UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan*, *7*(1), 38--47.

Adawiyah, D. R., & Puspitasari, D. (2020). Profil Sensori Deskriptif Produk Pemanis Tunggal dan Campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 9--18.

Afifah, K., Sumaryati, E., & Su'i, M. (2017). Studi pembuatan permen *Jelly* dengan variasi konsentrasi sari kulit buah naga (Hylocereus costaricencis) dan ekstrak angkak. *Agrika Ilmu-Ilmu Pertanian*, *11*(2), 206-220.

AgarGel. (2021). *Carrageenan: Functionality and Applications*. Technical Data Sheet/Company Documentation

Agusfiansyah, S., Dewi, Y. S. K., & Priyono, S. (2023). Formulasi Sukrosa dan Xylitol Pada Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *6*(2), 12-17.

Agustiarini, V., & Wijaya, D. P. (2022). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol-air (1: 1) bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L.) dengan metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Penelitian Sains*, *24*(1), 29-32.

Agustina, L., Irnandini, W., & Astuti, B. D. (2019). *Formulasi Nutrasetikal Sediaan Permen Jelly Candy Sari Labu Kuning (Curcuma moschata) dengan Variasi Kadar Gelatin dan Evaluasi Sediaan*. In Prosiding Artikel Seminar Nasional Farmasi.

Almiranti, M. F., Saragih, B., & Sari, R. A. (2024). Studi Pembuatan Permen *Jelly* Kombinasi Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) dan Kelakai (Stenochlaena palustris (Burm. F.) Bedd) terhadap Kadar Antioksidan, Total Padatan Terlarut, Tekanan Darah, dan Saturasi Oksigen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, *23*(2), 153-159.

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.

Ambari, Y., Fitri, S., & Nurrosyidah, I. H. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Masker Gel Peel-off Ekstrak Etanol Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-picryhydrazyl). *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, *18*(1), 54-64.

Ambarkahi, R. P. Y., Dhamayanthi, W., Wardani, D. K., Andini, P., & Pratama, F. E. A. (2023). Pemanfaatan Limbah Buah Melon sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Lilin Aromatherapy. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *8*(1), 159–165.

Amelia, J. R., & Aryanti, A. P. (2026). Effect of Gelatin and Iota-Caragenan (Eucheuma spinosum) on the Quality of Green Cincau (Premna

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

oblongifolia Merr) *Jelly*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, *15*(1), 33-43.

Amittari. (n.d.). *WA-160A water activity meter user manual*. Amittari.

Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., & Santoso, U. (2019). Efektifitas frekuensi ekstraksi serta pengaruh suhu dan cahaya terhadap antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *8*(1), 38--45.

Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh pemanasan terhadap perubahan warna pada pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product (JITAP)*, *1*(2), 84--91.

ANDINI, U. S. (2026). *UJI SENSORIS PENERIMAAN DAN ANALISIS ZAT GIZI PANCAKE DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.) DAN PISANG LILIN (Musa paradisiaca L.)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU).

Aninditya, A. P., Widanti, Y. A., & Suhartatik, N. (2022). Aktivitas Antioksidan Permen *Jelly* Daun Ungu (Graptophyllum pictum (L.) Griff) Dan Rosella (Hisbiscus Sabdariffa) Dengan Penambahan Jahe (Zingiber officinale). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, *7*(2), 189-198.

AOAC International. (2023). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (22nd ed.). AOAC International.

Apriliani, N., Fanani, M. Z., & Mulyaningsih, Y. (2025). Budidaya dan Analisis Usaha Melon (Cucumis melo L.) Secara Hidroponik di PT. LSU, Desa Cipayung Datar, Megamendung Bogor. *Karimah Tauhid*, *4*(2), 1106–1128.

Apriliany, F., Hapsari, D. R., & Rifqi, M. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Lembaran Melon (Cucumis melo L.) dengan Penambahan Karagenan. *Karimah Tauhid*, *3*(3), 3360-3373.

Arisandi, D. P., Santoso, F., Rejeki, D., Halimah, N., & Latif, L. K. (2025). Respon tanaman melon (Cucumis melo L.) terhadap komposisi media tanam dan konsentrasi pupuk organik cair. *AGRORADIX: Jurnal Ilmu Pertanian, 8*(2), 146–155.

Aryani, F., Novari, F., Naibaho, N. M., & Paurru, P. (2021). Pengujian aktivitas antioksidan ekstrak daun ulin (Eusideroxylon zwageri) dengan menggunakan metode DPPH. *Buletin Loupe*, *17*(1), 21-27.

Aswar, J., Yuliana, D., & Faradiba, F. (2025). Tinjauan Literatur: Efektivitas Bahan Pembentuk Gel Terhadap Stabilitas dan Aktivitas Farmakologi Permen *Jelly* Nutriseutikal. *JUKEJ: Jurnal Kesehatan Jompa*, *4*(1), 557-572.

Atthamid, A., Rostiati, & Rahim, A. (2020). Karakteristik fisikokimia permen *Jelly* bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan penambahan sorbitol dan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, *5*(3), 3021--3033.

Avallone, M., Della Valle, G., Doublier, J. L., & Grizzuti, N. (2023). Kinetics of acid hydrolysis of κ-Carrageenan by in situ rheological follow-up. *Food Hydrocolloids*, 144, 108953.

