

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdalbasit dan Fadol, H., 2013. Review: Gelatin, Source, Extraction and Industrial Applications. *Acta Scientiarum Polorium Technology Aliment*, pp. 135-147.
- Ahad F, Ganie SA. 2010. Iodine, iodine metabolism and iodine deficiency disorder revisited. *Indian J. Endocrinol and Metab.* 14(1): 13-17.
- Akesowan, Adisak. 2002. Viscosity and Gel Formation of a Konjac Flour From *Amorphophallus oncophyllus*. *AU Journal of Technology*, 5(3), 139 – 146.
- Akesowan, Adisak dan Anchan Choonhalirun. 2014. Optimization of Konjac Gel Texture Prepared With K-Carragenan and Sweeteners and Their Application in Orange Jelly. *Journal of Food Science and Technology*, 6 (8): 961-967.
- Ali, S. 1987. Aspek – aspek Fisika Kimia Serta Proporsi Bahan – Bahan Pembentuk Gel Dalam Pengolahan Permen Jelly. *Skripsi*. IPB: Bogor.
- Alim, A. 2011. *Evaluasi Program Pemberian Bubuk Taburia di Kota Makassar*. Makasar: UNHAS.
- Andarwulan, Nuri., Feri Kusnandar dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat: Jakarta.
- Alim, A., Thaha, R. dan Korespondensi, A., 2011. Evaluating Ground Provision Taburia In The City Of Makassar In 2011 Andi Alim Universitas Hasanuddin, pp 1- 16.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist*. Washington, DC.Inc.
- Artanti, Astrisia. 2009. *Pengaruh Prebiotik Inulin dan Fruktooligosakarida (FOS) Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Probiotik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Asosiasi Konyaku Jepang. 1976. *Penetapan Standarisasi Tepung Glukomanan Murni Iles-iler dan Hal – Hal Penting dalam Pelaksanaannya*. Jakarta: Dewan Pengawas Tepung Konyaku Tingkat Propinsi.
- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB

- Atmaka, Windi., Edhi Nurhartadi dan Muhammad Mukhul Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013.
- Azizah, Nurul Hidayati. 2012. *Pembuatan Permen Jelly Dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Bailey, R.L., West, K.P, dan Black, R.E., 2015. The epidemiology of global micronutrient deficiencies. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 66 (suppl2), pp.22-33.
- Banerjee, Soumya dan Suwendu Bhattacharya. 2012. Food Gels: Gelling Process and New Applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 52:334–346.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.HK 03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta : BPOM
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01.2891. 1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3547.1.2008 Kembang Gula-Bagian 1: Keras*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3547.1.2008 Kembang Gula-Bagian 2: Lunak*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bhutta, Z.A.1999. Prevention Of Diarrhea and Pneumonia By Zinc Supplementation In Children In Developing Countries: Pooled Analysis Of Randomized Controlled Trials. *The Journal of Pediatrics*, 135(6), pp. 689 – 697.
- Borner, F.R.J. 1994. Undigestable Sugars in Food Products. *Am J Clin Nutr*, 59, 763S-769S.
- Bouhnik. 1999. Short Chain Fructooligosaccharide Administration Dose Dependently Increases Faecal Bifidobacteria in Healthy Humans. *J Nutr*. 129: 113 – 116

