

DAFTAR PUSTAKA

- A.W. Chen & A.V.A. Resurreccion. (1996) Age Appropriate Hedonic Scales To Measure Food Preferences of Young Children. *Journal of Sensory Studies* 11, (1996), pp. 141-163
- Adriana, Elva Disa, Tri Aminingsih & Agustino Zulys. (2015) *Efektifitas Fortifikasi Zat Besi Nafedta Dan Fero Fumarat Pada Pangan Berbasis Kedelai Melalui Uji Bioavailabilitas Secara In Vitro*. Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan
- Afana, Faisa Zul. (2014) *Uji Daya Terima, Kandungan Serat Pangan larut, dan Pati Resisten Pada Mie Basah Formulasi Tepung Gembili, Tepung Garut, dan Tepung Terigu*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada
- Alim, Andi. (2011) *Evaluasi Program Pemberian Bubuk Taburia Di Kota Makassar Tahun 2011*. Thesis, Universitas Hasanuddin
- Amalia, Leily, Oktavianus Para Endro & M. Rizal M. Damanik. (2012) Preferensi Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Juli 2012, 7(2), pp. 119—126
- Amerine, Maynard A. (1965) *Principles of Sensory Evaluation of Food*. New York : Academic Press
- Andarwulan, Nuri. (2013) Stabilitas Pewarna. *Foodreview indonesia* Vol. VIII/No.8/Agustus 2013
- Asterini, windi, Sugiyono & Endang Prangdimurti. (2016) Peluang aplikasi mikroenkapsulat vitamin A dan zat besi sebagai fortifikan. *Pangan*, Vol 25 No. 1 april, pp. 51-60
- Atmaka, Windi. (2013) Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 2 No 2 April 2013
- Atmarita. (2005) Nutrition Problems in Indonesia in: *An Integrated International Seminar and Workshop on Lifestyle- Related Diseases, 19-20 Maret 2005*. Universitas Gadjah Mada
- Azizah, Nurul Hidayati. (2012) *Pembuatan Permen Jelly Dari Karagenan Dan Konjak Dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor
- Bitnes, Janna. (2007) Longitudinal study of taste identification of sensory panellists : effect ageing, experience and exposure. *Food quality and preference* 18, pp. 230-241
- BPOM RI. (2005) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk 00.05.52.0685 Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet, & M.Wootton. (2013) *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press

- Chasanah, Lutfi Isnaini. (2014) *Hubungan Tingkat Kepatuhan Pemberian Taburia Terhadap Peningkatan Berat Badan Anak Usia 6-24 Bulan Di Desa Demakan Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo*. Naskah Publikasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Fisher, Carolyn & Thomas R. Scott. (1997) *Food Flavours (Biology and Chemistry)*. UK : The Royal Society Of Chemistry, Thomas Graham Hous
- Gelatin Manufacture Institute of America. (2012) *Gelatin Handbook Written and Produced by The Members of The GMIA*
- Guinard, Jean-Xavier. (2001) Sensory And Consumer Testing With Children. *Trends in Food Science & Technology*, 11 (2001), pp. 273–283
- Haryati, Ary. (1999) *Pengaruh Penambahan Sulfit (Na₂S₂O₅) Terhadap Kerusakan Vitamin C Permen Jelly Gelatin Jambu Biji (Psidium Guajava L.)*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor
- Hastiatin, Indah Yani. (2006) *Karakteristik Fisik Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut Eucheuma Spinosum Dan Eucheuma Cottonii*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor
- Howlett, Jhon. (2008) *Functional Foods From Science To Health And Claims*. Ilsi Europe Concise Monograph Series
- Imeson, Alan. (1999) *Thickening and Gelling Agents for Food*, 2nd ed. New York : Aspen Publishers.Inc
- Imeson, Alan. (2010) *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Singapura : Blackwell Publishing Ltd
- Indonesia Brand Forum. (2015) *Global Chaser (Merek Indonesia Perkasa di Pentas Dunia)*. Jakarta : Inventure.id
- Jacob, Nelly, Jean-Louis Golmard & Ivan Berlin. (2014). Differential Perception of Caffeine Bitter Taste Depending on Smoking Status. *Chem. Percept*, Vol 7, pp. 47–55
- Jarret, Tammy Nash. (2012) Acids in Confections : Food-Grade Organic Acids In Confections Offer Ranges In Sourness, Intensity and Linger; Balance Sweetness; and Round Out The Taste Profile; and Perform Other Functions in : *The AACT National Technical Seminar*
- Jellinek, Gisela. (1985) *Sensory Evaluation of Food : Teory and Practice*. Ellis Horwood Ltd. England
- Jeltema, Melissa, Jacqueline Becley & Jennifer Vahalik. (2016) Food texture assessment preference based on mouth behaviour. *Food quality and preference* 52, pp. 160-171
- Jetraningrum, Diah Anggraeni. (2012) Analisis Tren Penelitian Pangan Fungsional : Kategori Bahan Serat Pangan. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, Vol. XXIII no. 1 Th. 2012

