UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.

Agustina, T., Elsyana, V., Alvita, L. R., Ramandani, A. A., & Purnani, M. S. (2024). *Characteristics of Liquid Sugar from Cassava Flour Using Gelatinization, Liquefaction and Enzymatic Saccharification (amyloglucosidase and α-amylase) Processes*. *Walisongo Journal of Chemistry*, *7*(1), 37-49.

Ahadi, B. D., & Effendi, M. Y. (2019). Validasi Lamanya Waktu Pengeringan untuk Penetapan Kadar Air Pakan Metode Oven Dalam Praktikum Analisis Proksimat. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, *2*(2), 34-38.

Alharanu, P. R., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Pada Pembuatan Permen *Jelly*. *Eduturisma*, *4*(2), 32-38.

Alif Fikri Nur, H. (2024). Kajian Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Mutu Sensori Permen *Jelly* Nira Batang Kelapa Sawit Tua (*Elaeis guineensis Jacq*). *Jurnal Agroindustri Halal*, *2*(2), 46-58.

Al-kayyis, H. K., & Susanti, H. (2016). Perbandingan Metode Somogyi-Nelson dan Anthrone-Sulfat pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi Dalam Umbi Cilembu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, *13*(2), 81-89.

Alodokter. (2024). Asam Sitrat, Inilah Manfaatnya bagi Kesehatan: https://www.alodokter.com/asam-sitrat-inilah-manfaatnya-bagi-kesehatan

Anggraini, O. S. (2022). Pengaruh Formulasi Karagenan dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia, Tingkat Kekenyalan dan Sifat Sensori Permen *Jelly* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi Pertanian, 4*(2), 77-89.

Anggreana, R., Fitriana, I., & Larasati, D. (2019). Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera L. var Alphonso Lavalle*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, *14*(2), 16-29.

Ambarwati, K. J., Puspitojati, E., & Munambar, S. (2025). Evaluasi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Uji Hedonik The Kulit Buah Salak SERAI Secang Berdasarkan Lima Atribut. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, *10*(1), 13-29.

Ameliya, R. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-12.

Asmal, A. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (*Capsicum fructuscens* L.) Secara Iodimetri. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, *9*(2), 44-50.

Astuti, S., & Yuningsih, N. N. (2015). Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, *20*(1), 25-37.

Atmaka, W., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, *38*(1), 25-35.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Badan Pusat Olahan dan Makanan. (2021). *Standar Pedoman Pangan*. Badan Pusat Oalahan dan Makanan.

Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Ubi Kayu di Indonesia*. Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. (2024). *Komoditas Perkebunan Vanili*. Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman*. Badan Pusat Statistik.

Badan Standarisasi Nasional. (2018). *Gula Kristal (SNI 3140.2:2018)*. Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Syarat Mutu Permen Lunak (BSN 3547.2:2008)*. Badan Standarisasi Nasional.

Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen *Jelly* Sari Jeruk Lemon (Citrus limon. *Jurnal Teknologi Pangan*, *4*(2), 96-102.

Bhattacharyya, T., Palla, C. S., Dethe, D. H., & Joshi, Y. M. (2024). *Rheological Investigation Of The Network Structure In Mixed Gels of Kappa and Iota Carrageenan*. *Food Hydrocolloids*, *1(*46*)*, 109-298.

Candiyansah, R., Suharyanto, S., & Irmawati, I. (2025). Sistem Pendukung Keputusan Optimalisasi Pemilihan Merek Biji Kopi pada Kedai Kopi Moggi dengan Metode *Simple Additive Weighting* (SAW). *Jurnal Teknik Informatika*, *4*(4), 268-275.

Chheang, C., & Tith, S. (2024). *Effect of Pollination by the Apis mellifera on Yield and Fruit Productivity Quality of Greenhouse Produced Sweet Net Melon in Cambodia*. *International Journal of Environmental and Rural Development*, *15*(1), 79-84.

Darmanto, Y. S., & Wijayanti, I. (2014). Aplikasi *Edible Coating* Natrium Alginat Dalam Menghambat Kemunduran Mutu Dodol Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, *3*(4), 82-88.

De Castro, B. J., Marciniuk, M., Giulietti, M., & Bernardo, A. (2019). *Sucrose Crystallization: Modeling and Evaluation of Production Responses to Typical Process Fluctuations*. *Brazilian Journal of Chemical Engineering*, *3*(6), 1237-1253.

Desiana, E., & Hendrawati, T. Y. (2015). Pembuatan Karagenan dari *Eucheuma cottonii* dengan Ekstraksi KOH Menggunakan Variabel Waktu Ekstraksi. *Prosiding Semnastek*, *7*(1), 1-7.

Dewi, D. P. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) pada *Cookies* Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, *1*(2), 104-112.

Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Heruwati, E. S. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia Karagenan Rumput Laut Merah *Eucheuma Spinosum* Dari Perairan Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar. *Journal Agriculture*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Technology, *1*(1),

Dolorosa, M. T., Nurjanah, P. S., Anwar, E., & Hidayat, T. (2017). Kandungan Senyawa Bioaktif Bubur Rumput Laut *Sargassum plagyophyllum* dan *Eucheuma cottonii* Sebagai Bahan Baku Krim Pencerah Kulit. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *20*(3), 633-644.

Dovianda, K. T., Raja, P. M., & Syukri, M. (2024). Pengaruh Variasi Karagenan dan HFS (*High Fructose Syrup*) Terhadap Pembuatan Permen *Jelly* Berbasis Nira Kelapa Sawit. *Jurnal Agro Fabrica*, *6*(1), 45-50.

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

Engka, D. L., Kandou, J., & Koapaha, T. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.* L). In *cocos*, *7*(3), 1-9.

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.

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 Vol*, *7*(2), 110-116.

Fadmajani, A., & Fanani, M. Z. (2025). Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani Tanaman Melon (*Cucumis Melo L.*) dengan Sistem Konvensional. *Karimah Tauhid*, *4*(2), 1252-1272.

Fajri, M. S., Pratama, M. A. S., & Utami, L. I. (2022). Produksi Gula Cair Dengan Proses Hidrolisis Asam Dengan Bahan Pati Singkong. *ChemPro*, *3*(1), 58-64.

Ferdinand, D. N. P., Hindriani, R., & Latifah, N. (2025). Review Artikel: Uji Stabilitas Pada Sediaan Gel Berdasarkan Formulasi Dan Bahan Aktif. *Sains Medisina*, *3*(5), 433-440.

Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., & Praseptiangga, D. (2016). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan*, *3*(1), 26-34.

Fransiska, F., & Onphing, J. N. (2023). Pengaruh Variasi Substitusi Ekstrak Kulit Buah Mangga Terhadap Sifat Organoleptik Permen *Jelly*. *Agrofood*, *5*(2), 36-43.

Fuadi, H., & Saidi, I. A. (2021). Pengaruh Berbagai Perbandingan Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jeli Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Procedia of Engineering and Life Science*, *1*(2), 1-5.

Future Market Report. (2024). *Functional Gummies Market*. *Retreived from* futuremarketreport.com: https://www.futuremarketreport.com/id/industry-report/functional-gummies-market

Gao, Y., Liu, R., & Liang, H. (2024). *Food Hydrocolloids: Structure, Properties, and Applications*. *Foods*, *13*(7), 1077-1091.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gemawaty, C. A., & Yuliani, Y. (2023). Pemilihan Dosen Terbaik dengan Metode SAW (*Simple Additive Weighting*). *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, *7*(3), 711-717.

Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. (2020). Karakteristik Permen *Jelly* Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, *13*(02), 118-130.

Global Solusi Ingredia. (2023). Vanili Bubuk : Memahami Penggunaan dan Manfaatnya sebagai Pemberi Aroma Wangi: https://globalsolusiingredia.com/blog/vanili-bubuk--memahami-penggunaan-dan-manfaatnya-sebagai-pemberi-aroma-wangi

Gorjanović, S., Zlatanović, S., Laličić-Petronijević, J., Dodevska, M., Micić, D., Stevanović, M., & Pastor, F. (2024). *Enhancing Composition and Functionality of Jelly Candies Through Apple and Beetroot Pomace Flour Addition*. *npj Science of Food*, *8*(1), 85-118.

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.

Hakim, A. R. (2019). Formulasi Tablet Efervesen dari Ekstrak Daun Tin (*Ficus carica L.*) dengan Kombinasi Asam Sitrat-Asam Tartrat dan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Farmasi*, *2*(1), 1-55.

Haloho, M., & Handoko, Y. A. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*). AGRITEKNO. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *12*(1), 1-10.

Handayani, A., & Rohmayanti, T. (2019). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Permen *Jelly* Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) dengan *Gelling Agent* Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *1*(2), 66-74.

Handayani, S., Triana, L., Fuji, K., & Puspita, S. (2021). Aplikasi Variasi Sukrosa dan Perbandingan Gelatin-Karagenan Pada Permen Jeli Kopi Robusta (*Coffea canephora P.*). *Jurnal Agroteknologi*, *15*(1), 67-78.

Hani, N. M., Romli, S. R., & Ahmad, M. (2015). *Influences of Red Pitaya Fruit Puree and Gelling Agents on the Physico-Mechanical Properties and Quality Changes of Gummy Confections*. *International Journal of Food Science & Technology*, *50*(1), 331–339.

Harismah, K., Wicaksono, C. D. G., Crisviantoro, N., & Kurnianto, B. (2019). Kajian Pembuatan Permen Lunak Rosella Rendah Glukosa Dengan Ekstrak Daun Stevia. In *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek), 1*(1), 66-71.

Haryati, S. (2020). Karakteristik Sensori Fisikokimia Permen Semangka Dengan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, *4*(1), 68-81.

Haryono, D., Hartanto, R., & Yudhistira, B. (2019). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Fisik Kimia dan Sensoris Velva

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Buah Melon (*Cucumis melo* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *12*(1), 38-46.

Hastuti, A., & amanda Lestari, T. (2021). Pemanfaatan 8 Jenis Rempah dibidang Kosmetik, Bumbu Masak, Makanan hingga *Fragrance* dan *Flavour*. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *3*(1), 9-18.

Henan, I., Tlili, I., R'him, T., Ali, A. B., Jebari, H. (2016). *Carotenoid Content and Antioxidant Activity of Local Varieties of Muskmelon* (*Cucumis melo* L.) *Grown in Tunisia*. *Journal of New Sciences*, *29*(4), 1672-1675.

Hermiza, M. (2016). Studi Pembuatan Permen dari Air Kelapa Terhadap Karakteristik dan Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *5*(1), 23-29

Hidayati, P. Y., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2017). Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Permen *Jelly* "Tuljaenak" dari Pati Jahe PT Sido Muncul. (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).

Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, A. (2017). Keragaman Genetik Karakteristik Buah Antar 17 Genotipe Melon (*Cucucmis melo L.*). *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, *8*(1), 1-12.

Husna, S., Suhaebri, T., Saputra, A. M., & Ainuddin, A. (2025). Prototipe Sistem Monitoring Kualitas Tepung Sagu Berbasis Iot Blynk Untuk Evaluasi Parameter Kadar Air Dan Kelembapan. *JURNAL IT*, *16*(2), 153-157.

Hutajulu, M. F. (2020). Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa Serta Konsentrasi Sari Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Hard Candy*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. *2*(1), 31-50.

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

Intan, A. J. M., & Solihah, R. (2023). Perubahan Nilai Gizi Terhadap Sajian Turkish Delight Dengan Pemanfaatan Gula Singkong Sebagai Alternatif Permen Rendah Kalori. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, *12*(2), 775-784.

Jaka Putra, M. (2025). Studi Pembuatan Permen Jeli Salak denan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Doctoral dissertation*, Universitas Jambi.

Jabeen, F., Ahmad, R., Mir, S., Awwad, N. S., & Ibrahium, H. A. (2025). *Carrageenan: Structure, Properties and Applications with Special Emphasis on Food Science*. *RSC advances*, *15*(27), 22035-22062.

Jamaludin, J., & Ranchiano, M. G. (2021). Pertumbuhan Tanaman Vanili (*Vanilla planifolia*) Dalam *Polybag* Pada Beberapa Kombinasi Media Tanam dan Frekuensi Penyiraman Menggunakan Teknologi Irigasi Tetes. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, *4*(1), 65-72.

Jaya, F. M., Sari, L. P., & Utpalasari, R. L. (2023). Sifat Fisik Kimia Permen *Jelly* Dari Gelatin Ikan Gabus Dengan Penambahan Lendir Okra. *Jurnal Ilmu-ilmu*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Perikanan dan Budidaya Perairan, *18*(1), 69-81.

Junia, A. A., & Juniar, A. A. D. (2023). Permen *Jelly* Biskin: Permen *Jelly* dari Bahan Buah Bit (*Beta Vulgaris*) Dengan Tambahan Ektrak Buah Sirsak (Annona Muricata) dan Pektin; Kaya Akan Gizi, Menyehatkan, dan Ekonomis. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, *4*(1), 32-42.

Kalva, J. J., Sims, C. A., Puentes, L. A., Snyder, D. J., & Bartoshuk, L. M. (2016). *Comparison of the Hedonic General Labeled Magnitude Scale With The Hedonic 9-Point Scale*. *Journal of food science*, *79*(2), 238-245.

Khairi, A. N., Falah, A. F., & Pamungkas, A. P. (2017). Analisis Mutu Pascapanen Melon (Cucumis melo L.) Kultivar Glamour Sakata Selama Penyimpanan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, *4*(2), 47.

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), 1-11.

Lailasari, N., Holinesti, R., Yuliana, Y., & Mustika, S. (2025). *Analysis Of The Sensory Quality Of Jelly Candy With The Use Of Tunnel Eggplant Fruit Pure*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, *6*(1), 47-53.

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.

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.

Luqita Ocha, I. V. A. N. A. (2025). Pengaruh Konsnetrasi Karagenan dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Jambu Kristal (*Psidium guajava* L.) Dengan Pewarna Alami Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, *2*(1), 21-35.

Maghfiroh, Y. (2016). Pengaruh Penggunaan Isopropanol Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Nilai Rendemen Karaginan Yang Diekstraksi Dari Rumput Laut *Halymenia Durvillei* (*Doctoral dissertation*, Universitas Airlangga).

Martiyana, N. R. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong (*Manihot utilissima*) Sebagai Gula Cair Secara Metode Hidrolisis Enzimatis. *Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Uiversitas Islam Negeri Walisongo Semarang.*

Maryani, R. I. N. A. (2019). Efektivitas Ekstrak Etanol Buah Vanili (*Vanilla planifolia Andrews*) Terhadap Penurunan Kadar Kolestrol Pada Mencit (*Mus musculus*) Jantan. *Skripsi. Fakultas Matematika Ilmu Alam. Universitas Lampung*.

Maurer, S., Junghans, A., & Vilgis, T. A. (2016). *Impact of Xanthan Gum, Sucrose and Fructose on the Viscoelastic Properties of Agarose Hydrogels*. *Food Hydrocolloids*, *29*(2), 298-307.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Putri, W. D. R., Nisa, F. C., Mubarok, A. Z., Ali, D. Y., & Fathuroya, V. (2022). Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia. *Universitas Brawijaya Press*, *3*(1), 85-95.

Nurani, F. P. (2020). Penambahan Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, *2*(1), 27-32.

Nurdjanah, S., Hidayat, A. F. N., & Hasanudin, U. (2025). Kajian Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Mutu Sensori Permen *Jelly* Nira Batang Kelapa Sawit Tua (*Elaeis guineensis Jacq*). *Jurnal Agroindustri Halal*, *11*(3), 32-51.

Nurjanah, M. A., Dwiratna, S., & Suryadi, E. (2024). *Performance Test of Smart Watering Modifications in Cultivation Melon Plants* (*Cucumis melo* L.*) in Dry Land*. In *Proceeding of Universitas Al-Irsyad National Conference*, *2*(2), 411-423.

Nurpanjawi, Laras N, Rahmawati E, Istiyanti Z, Rozaki. 2020. Kelayakan Usahatani Melon di Desa Kasreman, Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. *Seminar Nasional Pertanian Peternakan Terpadu*, *1*(1), 498-509

Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon, R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (Anadara granosa). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, *1*(2), 39-46.

Nosa, S. P., Karnila, R., & Diharmi, A. (2020). Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Antioksidan dan Inhibitor Enzim *α-glukosidase*. *Berkala Perikanan Terubuk*, *48*(2), 434-449.

Pamungkas, W. A., & Bintoro, N. (2021). Karakteristik Kematangan Buah Melon 'Premier' (*Cucumis melo* L.) Berdasarkan Sifat Akustik. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *15*(3), 706-718.

Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan Pengujian *Preference Test*, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis *Function Network*. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, *2*(2), 98-107.

Prameswari, A. Z., Putra, I. G. A. M., br Ginting, J. M., Presilia, Y., Yosephine, E. E., Ginting, T. G. O., & Antari, N. K. D. H. (2026). Eksplorasi Potensi Flavor Lokal Pada Produk *Jelly* Stick Inovatif: Evaluasi Kualitas dan Sensori. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, *11*(2), 411-427.

Pratiwi, N. A., Koesoemawardani, D., Winanti, D., & Nurainy, F. (2024). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Karagenan-Konjak Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink* Sari Buah Pepaya (*Carica papaya.*(L). *Var. Calina*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *3*(2), 302-312.

PT Galic Artabahari. (2022). Mengenal Karagenan, Benarkah Berbahaya untuk Kesehatan?: https://www.ptgab.com/event-news/2022/2/15/mengenal-karagenan-benarkah-berbahaya-untuk-kesehatan

Pulela, B. L., Maboko, M. M., Soundy, P., & Amoo, S. O. (2022). *Cultivar and Postharvest Storage Duration Influence Fruit Quality, Nutritional and*

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Phytochemical Profiles of Soilless Grown Cantaloupe and Honeydew Melons. Plants, *11*(16), 1-15.

Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, *4*(1), 54-62.

Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, *11*(1), 86-93.

Rahmawati, S., & Sofyan, A. (2026). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) Terhadap Kadar Abu dan Gula Reduksi *Crackers*. *Journal of Food Engineering*, *5*(2), 50-61.

Rani, K. C., Ningrat, K. W. C., Melinda, S., & Jayani, N. I. E. (2022). Formulasi *Chewable Gummy* Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan *Gelling Agent* Konjak Glukomanan dan Kappa Karagenan. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, *4*(1), 1-12

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.

Rashati, D., Maulani, D., Falahi, A., Nur Imama, S., & Jember, A. F. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sorbitol Dan Gula Cair Singkong (*Manihot Esculenta Crants*) Sebagai Pemanis Terhadap Sifat Fisik *Gummy Candies* Paracetamol. *Jurnal Ilmiah Farmasi AKFAR*, *4*(2), 1-6.

Richana, I. N., & Agus Budiyanto, S. T. P. (2023). Gula Singkong: Proses Pembuatan dan Teknologi Pengolahan. Nuansa Cendekia.

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.

Ridwan, M., Tantu, G., & Zainuddin, H. (2019). Analisis Kualitas Keragenan Rumput Laut Jenis *Eucheuma spinosum* Pada Ekosistem yang Berbeda di Perairan Tomia, Kabupaten Wakatobi, Provinsi Sulawesi Tenggara. *Journal of Aquaculture and Environment*, *1*(2), 39-45.

RRI Indonesia. (2025). Rumput Laut *Eucheuma Spinosum* di Pesisir Indonesia: https://rri.co.id/surakarta/berita-lain/1991567/rumput-laut-eucheuma-spinosum-di-pesisir-indonesia

Rizalianti, N. R. (2025). Pemanfaatan Berbagai Jenis Buah dalam Pembuatan Permen Jeli terhadap Rendemen, Umur Simpan, dan Mutu Organoleptik. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, *3*(2), 36-45.

Rochmah, M. M., Ferdyansyah, M. K., Nurdyansyah, F., & Ujianti, R. M. D. (2019). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jursarinal Pangan dan Agroindustri*, *7*(4), 42-52.

Rohman, F. F., Ekayani, I. A. P. H., & Damiati, D. (2025). *Sensory Evaluation Of*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Purple Passion Fruit Jelly Candy (*Passiflora Edulis f. Edulis Sims*). *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, *6*(3), 579-586.

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.

Sari, A. R., Rahman, R. A., Shukri, R., & Norhayati, H. (2019). *Improvement Process of Partially Cooked Corn Grit (PCCG) Preparation*. *International Food Research Journal*, *26*(2), 537–546.

Setiawati, R. (2020). Dampak Kualitas Air Tanah Terhadap Kualitas Melon (Cucumis Melo L.). *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*, *4*(2), 83-94.

Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Iflah, T. (2020). Perubahan Fisik dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi. *Jurnal Industri Pertanian*, *2*(2), 158-165.

Soedirga, L. C., & Tirto, J. (2023). Pemanfaatan *Puree* Nanas dalam Pembuatan Selai Lembaran dengan Penambahan Konjak dan Karagenan pada Berbagai Rasio dan Konsentrasi. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, *7*(1), 12-25.