- Buckle, K.A., R.A Edward., G.H. Fleet dan Motton W. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Buckle, K.A., R.A Edward., G.H. Fleet dan Motton. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Charley, H dan Weaver, C. 1998. *Scientific Approach*. 3rd edition. Merrill, Prentice Hall. New Jersey.
- Charoenrein, S., Orawan, T., Kategunya, R., dan Masubon, T. 2011. Effect of Konjac Glucomannan on Syneresis, Textural Properties and The Microstructure of Frozen Rice Starch Gels. *Carbohydr Polym*. 83: 291-296.
- Chasanah, L.I., 2014. *Hubungan Tingkat Kepatuhan Pemberian Taburia Terhadap Peningkatan Berat Badan Anak Usia 6-24 Bulan Di Desa Demakan Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo*.
- Chua M., Chan K., Hocking TJ., Williams PA., Perry CJ., Baldwin TC. 2012. Methodologis For The Extraction and Analysis of Konjac Glucomannan From Corms of *Amorphophallus konjac* K.Koch. *Carbohydr Polym*. 87:2, 202 – 210.
- Clark, A.H. 1992. Gels and Gelling. In: *Physical Chemistry of Foods*, pp.263-283. Schwartzberg, H.G., and Hartel, R.W., Eds., Marcel Dekker, New York.
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal, Gelatin Haram. *Jurnal Halal LPPOM MUI*. No.36 Maret 2001. Jakarta.
- Daraninggar, Dea Putri. 2014. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Minuman Instan. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Derkach, Svetlana Rostislavovna., Alexandra Alexandrovna M., N.G. Voron'ko dan Yu.V. Kondratyuk. 2015. The Rheology Properties of Gelatin Gels Containing k-Carragenan. The Role of Polysaccharide. *Colloid Journal*, 2014, Vol.76, No.2, pp.146-152.
- Deki, Idmar. 2010. Optimasi Formula Permen Jelly Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Model Pendekatan Kadar Air Kritis yang Dimodifikasi. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Delange F. 2001. Iodine Deficiency as A Cause of Brain Damage. *Postgrad Med J*, 77:217-220.
- Ding, Baomiao., Yanchin Xu., Honglu Xiong., Zhenming Xu dan Zhihong Tian. 2015. Preparation and Characterization of Xanthan-Modified Konjac Gel. *Journal of Texture Studies* 46, 87-93.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. 2013. *Apa dan Mengapa Tentang Taburia ; Panduan Praktis Bagi Kader*. Jakarta: Dirjen Binkesmas-Kemendes RI.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. 2013. *Panduan Manajemen Pemberian Taburia*. Jakarta: Dirjen Binkesmas-Kemendes RI.
- Dziurna, A. et al., 2011. Micronutrient Deficiencies. pp 1 – 23. Available at: <http://www.who.int/nutrition/topics/ida/en/>.
- Edwards, W. 2000. *The science of Sugar Confectionery*. Cambridge : Atheneum Press Ltd.
- Ekandini, Astrid Indrajati. 2006. Produksi Sirup FOS (Fruktooligosakarida) Dari Tepung Inulin Secara Hidrolisis Asam. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- El Sohaimy, S., 2012. Functional Foods and Nutraceutical Modern Approach to Food Science. *World Applied Science Journal*, 20(5), pp.691 – 708.
- Ergun, R., R. Lietha dan R. W. Hartel. 2010. Moisture and Shelf Life in Sugar Confections. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50: 162-192.
- Firdaus, Feris. 2013. Variasi Kadar Manitol dan *Corn Syrup* Sebagai Basis Dalam Formulasi Nutrasetikal Sediaan *Gummy Candies* Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis var, Flavicarpa*). *Jurnal Penelitian Saintek*. Vol.18 No.1, April 2013.
- Flores-Mleko, D.A., Solange I. Musatto., Juan C. Contreatas-Esquivel., Raul Rodriguez-Herrera., Jose A. Teixeira dan Cristobal N. Aguilar. Biotechnological Production an Application of Fructooligosaccharide. *Critical Review in Biotechnology*, ISSN: 0738 – 8551.
- Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA). 2012. *Raw Materials and Production*. Gelatin Manufactures Institute of America.