- Jibbriellia, Maharani. (2014) *Pengaruh Fortifikasi Ganda (Fe dan Zn) Pada Minuman Susu Fermentasi Sinbiotik Terhadap Sifat Fisik, Sensoris, dan Daya Terima Anak*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada
- Kaya, Andrianus O W, Ani Suryani, Joko Santoso & Meika Syahbana Rusli. (2015) Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan dan Glukomanan. *J. Kimia dan Kemasan*, Vol. 37 No. 1 April 2015, pp. 19-28
- Kleef, Ellen van, Ilse Bruggers & Emely de Vet. (2015) Encouraging vegetable intake as a snack among children: the influence of portion and unit size. *Public Health Nutrition*, 18(15), pp. 2736–2741
- Kemenkes RI. (2013) *Panduan Manajemen Pemberian Taburia*. Jakarta : kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. (2013) *Rencana Kerja Pembinaan Gizi Masyarakat Tahun 2013*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. (2013) *Riset Kesehatan dasar 2013*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Tahun 2013
- Kemenkes RI. (2015) Kesehatan Dalam Kerangka Sustainable Development Goals (SDGs) in : *Rakorpop Kementerian Kesehatan RI Jakarta, 1 Desember 2015*.
- Kilcast, David. (2010) *Sensory analysis for food and beverage quality control*. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 191
- Kohyama, kaoru, Furniyo Hayakawa, Yakari Kazami & Katsayushi Nishinari. (2016) Sucrose release from agar gels and sensory perceived sweetness. *Food hidrocolloids* 60, pp. 405-414
- Koswara, Sutrisno. (2009) *Teknologi Pembuatan Permen*. Available from : Ebookpangan.com [Accessed 1 September 2016]
- Kusumaningrum, anindya, Nur Her Riyadi Parnanto & Windi Atmaka. (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*, Vol V No. 1 Januari 2016
- Kwak, H. S., Y. S. Ju, H. J. Ahn, J. Ahn & S. Lee. (2003) Microencapsulated Iron Fortification and Flavor Development in Cheddar Cheese. *Asian-Aust. J. Anim. Sci*, Vol 16 No. 8, pp. 1205-1211
- Lawless, H.T, & Heyman. (2010) *Sensory Evaluation of Food Principles and practices*, 2nd ed. London : Springer
- Lima, danyo Maia, Pedro Fernandes, Diego Sampaio Nascimento, Rita de Cassia, L. Figueiredo Ribeiro & Sandra Aparecida de Assis. (2011) Fructose Syrup: A Biotechnology Asset. *Food Technol. Biotechnol*, 49 (4), pp. 424–434