Ayun, Q., & Ajeng, A. (2022). Pengaruh Ph Larutan Terhadap Kestabilan Warna Seny*awa* Antosianin Yang Terdapat Pada Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Costaricensis). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, *4*(1), 1-6.

Azkiyah, L., Masahid, A. D., Fitrania, F., Abiyyuddin, M. F., Brihatsama, B., & Pamujiati, A. D. (2025). Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Tea Infusion Berbasis Cascara dengan Penambahan Jahe, Lemon, dan Daun Mint. *Agroteknika*, *8*(4), 776-790.

Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). *Pembuatan Permen Jelly ektrak jahe merah dengan penambahan karagenan* (Doctoral dissertation, Riau University).

Badan POM. (2024). *Memahami Water Activity: Faktor Penentu Keberhasilan Pengawetan Pangan*. Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha (PMPU).

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

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.

Baker, M. T., Lu, P., Parrella, J. A., & Leggette, H. R. (2022). Consumer acceptance toward functional foods: A scoping review. *International journal of environmental research and public health*, *19*(3), 1217.

BSN. (2013)*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 7883:2013: Buah Melon*. Badan Standardisasi Nasional.

Chen, Y., Belwal, T., Xu, Y., Ma, Q., Li, D., Li, L., \... & Luo, Z. (2023). Updated insights into anthocyanin stability behavior from bases to cases: Why and why not anthocyanins lose during food processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *63*(27), 8639-8671.

Da-Costa-Rocha, I., Bonnlaender, B., Sievers, H., Pischel, I., & Heinrich, M. (2014). Hibiscus sabdariffa L. - A phytochemical and pharmacological review. *Food Chemistry*, *165*, 424-443.

Dahal, M., Basnet, A., Khanal, S., Baral, K., & Dhakal, S. (2022). Gender difference in food choice and eating practice and their association with health among students of Kathmandu, Nepal. *Journal of obesity*, *2022*(1), 2340809.

Dakhi, I. T. P., Putra, I. N. K., & Puspawati, G. A. K. D. (2024). Pengaruh konsentrasi bubuk wortel (Daucus carota L.) terhadap beta karoten, warna,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

dan sifat sensoris permen *Jelly*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, *13*(3), 610-626.

Damayanti, A. R., Sari, G. K., & Purwanjani, W. (2024). Formulasi Dan Uji Mutu Fisik Sediaan Permen *Jelly* Fraksi Etil Asetat Buah Kemukus (Piper cubeba Lf). *Jurnal Farmasi IKIFA*, *3*(3), 74-93.

Dari, D. W., Ramadani, D. T., & Aisah, A. (2020). Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen *Jelly* buah pedada (Sonneratia caseolaris) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, *9*(2), 154-165.

Daskar, A., Tomi, R. B., & Suryaman, S. (2025). Narrative Review: Analisis Senyawa Antosianin pada Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) sebagai Antioksidan. *Jurnal Farmasi Aisyah*, *4*(2), 172-178.

De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering economy* (7th ed.). Macmillan Publishing Company.

De Menezes, B. B., Frescura, L. M., Duarte, R., Villetti, M. A., & Da Rosa, M. B. (2021). A critical examination of the DPPH method: Mistakes and inconsistencies in stoichiometry and IC50 determination by UV--Vis spectroscopy. *Analytica Chimica Acta*, *1157*, 338398.

De Oliveira, V. S., Ferreira, C. D., Celli, G. B., & Brooks, M. S. L. (2021). High-pressure fluid technologies: Recent approaches to the production of natural pigments for food and pharmaceutical applications. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 850--869.

Dhina, M. A., Mubaroq, S. R., & Astia, M. (2019). Formulasi permen *Jelly* ekstrak pegagan (Centella asiatica (L.) Urb.) dengan variasi basis karagenan dan konjak untuk peningkat daya ingat anak. *FamilyEdu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, *5*(1), 30-37.

Diningsih, A. (2024). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Melon Biasa, Melon Madu (Cucumis Melo L.) Secara Titrasi Iodimetri Dan Titrasi 2, 6-Diklorophenol Indophenol. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*, *9*(2), 32-45.

Diningsih, A., Antoni, A., & Rangkuti, N. A. (2023). Pemanfaatan extrak gambir (uncaria gambir roxb) dan ekstrak jahe (Zingiber Officinale) pada pembuatan permen *jelly* fungsional. *Jurnal Education and Development*, *11*(1), 491-495.

Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. (2017). Ekstraksi antosianin dari kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L.) berbantu ultrasonik: Tinjauan aktivitas antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(3), 148-151.

Duncan, J., & Ewing, J. (2015). *Specialty melon production for small and direct-market growers* (IP495). National Center for Appropriate Technology (NCAT).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Erliana, W. T. (2024). *Ragam varietas melon premium idaman pekebun*. Trubus.

Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik warna (*Hue*, *Chroma*, whiteness index), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, *8*(1), 10--19.

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.

Faqihudin, M., & Rustanti, N. (2020). Formulasi cookies kaya serat berbahan dasar tepung umbi dahlia: Optimasi dengan metode Derringer\'s Desirability Function. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *9*(4), 141--149.

Fauzan, R. D., Yulianto, A., Usman, A. N., & Fauzi, A. (2021). Diversivikasi Tanaman Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, *10*(1), 22-28.