- Gibson, G.R. 1999. Dietary Modulation Of The Human Gut Microflora Using The Prebiotics Oligofructose and Inulin. *J.of Nutrition* 129: 1438 – 1441.
- Hadi. 2005. Beban Ganda Masalah Gizi dan Implikasinya Terhadap Kebijakan Pembangunan Kesehatan Nasional. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Harmayani, Eni., Veriani Aprilia dan Y.Marsono. 2014. Characterization of Glucomannan From *Amorphophallus oncophyllus* and Its Prebiotic Activity in Vivo. *Carbohydrate Polymers* 112, 475 – 489.
- Haully, M.C.D.O dan Moscatto, J.A. 2002. Inulin and Oligofructosis: A Review About Functional Properties, Prebiotic Effects and Importance For Food Industry. *Semina: Ciencias Exatas e Tecnoloca*, 23(1), pp.105 – 118.
- Harrington, Jennifer C., Edwin, R. Morris. 2009. Conformational Ordering and Gelation of Gelatin in Mixtures With Soluble Polysaccharides. *Food Hydrocolloids*, 23(2009), 327-336.
- Haryati, Ary. 1999. *Pengaruh Penambahan Sulfit (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>6</sub>) Terhadap Kerusakan Vitamin C Permen Jelly Gelatin Jambu Biji (Psidium guajava L.)*.Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrate Thumb.). *Skripsi*. Makassar : Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Hastuti, Dewi. 2007. *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Helmi, Abdul Fuad., A. Razak Thaha dan Ridwan M. Thaha. 2011. Kepatuhan Ibu Dalam Pemberian Taburia Pada Anak Umur 6-24 Bulan di Kabupaten Pangkep Tahun 2011. *Skripsi*. Makassar: UNHAS.
- Herman., Abd. Rahman dan Dilalatul Urfiah Muchlis. 2016. Evaluasi Program Penanganan Gizi Kurang Melalui Asuhan *Community Feeding Center (CFC)* Pada Anak Balita di Puskesmas Birobuli Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. *Jurnal Preventif*. Vol.7 No.1: 1.
- Herman., Abd. Rahman., Dilalatul Urfiah Muchlis. 2016. Evaluasi Program Penanganan Gizi Kurang Melalui Asuhan COMMUNITY FEEDING

CENTER (CFC) Pada Anak Balita di Puskesmas Birobuli Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. *Jurnal Preventif*. Vol.7 No.1, Maret 2016 : 1-64

Hunaefi, D. 2002. Aplikasi Gelatin dan Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Pada Pembuatan Permen Jelly. *Skripsi*. IPB: Bogor.

Hutapea, T.N.A. 2011. Pengaruh Perbandingan konsentrasi sukrosa dan sari buah cempedak (*Artocarpus intiger* (tunb).Merr) Terhadap Kualitas Permen *Jelly* selama masa simpan. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya.

Ishwarya, S.P dan P. Prabhasankar. 2013. Fructooligosaccharide-Retention During Baking and Its Influence on Biscuit Quality. *Food Bioscience* 4 (2013), 68-80.

Jiao He, X., Wang H.X., Amadou, I dan Qin, X.J. 2012. Texture and Rheological Properties of Hydolyzed Konjac Glucomannan and Kappa Carrageenan: Effect of Molecular Weight, Total Content, pH, and Temperature on The Mixed System Gel. *Journal Food Agriculture*, 24(3), 200-207.

Johnson, A. 2007. Konjac-An Introduction. [http:// www.konjac.info/](http://www.konjac.info/) ( Tanggal akses: 31 Agustus 2016)

Jumri., Yusmarini dan Netti Herawati. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dandan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA*. Vol. 2 No. 1 Februari 2015.

Kaya, Adrianus., Ani Suryani., Joko Santoso., dan Meika Syahbana. 2015. Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carragenan dan Glukomanan. *J.Kimia dan Kemasan*, Vol. 37 No. 1 April 2015: 19-28.

Khidri, M. 2013. Efektifitas Pemberian Taburia Terhadap Kadar Hemoglobin dan Febritin Pada Balita Di Kabupaten Jeneponto Provinsi Sulawesi Selatan. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol 2, No.2: 71-77.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Pembuatan Permen* . Ebookpangan.com [Diakses pada tanggal 10 Juni 2016].

Less R. dan Jackson, EB. 1999. Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture. Thomson Litho Ltd East Kilburide, Scotland, 379 p.

- Li, B., Xia, J., Wang, Y., dan Xie, B. 2005. Structure Characterization and Its Antiobesity of Ball – Milled Konjac Flour. *European Food Research and Technology*, 221, 814-820.
- Li, B. dan Xie, B.J. 2006. Single Molecular Chain Geometry of Konjac Glucomannan as High Quality Dietary Fiber in East Asia. *Food Rest. Int.* 39, 127 – 132.
- Lozoff, B., Jimenez, E., dan Wolf, A.W., 1991. Long-Term Developmental Outcome of Infants Withd Iron Deficiency. *The England Journal of Medicine*, 325, pp.687 - 694.
- Lozoff B., Andraca I., Castilo M., Smith BS., Walter T., dan Pino P. 2003. Behavioral and Development Effects of Preventing Iron-Deficiency Anemia in Healthy Full-Term Infants. *Pediatrics*, 112: 846-54.
- Mahardika, Bani Chandra, YS Darmanto., dan Eko Nurcahya Dewi. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran *Sem Refined Carrageenan* dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol.3,No,3(2014), hal:112-120.
- Manning, T.S., dan Gibson, G.R., 2004. Microbial-gut interactions in health and disease. Prebiotics. *Best practice & research. Clinical gastroenterology*, 18(2), pp.287–98.
- Manullang, Mina Sylvia., Albiner Siagian., dan Arifin Siregar. 2012. *Gambaran Pola Konsumsi dan Status Gizi Baduta (Bayi 6-24 bulan) yang Telah Mendapatkan Makanan Tambahan Taburia di Kelurahan Kemenengan Tani Kecamatan Medan Tuntungan Tahun 2012*. Medan: USU
- Marfil, Paulo H.M., Ana C.B. Anhe., dan Ania R.N. Telis. 2012. Texture and Microstructure of Gelatin/Corn Starch-Based Gummy Confection. *Food Biophysics* (2012) 7: 236-243.
- Marlia, Dede Lia., Pramita G. Dwipoerwantoro., dan Najib Advani. 2015. Defisiensi Zinc Sebagai Salah Satu Faktor Risiko Diare Akut Menjadi Diare Melanjut. *Seri Pediatri*, Vol.16, No 5.
- Marsono, Yustinus. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol.7 No. 1 April 2008..

- Maltos, DA., Solange I., Juan C., Raul Rodriguez., José A., dan Cristobal N. 2014. Biotechnological Production and Application of Fructooligosaccharides. *Crit Rev. Biotechnol.* ISSN: 0738-8551, 1549-7801.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin Dari Sari Buah Kweni. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor.
- Molina, M., E. Larque., F. Torella., dan S. Zamora. 2009. Dietary Fructooligosaccharides and Potential Benefits on Health. *J Physiol Biochem*, 65(3), 315-328.
- Moeller, Suzen M., Sandra Adamson Fryhofe., Albert J Osbahr., dan Carolyn B Robinowitz. 2009. The Effects of High Fructose Syrup. *Journal of The American College of Nutrition*, Vol 28, No. 6, 619 - 626.
- Morris, ER. 1990. Mixed Polymer Gels In Food Gels (p Harris, ed), pp. 291-359. Elsevier Applied Science London, UK.
- Muchtadi, D., dan Wijaya, C.H., 1996. *Makanan fungsional: Pengenalan dan Perancangan.* Hand- out kursus singkat Makanan fungsional dan keamanan pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Jogjakarta.
- Muhandri, T., dan Subarna. 2009. Pengaruh Kadar Air, NaCl dan Jumlah Passing Terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* Vol. XX(1): 71-77.
- Muller, O., dan Krawinkel, M., 2005. Malnutrition And Health In Developing Countries. *Canadian Medical Association Journal*, 173(3), pp. 279 – 86.
- Mutalazimah dan Asyanti Setya. 2009. Status Yodium dan Fungsi Kognitif Anak Sekolah Dasar di SDN Kiyaran 1 Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi.* Vol. 10. No.1 2009: 50 – 60.
- Mutia, Reiza. 2011. Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis Dari Tepung Iles-Iles. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB : Bogor.
- Nishinari, K., Williams, P.A., dan Phillips, G.O. 1992. Review of The Physicochemical Characteristic and Properties of Konjac Mannan. *Food Hydrocoll.* 6, 199-222.

- Nishinari, K., Watase, M., Miyoshi, E., Takaya, T., dan Oakenfull, D. 1995. Effect of Sugar on The Sol-Gel Transition of Agarose and Kappa-Carrageenan. *Food Technol.* 49,90-96.
- Nurismanto, Rudi., Sudaryati dan Ahmad Hudanur Ihsan. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*).*J.Rekayasa pangan*.Vol.9, No.2. Desember 2015.
- Nurjanah Z. 2010. *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles – Iles ( Amorphophallus oncophyllus ) dengan Menggunakan Enzim  $\alpha$ -Amilase*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Oktarina, Nadia Hapsari dan Martha Irene Kartasurya. 2012. *Pengaruh Pemberian Micronutrient Sprinkle Terhadap Status Antropometri BB/U, TB/U dan BB/TB Anak Stunting Usia 12 –36 Bulan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Oktavianti, Santi. 2003. *Kajian Formulasi dan Tekstur Produk Pada Pembuatan Permen Lunak Gula Merah*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Parker, Kay., Michelle Salas dan Veronica C.Nwosu. 2010. High Fructose Corn Syrup: Production, Uses, and Public Health Concerns. *Biotechnology and Molecular Biology Review*, Vo 5(5), pp. 71-78 Desember 2010.
- Pee S., Bloem MW., Sari M., Kiess L., Yip R., dan Kosen R. 2002. The High Prevalence of Low Hemoglobin Concentration Among Indonesia Infants Aged 3-5 Months is Related to Maternal Anemia. *J.Nutr*, 132: 2215-21.
- Poppe, J. 1992. Gelatin in: Imeson, A (eds), *Thickening and Gelling Agents for Food*. Blakie Academic and Profesional. London.
- Prapulla, S.G., Subhaprada, V., dan Karanth, N.G. 2000. Microbial Production of Oligosaccharides: A Review. In S. L. Neidleman, A. I. Laskin, J.W. Bennet dan G.Gadd (Eds), *Advances in Applied Microbiology*, Vol 47, pp 229-337. New York: Academic Press.
- Parnanto, Nur Her Riyadi., Edhi Nurhartadi dan Lusia Nur Rohmah. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya. L*) dengan Konsentrasi Karagenan Konjak Sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol V, No.1 Januari 2016.

- Pye J. 1996. Gelatin The Scientific Approach to Product Quality. *Food Australia* 48(9): 414-416.
- Rachmania, Rizky Arcinthy., Fatimah Nisma dan Elok Mayangsari. 2013. Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*, Vol.10.No.2,18-28.
- Rahmi, Silvi Laila., Fitry Tafzi dan Selvia Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, Vol 14, No. 1, Hal. 37-44.
- Rauf, S., dan Faramitha. 2012. Pengaruh Pemberian Taburia Terhadap Perubahan Status Gizi Anak Gizi Kurang Umur 12-24 Bulan di Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep Tahun 2010. *Media Gizi Pangan*, XIII(1), pp. 1-6.
- Raupong dan Anisa. 2011. *Bahan Ajar Mata Kuliah Perancangan Percobaan*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Rao, S., Srinivasjois, R., dan Patole, S., 2009. Prebiotic Supplementation In Full-term Neonates A Systematic Review of Randomized Controlled Trials. *Archives of Pediatric And Adolescent Medicine*, 163(8), pp. 755 – 764.
- Reid G., Sanders M.E., Gaskins H.R., Gibson G.R., Mercenier A., Rastall R., Roberfroid M., Rowland I., Cherbut C., dan Klaenhammer T.R. 2003. New Scientific Paradigms For Probiotics and Prebiotics. *J Clin Gastroenterol* 37: 105-118.
- Richardson, P.H., Wilmer, J., dan Foster, T.J. 1998. Dilute Solution Properties of Guar and Locust Bean Gum in Sucrose Solution. *Food Hydrocoll.*12, 339-348.
- Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan RI.
- Roberfroid, M.B. 2000. Prebiotics and Probiotics: are They Functional Foods?. *Am J Clin Nutr.* 71 (6): 1682- 7
- Roberfroid, M.B., J., Van Loo dan G. Gibson. 1998. The Bifidogenic Nature Of Chicory Inulin and Its Hydrolysis Products. *J.Nutr.*128, 11-9

- .Rosental AJ. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher. Inc.
- Sabila, Fadiyah. 2012. Karakterisasi Frukt-Oligosakarida (FOS) dari Fermentasi Sukrosa Oleh *Penicillium notatum*. *Skripsi*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Samil, K., Abdelhameed, A., Ang, S., Morris, G.A., dan Harding, S.E. 2009. A novel Global Hydrodynamic Analysis of the Molecular Flexibility of the Dietary Fiber Polysaccharide Konjac Glucomannan. *Food Hydrocolloids*, 23, 1910-1917.
- Sousa. C. de, Santos, E.F. dos dan Sgarbieri, V.C., 2011. The Importance of Prebiotics in Functional Foods and Clinical Practice. *Food and Nutrition Sciences*, 02(02), pp.133 – 144
- Subaryono dan Utomo BS. 2006. Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Dalam Pembuatan Permen Jelly. *J. Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol.1, No.1.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumarlin, La Orde. 2014. *Analisis Gelatin Sapid an Babi Dengan Perlakuan Pengendapan Oleh Garam (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, pH dan Pemanasan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Islam : Jakarta Pusat.
- Sunirat, Ellya dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan* Vol. 9 No. 2 Tahun 2014: 133 – 142.
- Suseno, T.I.P. 2000. *Gelatin Untuk Memperbaiki Sifat Permen Jelly*. *Zigma* (12):1
- Suter, I Ketut. 2013. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema “Pentingnya Makanan Alamiah (*Natural Food*) untuk kesehatan Jangka Panjang Panjang yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Poliklinik Kesehatan Denpasar. Tanggal 18 Agustus 2013.

- Takigami, S. 2009. Konjac mannan. In: Handbook of Hydrocolloids, Ch, 32. Phillips, G.O., and Williams, P.A., Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge, UK.
- Tamer, Canan Ece., Bige Indedayi, ömer Utku Copur, dan Melis Karınca, 2013. A Research on The Fortification Applications for Jelly Confectionery. *Journal of Food, Agriculture, and Environmet*, Vol. 11 (2): 152-157.
- Thomson, WR. 1997. *Konjac Gum di Dalam Thickening and Gelling Agents for Food*. Imerson AP(ed). London: Blackie Academic and Professional.
- Tomczynska-Mleko, Marta., Tom, B., Katsuyoshi, N., Stanislaw, M., dan Aneta, K. 2014a. Rheological and Thermal Behavior of Mixed Gelatin/Konjac Glucomannan Gelas. *Journal of Texture Studies*, 45, 344 – 353.
- Tomczynska-Mleko, Marta., Tom Brenner., Katsuyoshi, N., Stanislaw, M., Dominik, S., Tomasz, C., dan Marta, W. 2014b. Rheological Properties of Mixed Gels: Gelatin, Konjac Glucomannan and Locust Bean Gum. *Food Science and Technology Research*, 20(3), 607 – 611.
- Toussaint,S dan Maguelonne. 2009. *A History of Food*. New Jersey: Wiley-Blackwell.
- Tuohy, K.M., G.C.M. Rouzaud., W.M. Bruck dan G.R Gibson. 2005. Modulation of The Human Gut Microflora Towards Improved Health Using Prebiotics-Assessment of Efficacy. *Current Pharmaceutical Design*. 11, pp.75-90.
- Udin, Farid. 2013. Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karagunan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Widjojo, Sunarno Ranu., Agus F., Budi Utomo., Endang L. Achadi dan Abas B,Jahari. 2006. Pengaruh Penambahan Frukt-Oligosakarida (FOS) Pada MP-ASI Terhadap Kejadian Diare dan Pertumbuhan Bayi Umur 6-12 Bulan. *Gizi Indon* 2006, 33.
- Walker CLF., Ezzati M., dan Black RE. 2009. Global and Regional Child Mortality and Burden of Disease Attributable to Zinc Deficiency. *Eur J Clin Nutr*, 63; 591 – 7.

- Widjanarko, SB. Bahan Pembentuk Gel. <http://simonbwidjanarko.file.wordpress.com>. 2008. (Tanggal akses: 31 Januari 2017 )
- Wijana, S., Mulyadi, A.Febrianto dan Septivirta, T.D.T. 2014. Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). *Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang*, pp.1-15.
- Winarno, F.G., S, Fardiaz dan D. Fardiaz. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- World Health Organization. 2008. *Micronutrient Deficiencies: Vitamin A Deficiency.*, Available at: <http://www.who.int/nutrition/topics/ida/en/>.
- World Health Organization. 2012. Regional Nutrition Strategy: Addressing malnutrition and micronutrient deficiencies (2011-2015).,p.56.
- Yun, J.W. 1996. Fructooligosaccharides Occurance, Preparation, and Application. *Enzym and Microbial Technology*, 19, 107-117.
- Zhang, YQ., Xie, BJ., dan Xin, G. 2005. Advance in the Application of *Konjac Glucomannan* and Its Derivatives. *J.Biol Chem*. 60: 27 – 31.