*, 104406. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329321002883

Yanto, M. (2021). Sistem penunjang keputusan dengan menggunakan metode AHP dalam seleksi produk. *Jurnal Teknologi dan Informasi Bisnis, 3*(1), 167-174. https://www.academia.edu/download/80049712/124.pdf

Zaddana, C., Rusli, Z., Wahyuningrum, C., & Oktapiani, A. (2024). Pengembangan Formula Permen *Jelly* Rendah Gula dan Tinggi Antioksidan dari Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn.). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, *24*(2), 59-68. https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/view/10882

Zhang, D., Chen, D., & Campanella, O. H. (2024). The effect of $CaCl_2$ on the gelling properties of pea protein–pectin dispersions. *Gels*, *11*(1), 18. https://www.mdpi.com/2310-2861/11/1/18

Zhao, H., Ren, L., Shen, R., Guo, S., & Peng, X. (2022). Identification of the influential odorants for the unpleasant rancid smell of ripe noni fruit

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Metode Blanching terhadap Penurunan Kadar Tanin Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dan
Aplikasinya dalam Pengembangan Permen Jelly**
Benedikta Geraldina Irwita Eka Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

(Morinda citrifolia). *International Journal of Food Science and Technology*, *57*(4), 2277-2284. https://academic.oup.com/ijfst/article-abstract/57/4/2277/7807858

Zulaikhah, S. R., & Karseno, K. (2024). Total Padatan dan Warna L*, a*, b* Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) yang Berbeda Levelnya. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, *26*(3), 120-127. https://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/981