Fauziah, R. R., Suwasono, S., & Oktafiana, A. (2024). *Physicochemical Profile of Permen Jelly Candy Made From Semboro Orange (Citrus Nobilis Lour Var. Microcarpa Hassk) And Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Extract with Various Agar Concentration. In 8th International Conference of Food, Agriculture and Natural Resource & the Second International Conference of Sustainable Industrial Agriculture (IC-FANRES-IC-SIA 2023)*. Atlantis Press.

Febriana, S. P., Sudiarta, N. P., Hardina, & Kartini, L. P. (2025). *Organoleptic quality of jam made from Loa fruit (Ficus racemosa)*. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA), 4*(5), 631--650.

Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing/Elsevier.

Future Market Report. (2024). *Jelly Candies Market Size, Share & Trends Analysis, Strategic Insights, Growth Forecasts (2025--2032).* Diakses pada 28 Mei 2026 dari [Future Market Report](https://www.futuremarketreport.com/industry-report/*jelly*-candies-market?utm_source=chatgpt.com)

Geonzon, L. C., Descallar, F. B. A., Du, L., Bacabac, R. G., & Matsukawa, S. (2020). Gelation mechanism and network structure in gels of carrageenans and their mixtures viewed at different length scales: A review. *Food Hydrocolloids, 108*, 106039.

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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Goseling, R. D. (2024). Testing for normality: a user\'s (cautionary) guide. *Journal of Psychopharmacology, 38*(9), 857-861.

Gulcin, İ., & Alwasel, S. H. (2023). DPPH radical scavenging assay. *Processes*, *11*(8), 2248.

Gultom, A. (2025). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Pepaya (Carica Papaya L.)* (Doctoral dissertation, universitas Jambi).

Habibilah, N. K., Samsudin, D. M., Dind*aw*ati, N. M., Ulya, N. R., Adijaya, T., & Arkan, S. M. (2025). Analisis Pengendalian Mutu Pasca Panen Melon Di Kampung Melon Sukajaya: Pendekatan Diagram Ipo, Check Sheet, Diagram Pareto, Dan Diagram Fishbone. *E-Jurnal Manajemen*, *14*(10), 783-798.

Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., & Mun*aw*ar, A. A. (2020). Prediksi total padatan terlarut buah melon golden menggunakan vis-swnirs dan analisis multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*, *25*(2), 103-114.

Halim, Y., Evelyne, C., Rosa, D., dan Ramli, S. (2022). Development of Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) Calyx *Jelly* Candy. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture, 37*(2), 357-372.

Handayani, C. B., Hartati, S., & Afriyanti, A. (2021). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Permen *Jelly* Tomat Dengan Variasi Jenis Gula Dan Bahan Pembentuk Gel. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, *5*(2), 182-187.

Handayani, V., Harlia, E., dan Permatasari, M. C. (2021). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 21(2), 117--123.

Hanna, N. I., & Othman, A. (2025). Effect of Co-Pigmentation on Anthocyanin Stability in Roselle Petal Extract Under Heat Treatment. *Junior Science Communication*, *48*(2), 9-9.

Hanna Instruments. (n.d.). *HI8424 portable pH/mV meter* [Product page]. https://hannainst.com/ph/

Hasanah, A., Nurrahman, N., & Suyatno, A. (2022). Penambahan ekstrak kulit buah naga terhadap derajat warna, kadar antosianin, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris cendol. *Jurnal Pangan dan Gizi*, *12*(1), 25-31.

Hasanah, N., Istianah, N., & Mujiburrahman, I. (2019). Karakteristik *Jelly* drink seledri dengan variasi konsentrasi karagenan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, *23*(2), 158--164.

Hemilä, H., & Chalker, E. (2023). Vitamin C reduces the severity of common colds: a meta-analysis. *BMC Public Health*, *23*(1), 2-13.

Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, *37*(1), 17--25.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hilliou, L. (2021). Structure--Elastic Properties Relationships in Gelling Carrageenans. *Polymers, 13*(23), 4120.

Hu, A., Liu, Y., & Wu, S. (2024). A review on polysaccharide-based *Jelly*: Gell food. *Food Chemistry: X23*(101562), 2-7.

Huang, Z., Liu, Y., Qi, G., Brand, D., & Zheng, S. G. (2018). Role of vitamin A in the immune system. *Journal of clinical medicine*, *7*(9), 2-16.

HunterLab. (2024). *Colorimeter: schematic diagram* [Product information]. HunterLab.

Husnun, F., Daryono, B. S., Fitriani, A., & Supriyadi, S. (2022). Sifat Kimia dan Kinetika Degradasi Termal Antioksidan Jus Melon (Cucumis melo L.) Kultivar Gama Melon Parfum. *J Teknol Pertan Andalas*, *26*(1), 71-83.

Ibrahim, A., Rahmadi, A., & Prabowo, S. (2020). Pengaruh Formulasi Karagenan dan EVSpectra terhadap Sifat Organoleptik dan Penerimaan Pasar Produk *Jelly* Oximata. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 53-58.

IMADA Co., Ltd. (2023). *Food texture analyzer & tester* [Product page]. https://imada.com/products/food-texture-analyzer-tester/

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.

Inggrid, M., Hartanto, Y., & Widjaja, J. F. (2018). Karakteristik antioksidan pada kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa Linn.). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, *2*(3), 283-289.