- Mariod, Abdalbasit Adam & Hadia Fadol Adam. (2013) Review: Gelatin, Source, Extraction And Industrial Applications. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment*, 12(2) 2013, pp. 135-147
- Marsono, Yustinus. (2008) Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 No. 1 April 2008
- Mauliddian, Aktri's. (2013) *Manual Of In/Out Test For Sensory Evaluation Training at PT Nestlé Indonesia*. Naskah Publikasi, Institut Pertanian Bogor
- Meilgaard, Moten, Gail Vance Civile & B. Thomas Carr. (2007) *Sensory Evaluation Techniques*, 4th ed. New York : CRC Press
- Mleko, Marta Tomczynska, Tom Brenner, Katsuyoshi Nishinari, Stanislaw Mleko & Aneta Kramek. (2014) Rheological and thermal behavior of mixed gelatin/konjak glukomannan gels. *Journal of texture studies* 45, pp. 344-353
- Moeller, Suzen M., Sandra Adamson Fryhofer, Albert J. Osbahr & Carolyn B. Robinowitz. (2009) The Effects of High Fructose Syrup. *Journal of the American College of Nutrition*, Vol. 28, No. 6, pp. 619–626
- Muchtadi, Deddy. (2004) Komponen Bioaktif dalam Pangan Fungsional. *Majalah GizMIndo*, Vol. 3 No.7 januari 2004
- Murti, Bhisma. (2011) Validitas dan Reliabilitas Pengukuran. *Matrikulasi Program Studi Doktorat*, Fakultas Kedokteran Universitas Negeri Solo, Mei 2011
- Naibaho, Desi Revina Amy, Rona J. Nainggolan & Elisa Julianti. (2016) Pengaruh Perbandingan Sari Bit Dengan Sari Buah Nenas Dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jeli. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol.4 No. 2 Th. 2016
- Nicklaus.S. & Issanchou S. (2007) Children and food choice. *Understanding consumers of food products*, pp. 329-358
- Nugroho, Arie, Hardhono Susanto & Martha I. Kartasurya. (2014) Pengaruh Mikronutrien Taburia Terhadap Perkembangan Motorik Anak Usia 24-48 Bulan yang Stunting (Studi Di Tanjungkarang Barat Kabupaten, Bandar Lampung). *Jurnal Gizi Indonesia*, Vol. 3 No. 1 Desember 2014, pp. 52-59
- Nurismanto, Rudi, Sudaryati & Ahmad hudanur Ihsan. (2015) Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (Brassica Oleracea). *J.Rekapangan*, Vol.9, No.2, Desember 2015
- Padmanaba, Cok Gd Rai. (2006) Pengaruh Penerangan Dalam Ruang Terhadap Produktivitas Kerja Mahasiswa Desain Interior. *Dimensi Interior*, Vol.4 No.2 Desember, pp. 57-63
- Parnanto, Nur Her Riyadi, Edhi Nurhartadi & Lusiana 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
- Permenkes RI. (2013) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2013 Tentang Standar Bubuk Tabur Gizi*.

- Purnomo, Hari Eko. (2013) How color affects perception. *Foodreview indonesia*, Vol. VIII/No.8/Agustus 2013
- R. Popper and J. J. Kroll & Peryam and Kroll. (2011) *Consumer Testing of Food Products Using Children*. Woodhead Publishing Limited
- Rahmi, Silvi Leila, Fitry Tafzi & Selvia Anggraini. (2012) Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*, Volume 14 Nomor 1, pp. 37-44
- Rastall, R.A. (2010) Functional Oligosaccharides: Application and Manufacture. *Annual Review of Food Science and Technology*, Volume 1
- Roberfroid, M.B. (2000) Prebiotics And Probiotics : Are They Functional Foods?. *American Journal of Clinical Nutrition* 71, pp. 1682–1687.
- Roberto, Christina A., Jenny Baik, Jennifer L. Harris & Kelly D, Brwonel. (2010) Influence of Licensed Characters on Children's Taste and Snack Preferences. *Pediatrics Volume* 126, Number 1, July 2010
- Scully, Crispian. (2013) *Oral and Maxillofacial Medicine : The Basis Of Diagnosis And Treatment*, 3rd ed. Elsevier Churchill Livingstone
- Sembiring, Sri Ismiati. (2002) *Pemanfaatan Rumput Laut (Euchema cottonii) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor
- Sopiyandi, Muhammad Juffrie & Susetyowati. (2013) Pemberian taburia (sprinkle) berpengaruh terhadap lama dan frekuensi diare akut anak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Vol. 9 No. 3 Januari 2013, pp. 117-123
- Stone, Herbert, & Joel L. Sidel. (2004) *Sensory Evaluation Practices*, 3rd ed. USA : Elsevier Academic Press
- Styliani, V. Protonotariou, Euagelia Karali, Vasiliki Evageliou, Stavros Yanniotis & Ioanna Mandala. (2013) Rheological and sensory attributes of cream caramel desserts containing fructooligosaccharides as substitute sweeteners. *International Journal of Food Science and Technology* 48, pp. 663–669
- Sumarwan, Ujang, Irni Rahmayani Johan & Dwi Anindita. (2011) Sikap, Preferensi, Dan Niat Beli Terhadap Produk Makanan Ringan Pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Ilm. Kel. & Kons.*, Vol. 4 No. 1 Januari, pp. 98-105
- Szczesniak, Alina Surmacka. (2002) Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference* 13, pp. 215–225
- Tamer, Canan Ece, Bige Incedayi, Omer Utku Copur & Melis Karınca. (2013) A Research on The Fortification Applications for Jelly Confectionery. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, Vol.11 (2), pp. 152-157
- Umniyati, Helwiyah. (2011) Sprinkles: Strategi Baru Pengendalian Defisiensi Zat Besi dan Anemia pada Bayi dan Anak di Negara Berkembang. *Kesmas, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, Vol. 5, No. 5, April 2011