Standar Nasional Indonesia. (2013). *Mutu Buah Melon (SNI 7783:2013)*. Standar Nasional Indonesia.

Sukaryati, L. N., & Voutama, A. (2022). Penerapan Metode *Simple Additive Weighting* Pada Sistem Pendukung Keputusan Untuk Memilih Karyawan Terbaik. *Jurnal Ilmiah Matrik*, *24*(3), 260-267.

Wikipedia. (2025). Sukrosa: https://id.wikipedia.org/wiki/Sukrosa

Sumardi, I. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing dan Proporsi Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Jelly Drink* Mengandung Karaginan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, *1*(1), 1-10.

Sumartini, S. (2021). Pengembangan Produk *Jelly Drink* Berbasis Kayu Secang dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Konsentrasi Karagenan. *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(3), 121-128.

Susilawati, S., Rizal, S., & Syafita, A. (2022). Formulasi Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val.) dan Sari Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica L. Var arumanis*) terhadap Sifat Fisik dan Sensori Permen *Jelly* Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *1*(1), 149-166.

Suwasono, S. (2019). Karakteristik Permen *Jelly* Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*. *13*(2), 118-130.

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*, 14-25.

Unairnews. (2020). Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dengan Metode Apung: https://unair.ac.id/budidaya-rumput-laut-eucheuma-cottonii-dengan-

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

metode-apung/

Utami, P. B., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2016). Pengaruh Penggunaan Agar-Agar Dan Gelatin Pada Permen *Jelly* Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur Dan Sifat Organoleptik. *Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip*.

Utomo, H. (2021). Perbandingan Tabel Mortalita Indonesia dan Tabel Mortalita CSO Menggunakan Uji Mann-Whitney dan Uji Kruskal-Wallis. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, *3*(3), 156-161. *Jurnal Informatika Polinema*, *10*(2), 291-298.

Verdian, A., & Wantoro, A. Kombinasi Matriks Perbandingan Berpasangan dan Metode *Simple Additive Weighting* (SAW) untuk Pemilihan Mie Instan.

Wulandari, S. A., Firmansyah, A. M., Mutmainah, D. N., Humaidi, T. R., Nadhifah, F., & Izzah, I. N. (2026). Pengembangan Produk dan Analisis Sensori Abon Bandeng dengan Substitusi Bonggol Pisang Ulin di Kabupaten Sidoarjo, Indonesia. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, *11*(1), 61-75.

Yan, B., Davachi, S. M., Ravanfar, R., Dadmohammadi, Y., Deisenroth, T. W., Van Pho, T., & Abbaspourrad, A. (2021). *Improvement of Vitamin C Stability in Vitamin Gummies by Encapsulation in Casein Gel*. *Food Hydrocolloids*, *11*(3), 106-414.

Yansen, W. P., Goenharto, A., Natasha, C., Sudewa, C. H., Lesmana, C. W., Tandhia, H. W., & Gozan, O. (2021). Peranan Dekstrosa dan Sukrosa Dalam Pembuatan Minuman Probiotik di PT Yakult Indonesia Persada. *Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian*, *2*(1), 24-35

Yanto, T., Karseno, K., & Purnamasari, M. M. (2016). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *8*(2), 123-129.

Yu, A. N., Li, Y., Yang, Y., & Yu, K. (2017). *The Browning Kinetics of The non-Enzymatic Browning Reaction in L-ascorbic Acid/Basic Amino Acid Systems*. *Food Science and Technology*, *38*, 537-542.

Yusof, N., Jaswir, I., Jamal, P., & Jami, M. S. (2019). Texture Profile Analysis (TPA) of the *jelly* dessert prepared from halal gelatin extracted using High Pressure Processing (HPP). *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, *15*(4), 604-608.

Yusvantika, N., Kusdarwati, R., Sulmartiwi, L., & Kusdarwati, R. (2022). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Alga Merah *Eucheuma spinosum* Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis Antibacterial Activity of Crude Extract Red Algae Eucheuma spinosum Against Staphylococcus epidermidis Bacteria Growth*. *Journal of Marine and Coastal Science, 11*(3), 112-118.

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*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Permen Jelly Melon (Cucumis melo L.) menggunakan Kappa Karagenan dan Substitusi Pemanis Sirup Gula Singkong
Azahra Artamevia Arifni, Dr. Ratih Hardiyanti, S. T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Animal Science), *26*(3), 120-127.