Insanu, M., Kamal, F. D., & Suganda, A. G. (2017). Pembuatan sirup glukosa dari berbagai sumber pati menggunakan metode enzimatis. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 38(3), 145--152.

Ismaini, I., Tosani, N., & Sutanto, D. (2023). Perbandingan Unjuk Kinerja Berbagai Tipe pH Meter Digital Pada Pengujian Sampel Tanah dan Air Berdasarkan ISO 17025: 2017. *Jurnal Penelitian Sains*, *25*(1), 24-28.

Isnaini, M., Afgani, M. W., Haqqi, A., & Azhari, I. (2025). Teknik Analisis Data Uji Normalitas. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(2), 1377--1384.

Isnanda, I., Saputra, D., & Kamaruddin, M. T. (2016). Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen *Jelly* nanas (Ananas comosus L. Merr). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah, 1(1), 1--11.

Izquierdo-Vega, J. A., Arteaga-Badillo, D. A., Sánchez-Gutiérrez, M., Morales-González, J. A., Vargas-Mendoza, N., Gómez-Aldapa, C. A., \... & Madrigal-Santillán, E. (2020). Organic acids from Roselle (Hibiscus sabdariffa L.)---A brief review of its pharmacological effects. *Biomedicines*, *8*(5), 100.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jamilatun, M., Purnamasari, T., & Tolkhah, R. (2024). *Jelly* Candy Production With Variations of Broccoli (Brassica oleracea var. italica) and Red Ginger (Zingiber officinale var. rubrum Theilade). *Jurnal Jamu Kusuma*, *4*(1), 14-18.

Jiamjariyatam, R. (2018). Influence of gelatin and isomaltulose on gummy *jelly* properties. *International Food Research Journal*, *25*(2), 776-783.

Jumri, J., Yusmarini, Y., & Her*aw*ati, N. (2015). *Mutu permen jelli buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) dengan penambahan karagenan dan gum arab* (Doctoral dissertation, Riau University).

Junyu. (2025). *Gummy candy vs. Jelly candy vs. soft candy: Differences explained*. Diakses pada 11 Maret 2025. [https://www.gummymaking.com/gummy-candy-vs-*Jelly*-candy-vs-soft-candy/](https://www.gummymaking.com/gummy-candy-vs-*jelly*-candy-vs-soft-candy/)

Karism*aw*ati, A. S., Nurhasanah, N., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Minuman Fungsional *Jelly* Drink Kulit Buah Naga Merah Dan Rosella Terhadap Stres Oksidatif \[Inpress April 2015\]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *3*(2), 407-416.

Karmana, I. W. (2023). Artikel review: Bioaktivitas bunga rosella (Hibiscus sabdariffa l.) beserta pemanfaatannya. *Educatoria: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, *3*(3), 208-216.

Khasanah, U. (2024). Pengaruh Substitusi Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) terhadap Kadar Vitamin C dan Mutu Organoleptik Permen *Jelly* Lidah Buaya (Aloevera). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, *4*(1), 117-124.

Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food & nutrition research*, *61*(1), 1361779.

Kim, T. K. (2018). ANOVA and the variance homogeneity assumption: Exploring a better gatekeeper. *British Journal of Mathematical and Statistical Psychology, 71*(2), 218-232.

Kopittke, P. M., Menzies, N. W., Wang, P., McKenna, B. A., & Lombi, E. (2019). Soil and the intensification of agriculture for global food security. *Environment International*, *132*, 105078.

Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). Kandungan beta karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) ekstrak buah blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L.) secara spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, *14*(1), 37--42

Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2016). Kajian pengaruh variasi konsentrasi karaginan-konjak sebagai *gelling agent* terhadap

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

karakteristik fisik, kimia dan sensoris permen *Jelly* buah labu kuning (Cucurbita maxima). *Jurnal Teknosains Pangan*, *5*(1), 1-11.

Lampah, P. I. (2022). *Studi pembuatan Permen Jelly bunga rosella (Hibiscus sabdariffa) dengan penambahan karagen dan gelatin \[Skripsi, Universitas Bosowa\]*. Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa, Makassar.

Lasmana, T. P., Tuhumury, H. C., & Moniharapon, E. (2023). The Effect of Gelatin Concentration on the Characteristics of Nutmeg *Jelly* Candy (Myristica fragrans Houtt). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, *2*(1), 143-152.

Lawless, H. T. dan Heymann, H. (2016). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.).* Springer Science and Business Media.

Lei, Y. C., Zhao, X., Li, D., Wang, L. J., & Wang, Y. (2022). Effects of κ-carrageenan and guar gum on the rheological properties and microstructure of phycocyanin gel. *Foods*, *11*(5), 734.

Li, X., Li, C., Liu, Y., Han, G., Lin, C., Chen, X., & Mao, J. (2024). Rheological and structural characterization of Carrageenans during Depolymerization conducted by a marine bacterium Shewanella sp. LE8. *Gels*, *10*(8), 502.

Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. (2022). Evaluasi sensori snack bar talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada panelis anak-anak dan dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, *8*(2), 213--221.

Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2023). Karakteristik organoleptik dan fisikokimia produk pangan lokal berbasis bahan substitusi. *Jurnal Agroindustri*, *13*(1), 71--84.

Liu, Y., Shi, Y., Wang, Y., Wang, Z., Wang, Y., Lu, Y., & Qi, H. (2024). A novel fucoxanthin enriched seaweed permen *Jelly*: Physicochemical qualities and protective effect on UVB-induced retinal müller cells. *Food Chemistry: X23* (101648), 2-9.

Lund, P. A., De Biase, D., Liran, O., Scheler, O., Mira, N. P., Cetecioglu, Z., \... & O'Byrne, C. (2020). Understanding how microorganisms respond to acid pH is central to their control and successful exploitation. *Frontiers in microbiology*, *11*, 556140.

Luzardo-Ocampo, I., Ramírez-Jiménez, A. K., Yañez, J., Mojica, L., & Luna-Vital, D. A. (2021). Technological applications of natural colorants in food systems: A review. *Foods*, *10*(3), 634.

MacFarland, T. W. dan Yates, J. M. (2016). *Introduction to Nonparametric Statistics for the Biological Sciences Using R*. Springer, Cham.

Malinda, O., & Syakdani, A. (2021). Potensi antioksidan dalam kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L.) sebagai anti-aging. *Kinetika*, *11*(3), 60-65.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mayasari, E., Rahayuni, T., & Erfiana, N. (2021). Studi pembuatan permen *Jelly* dari kombinasi nanas (*Ananas comosus* L.) dan jeruk sambal (*Citrus microcarpa*). *Pro Food*, *6*(2), 749--756.

Mayo Clinic. 2024. *Cantaloupe: Health benefits and nutrition facts*. Diakses pada 28 Mei 2026.

McKenzie, E., Lee, Y., & Lee, S. Y. (2022). Characterization of Sugar Reduction in Model Confectionary Gels Using Descriptive Analysis. *Gels*, *8*(10), 2-16.

Memmert GmbH + Co. KG. (n.d.). *Universal oven UN55* [Product page]. https://www.memmert.com/en/products/heating-drying-ovens/universal-oven/un55-2

Miranti, M., Lohitasari, B., & Amalia, D. R. (2017). Formulasi dan Aktivitas Antioksidan Permen *Jelly* Sari Buah Pepaya California (Carica papaya L.). *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, *7*(1), 36-43.

Mishra, P., Pandey, C. M., Singh, U., Gupta, A., Sahu, C., dan Keshri, A. (2019). Descriptive statistics and normality tests for statistical data. *Annals of Cardiac Anaesthesia, 22*(1), 67-72.

Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh pengolahan pangan terhadap kadar air bahan pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, *1*(1), 5--8.

Ngibad, K., & Herawati, D. (2019). Perbandingan pengukuran kadar vitamin C menggunakan spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang UV dan visible. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, *1*(2), 77-81.

Nguyen, Q. D., Dang, T. T., Nguyen, T. V. L., Nguyen, T. T. D., dan Nguyen, N. N. (2021). Microencapsulation of roselle (Hibiscus sabdariffa L.) anthocyanins: Effects of drying conditions on some physicochemical properties and antioxidant activities of spray-dried powder. *Food Science and Nutrition, 10*(2), 421-432.

Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis* (5th ed.). Springer.

Ningtias, N., Susilawati, S., Herdiana, N., & Sartika, D. (2024). Pengaruh penggunaan berbagai jenis hidrokoloid terhadap karakteristik sensori selai campuran pepaya dan sirsak. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 263--275.

Nishinari, K., Fang, Y., Guo, S., & Phillips, G. O. (2020). Gelation mechanism and network structure in gels of carrageenans and their mixtures viewed at different length scales: *A review. Food Hydrocolloids*, 108, 106039.

Nooradilah, J., Mariani, M., & Singamurni, I. G. A. N. (2023). The Addition of Cermai Fruit Strait (Phyllanthus Acidus) on THe Sensory Quality Of Permen *Jelly* Candy. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *6*(1), 13-20.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Noviansyah, A., Rauf, R., & Widyaningsih, T. D. (2024). Pengaruh jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen *Jelly*. *Jurnal Riset Pangan*, *2*(3), 234--243.

Novianti, N. D., Audina, A. R., Kurniasari, D. A., Luthfiyanti, R., & Dzulfiah, L. (2019). Pengaruh perlakuan pendahuluan dan perbedaan tipe ekstraksi terhadap mutu produk minuman sari buah manggis. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, *8*(2), 101--110.

Nuraliyah, N. M., Sari, R., & Wathoni, N. (2019). Karagenan dan aplikasinya di bidang farmasetika. *Majalah Farmasetika*, *4*(5), 147--155.

Nurcahyo, H., & Febriyanti, R. (2019, November). Potensi Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.) sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen Dan Antioksidan Alami. In *Prosiding Seminar Nasional INAHCO 2019*,1(1), 192-196.

Nurhidayati, D. (2024). MOISTURE CONTENT MEASUREMENT IN GELATIN: A COMPARISON OF GRAVIMETRIC METHODS USING MOISTURE ANALYZER AND OVEN. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, dan Produk Kulit*, *23*(1), 62-71.

Nurnasari, E., & Khuluq, A. D. (2017). Potensi diversifikasi rosela herbal (Hibiscus sabdariffa L.) untuk pangan dan kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat dan Minyak Industri*, *9*(2), 82-92.

Oancea, S. (2021). A review of the current knowledge of thermal stability of anthocyanins and approaches to their stabilization to heat. *Antioxidants*, *10*(9), 1337.

Onyeukwu, O. B., Dibie, D. C., & Njideaka, O. T. (2023). Hibiscus sabdariffa-uses, nutritional and therapeutic benefits-A review. *Journal of Bioscience and Biotechnology Discovery*, *8*(2), 18-23.

Pandesolang, N., Lalujan, L. E., & Oessoe, Y. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Permen *Jelly* Pepaya (Carica Papaya L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, *13*(2), 105-111.

Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, *2*(1), 16-21.

Panjaitan, K. V., Suryono, S., & Pramesti, R. (2024). Pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap kualitas kadar air dan kadar abu karagenan rumput laut Kappaphycus alvarezii. *Journal of Marine Research*, *13*(2), 195-202.

Parnanto, N. H. R., Nurhartadi, E., Rohmah, L. N. R. L. N., & Rohmah, L. N. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan sensori permen *Jelly* sari pepaya (Carica Papaya. L) dengan konsentrasi karagenan-konjak sebagai *gelling agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*, *5*(1), 19-27.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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.

Permana, C. A. (2017). *Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Pendirian Pengolahan Sirup Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Skala Kecil* [Skripsi, Universitas Brawijaya].

Pratita Aninditya, A., Asrie Widanti, Y., dan Suhartatik, N. (2022). Aktivitas Antioksidan Permen *Jelly* Daun Ungu (Graptophyllum pictum (L.) Griff) Dan Rosella (Hibiscus sabdariffa) Dengan Penambahan Jahe (Zingiber officinale). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 7*(2), 189-198.

Pratiwi, A. D., & Siahaan, J. M. (2023). *Monograf peran kelopak bunga rosella* (*Hibiscus sabdariffa* L.) *pada penyembuhan luka sayat*. Arr Rad Pratama.

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.

Pratiwi, R. U., & Rustanti, N. (2015). Kadar fenol total, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan minuman fungsional *Jelly* yoghurt srikaya dengan penambahan karagenan. *Journal of Nutrition College*, *4*(4), 329-334.

Priyadarshi, R., & Ezati, P. (2021). Recent Advances in Intelligent Food Packaging Applications Using Natural Food Colorants. *ACS Food Science & Technology*, 1(2), 124--138.

Pujilestari, S., Carlusi, T., & Azni, I. N. (2023,). Pemanfataan Kulit Lemon Pada Pembuatan Minuman Rosella. In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 2, pp. 625-635).

Purbowati, I. S. M., Syamsu, K., Warsiki, E., & Sri, H. (2016). Stabilitas senyawa fenolik dalam ekstrak dan nanokapsul kelopak bunga Rosella pada berbagai variasi pH, suhu dan waktu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *10*(1), 31-40.

Puspitasari, R., Naufalin, R., Purbowati, I. S. M., & Wicaksono, R. (2024). Ekstraksi Bunga Kecombrang dan Rosela dengan Metode MAE serta Aplikasinya pada Produk Permen *Jelly*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, *29*(3), 491-499.

Putri, I. E., Iswahyudi, I., & Nuraida, N. (2022). Sifat fisik permen jeli berbasis gelatin tulang ikan nila merah (oreochromis niloticus) dengan penambahan sari kacang merah (Phaseoulus vulgaris L.). *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, *1*(1), 34-39.

Rachmatika, N. V. (2023, 31 Agustus). *3 jenis melon paling manis dari jenis lainnya, ada yang bertekstur kasar membentuk jaring.* Hiling Indozone.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

https://hiling.indozone.id/news/942901255/3-jenis-melon-paling-manis-dari-jenis-lainnya-ada-yang-bertekstur-kasar-membentuk-jaring

Rahadian, R., Harun, N., & Efendi, R. (2017). *Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L) dan rumput laut (Euchema cottoni) terhadap mutu Permen Jelly* (Doctoral dissertation, Riau University).

Rahman, M. S., & Labuza, T. P. (2020). Water activity and food preservation. In *Handbook of Food Preservation* (3rd ed., pp. 487-506). CRC Press.

Rahmani, Mahpolah, & Nurhayati, S. D. (2025). Pangan Fungsional Permen *Jelly* Akar Alang Alang Kajian Konsentrasi Karagenan dan Konsentrasi Asam Sitrat. *Jurnal Kesehatan Tambusai, 6,*(1), 14885-14892.

Rahmasari, D., dkk. (2019). Karakteristik Daya Leleh dan Hedonik Velva Bengkuang Berperisa Bunga Kecombrang dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 292--297.

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.

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.

Reni, Z., Zuraida, I., Asikin, A. N., Diachanty, S., & Kusumaningrum, I. (2024). Pengaruh Penambahan Buah Naga sebagai Pewarna Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik pada Permen *Jelly* dari Rumput Laut Kappaphycus alvarezii. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, *12*(2), 79-87.

Resma, P. S., & Sutrisno, S. T. (2023). Optimasi Proses Isolasi Antosianin Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) untuk Implementasi Pangan Tinggi Antioksidan. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, *9*(2), 218-228.

Riaz, G., & Chopra, R. (2018). A review on phytochemistry and therapeutic uses of Hibiscus sabdariffa L. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, *102*, 575-586.

Rifqi, M., Sumantri, N. O., & Amalia, L. (2022). Kadar gula reduksi, sukrosa, serta uji hedonic pada hard candy dari penambahan ekstrak jagung manis (Zea mays saccharata), sukrosa, dan madu. *Jurnal Agroindustri Halal*, *8*(1), 75-85.

Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik permen *Jelly* dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut (karakteristik permen *Jelly* dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, *12*(2), 103-108.

Rizkiyah, R., & Aziz, Z. (2016). *Penetapan kadar beta-karoten dalam melon hijau dan melon jingga (Cucumis melo L. var. sky rock dan var. cantaloupe) menggunakan metode KLT-Densitometri*. Universitas Pancasila, Jakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya
Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)**
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rochmawati, N., & Ermawati, D. E. (2021). Pengaruh Konsentrasi Karagenan pada Sifat Fisika dan Kimia Sediaan Gummy Jamu Kunyit Asam. *Majalah Farmaseutik*, 17(2).

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.

Ruiz, B. G., Roux, S., Courtois, F., & Bonazzi, C. (2018). Kinetic modelling of ascorbic and dehydroascorbic acids concentrations in a model solution at different temperatures and oxygen contents. *Food Research International*, *106*, 901-908.

Ruiz, C. dan Herrero, A.M. (2021). Sensory analysis and consumer research in new product development. *Foods*, 10(3), 582.

Ruiz, C., Herrero, A.M., Pintado, T., dan Delgado-Pando, G. (2021). Sensory analysis and consumer research in new meat products development. *Foods, 10*(2), 429.

Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. (2021). Sensory analysis and consumer research in new product development. *Foods*, *10*(3), 582.

Rūtelionė, A., & Bhutto, M. Y. (2024). Eco-conscious appetites: Investigating organic food purchase intentions through consumption values, empowered by environmental self-identity and analyzed using MGA--Baltic insights. *Heliyon*, *10*(15), 1-15.

Saadah, R. W., & Silvia, S. (2022). Modifikasi Labu Kuning (Curcubita moschata) pada Permen Permen *Jelly Jelly* sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting. *Amerta Nutrition*, *6*(1), 266-274.

Sage Encyclopedia of Communication Research Methods. (2018). *Post Hoc Tests: Duncan Multiple Range Test.* SAGE Publications

Salami, S. O., & Afolayan, A. J. (2021). Evaluation of nutritional and elemental compositions of green and red cultivars of roselle: Hibiscus sabdariffa L. *Scientific Reports*, *11*(1), 1030.

Saputra, M. A., Harini, N., & Anggriani, R. (2020). Kajian Sifat Fisikokimia Permen *Jelly* oleh Tiga Varietas Jahe (Zingiber officinale) dan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (Eucheuma cottoni). *Food Technology and Halal Science Journal*, *3*(2), 110-128.

Saputra, M. H. D. (2025). *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jelly Ekstrak Buah Pinang Muda (Area catechu L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).

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 Hasil Pertanian*, *13*(1), 1-14.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sari, D. A., Wulandari, F. T., & Haryanto, B. (2023). Karakteristik permen *Jelly* belimbing wuluh dengan penambahan karagenan dan variasi konsentrasi gula. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, *5*(2), 1--9.

Sari, I. P. L. (2022). *Analisis Mutu Aktivitas Antioksidan Fraksi Daun Salam (Syzygium Polyanthum) Terhadap Masa Simpan Permen Jelly* (Doctoral dissertation, Stikes Karya Putra Bangsa Tulungagung).

Sari, Ni & Ekawati, I & Yusasrini, Ari. (2023). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Rujak Mengkudu. J*urnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 12*(1), 860.

Sari, K. P., & Anggarkasih, M. G. (2024). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap stabilitas fisik dan kandungan vitamin C pada produk permen *Jelly* berbasis karagenan. *Repository Institut Pertanian Bogor*.

Sari, N. (2023). Identifikasi analisis kadar karbohidrat dan kadar gula reduksi metode Luff Schoorl dari hidrolisis selulosa limbah mengkudu (Morinda citrifolia L.). *Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan*, *7*(1), 41-45.

Septiandhani, A., & Her*aw*ati, M. M. (2025). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Velva Jambu Biji. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, *13*(1), 72-82.

Setiawati, A. E., & Yunianta. (2019). Kajian Analisis Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kadar Alkohol Kefir Susu Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 77-84.

Setiawati, R., & Bafdal, N. (2020). Dampak Kualitas Air Tanah Terhadap Kualitas Melon (Cucumis Melo L.). *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*, *4*(2), 83-93.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2020). Sifat kimia dan organoleptik permen *Jelly* buah naga dengan penambahan karagenan. *Buletin LOUPE*, *16*(1), 1--9.

Siregar, R. F., Santoso, J., & Uju. (2016). Karakteristik fisiko kimia kappa karaginan hasil degradasi menggunakan hidrogen peroksida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *19*(3), 256--266.

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.

Soeroso, E. G., & Lestario, L. N. (2017). PENAMBAHAN GULA DAPAT MENINGKATKAN STABILITAS WARNA EKSTRAK ANTOSIANIN BUAH MURBEI HITAM YANG TERPAPAR CAHAYA FLUORESENS. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, *28*(1).90-103.

Song, J., Yu, Y., Chen, M., Ren, Z., Chen, L., Fu, C., \... & Li, Z. (2022). Advancement of protein-and polysaccharide-based biopolymers for anthocyanin encapsulation. *Frontiers in Nutrition*, *9*, 938829.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sulistyo, F. T. (2018). *Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia edible film berbasis gelatin* (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).

Sureiman, O. dan Mangera, C. M. (2020). F-test of overall significance in regression analysis simplified. *Journal of Practice of Cardiovascular Sciences, 6(*3), 207-215.

Susanto, V. C., Aini, N., & Mela, E. (2021). Tepung Dami Nangka Sebagai Pensubstitusi Karagenan Pada Permen *Jelly* Nangka. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, *10*(2), 115-124.

Susanty, A. (2016). Pengaruh Penambahan Rosella (Hibiscus sabdariffa L) terhadap Sifat Fiskokimia Permen *Jelly* Rumput Laut Eucheuma cottonii. *Indonesian Journal of Industrial Research*, *9*(1), 30-40.

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.

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *5*(2), 66-73.

Thermo Fisher Scientific. (n.d.). *Thermo Scientific Thermolyne furnace small benchtop muffle type FB1300 and FB1400 operating manual*. https://knowledge1.thermofisher.com/Manual_Repository/LT1256X1-EN_-_Rev_H_-_Thermo_Scientific_Thermolyne_Furnace_Small_Benchtop_Muffle_Type_FB1300_and_FB1400_Operating_Manual

Thermo Fisher Scientific. (n.d.). *GENESYS family spectrophotometers user guide*. https://knowledge1.thermofisher.com/Molecular_Spectroscopy/Ultraviolet-Visible_and_Visible_UV-Vis_and_Vis_Spectrophotometry/GENESYS/GENESYS_User_Guides/269-331301_-_Rev_A_-_GENESYS_Family_Spectrophotometers_User_Guide

Titama, C. (2022). Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Dari Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Dengan Metode Tray Dryer. *Pasundan Food Technology Journal*, *9*(2), 53-57.

USDA FoodData Central. (2024). *Cantaloupe, raw*. United States Department of Agriculture.

Utami, C. R., & Fauziah, S. H. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Lemon (Citrus limon) terhadap Karakteristik Minuman Bunga Telang (Clitoria ternatea). *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, *3*(5), 553-566.

Wang, J., Law, C. L., Mujumdar, A. S., & Xiao, H. W. (2017). The degradation mechanism and kinetics of vitamin C in fruits and vegetables during thermal

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

processing. *Nema, PK, Kaur, BP and Mujumdar,(eds) AS Fundamentals & applications*, *3*(12). 227-253.

Wang, J., Wang, J., Hao, J., Jiang, M., Zhao, C., & Fan, Z. (2024). Antioxidant activity and structural characterization of anthocyanin--polysaccharide complexes from Aronia melanocarpa. *International Journal of Molecular Sciences*, *25*(24), 13347.

Wardhana, Y. W., Aanisah, N., Sopyan, I., Hendriani, R., & Chaerunisaa, A. Y. (2022). Gelling power alteration on kappa-carrageenan dispersion through esterification method with different fatty acid saturation. *Gels*, *8*(11), 2-12.

Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih dengan Metode DPPH. *Edufortech*, *1*(1), 1-9.

Winata, K. K. B., Purwasih, R., & Hastuti, R. T. (2024). Formulasi ekstrak kulit jeruk lemon dan bunga rosella segar terhadap vitamin C sediaan permen *Jelly* candies. *Prosiding Seminar Nasional Wijayakusuma National Conference, 5*(1), 168--179.

Wulansari, S. A. (2024). *Analisis Kelayakan Usaha Permen Jelly Buah Melon (Cucumis melo L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

Yudhistira, B., Hamidah, S. R., & Punthi, F. (2024). Physical, chemical, and sensory characteristics of star fruit (Averrhoa carambola L.) *Jelly* candy with various concentrations of carrageenan-konjac and carrageenan-pectin. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, *5*(1), 76-84.

Yuliani, S., & Munawaroh, S. (2019). Kajian kombinasi konsentrasi sari buah belimbing manis dan karagenan pada pembuatan *Jelly* drink belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, *23*(2), 158--164.

Yulisanti, R., Ariyani, F., & Basmal, J. (2019). Pengaruh penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap nilai pH dan karakteristik fisikokimia produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, *2*(1), 33--39.

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.

Zainumi, C. M., Siregar, G. A., Wijaya, D. W., & Ichwan, M. (2022). Comparison enteral superoxide dismutase 1 IU and 5 IU from Cucumis melo LC extract combined with gliadin as an antioxidant and anti-inflammatory in LPS-Induced sepsis model rats. *Heliyon*, *8*(8), 2-7.

Zanjabila, D. A., Nurilmala, M., & Suptijah, P. (2023). Karakteristik bioplastik berbahan karagenan-alginat-gliserol. *Journal of Marine Research*, *12*(2), 167--176.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Jelly Buah Melon (Cucumis Melo L.) dengan Kappa Karagenan Diperkaya Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)
Sehan Febriani, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Zhang, L., Wang, Y., Cao, Y., Wang, F., & Li, F. (2025). Enhancing the bioavailability and stability of anthocyanins for the prevention and treatment of central nervous system-related diseases. *Foods*, *14*(14), 2-30.

Zhang, J., Yang, Y., Zhang, J., Shi, J., Liu, L., Huang, X., \... & Povey, M. (2023). High-stability bi-layer films incorporated with liposomes@ anthocyanin/carrageenan/agar for shrimp freshness monitoring. *Foods*, *12*(4), 2-13.