- Waloyo dan Fretika. (2014) Pengaruh Pemberian Taburia Terhadap Peningkatan Berat badan Dan Asupan Zat Gizi Pada Balita Gizi Kurang. *Jurnal Forum Kesehatan*, Volume IV Nomor 7, Februari 2014
- Walsh, Lynn M, Ramses B. Toma A. , Richard V., Tuveson A. & Lydia Sondhi. (2012) Color preference and food choice among children. *The journal of psychology*, 124 (6), pp. 645-653
- Wang, Aili, Susan E. Duncan & Andrean Dietrich. (2016) Effect of Iron on Taste Perception and Emotional Response of Sweetened Beverage Under Different Water Conditions. *Food Quality and Preference*, 54 (2016), pp. 58-66
- WHO, dan FAO. (2006) *Guidelines On Food Fortification With Micronutrients*
- Widayanti, Adi, Naniek SR, & Rizka Annisa Damayanti. (2013) Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Fruktosa Cair Sebagai pemanis Terhadap Sifat Fisik Kembang Gula Jeli Sari Buah Pare (*Momordica Charantia*L.). *Farmasains*, Vol. 2 No. 1 April 2013
- Widjanarko, Simon Bambang & Johana Megawati. (2015) Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan Pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No 4 September, pp.1584-1588
- Widjojo, Sunarno Ranu, Agus F., Budi Utomo, Endang L. Achadi & Abas B.Jahari. (2006) Pengaruh Penambahan Fruktu-Oligosakarida (Fos) Pada Mp-Asi Terhadap Kejadian Diare Dan Pertumbuhan Bayi Umur 6-12 Bulan. *Gizi Indon 2006*,33
- Widyaninggar, Amalia, Triwahyudi, Kuwat Triyana & Abdul Rohman. (2012) Differentiation Between Porcine and Bovine Gelatin In Capsule Shells Based on Amino Acid Profiles and Principal Component Analysis. *Indonesian J. Pharm*, Vol. 23 No. 2, pp. 104 – 109
- Wijk, Rene A.de, Valesca Kouijman, Rob H.G. Verhoeven, Nancy T.E. Holthuysen & Cees de Graaf. (2012) Autonomic nervous system responses on and facial expressions ti the sight, smell, and taste of liked and dislike foods. *Food quality and preference* 26, pp. 196-203
- Yahdiyani, Hani, Choirul Anam & Esti Widowati. (2015) Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Chili Cream Cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (2)
- Yuliani, Sri. (2011) Mikroenkapsulasi : Pendekatan Strategis Untuk Fortifikasi Pangan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, Vol 7(1)
- Yunita, Ulfi Rahma. (2017) *Karakteristik Fisik dan Kimia Pada permen Jelly yang Didistribusi Glukomanan Konjak dan Difortifikasi Fruktooligosakarida (FOS) dan Taburia*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada