

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, F. (2022). Pengaruh konsentrasi kappa karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori permen *jelly* albedo kulit jeruk bali (*Citrus grandis* L. Osbeck) (Skripsi). Universitas Semarang.
- Azizah, N., Pratama, R. I., & Santoso, J. (2022). Karakteristik permen *jelly* berbasis karagenan dengan variasi konsentrasi gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 89–97. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.89>
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 3547.2:2008 Kembang gula – Bagian 2: *Jelly*. BSN.
- Basu, S., Shivhare, U. S., & Singh, T. V. (2021). Thermal degradation kinetics of vitamin C in fruit-based products. *Food Chemistry*, 347, 129875. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129875>
- Campo, V. L., Kawano, D. F., da Silva, D. B., & Carvalho, I. (2021). Carrageenans: Biological properties, chemical modifications and structural analysis. *Carbohydrate Polymers*, 77(2), 167–180.
- Chen, J., Liu, X., Li, Y., & Zhao, Y. (2021). Determination of vitamin C in food products by HPLC method. *Journal of Food Composition and Analysis*, 98, 103812.
- Choi, Y., & Kim, M. J. (2020). Effect of minerals on gel strength and stability of carrageenan-based *jelly* products. *Food Hydrocolloids*, 102, 105569.
- Gomez, M. L., & Silva, C. L. (2019). Impact of drying processes on vitamin C degradation in fruit products. *Journal of Food Engineering*, 246, 1–8.
- Hidayat, T., Nurhayati, S., & Prasetyo, A. (2021). Aplikasi karagenan sebagai bahan pembentuk gel pada produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45–53.
- Huang, Y., Zhang, L., & Wang, X. (2022). Effect of polysaccharide composition on texture and stability of *jelly* confectionery. *Food Hydrocolloids*, 124, 107302.
- Kumar, P., Saini, C. S., & Sharma, H. K. (2021). Water activity and shelf life stability of confectionery products. *Journal of Food Safety*, 41(2), e12877.
- Lee, J. H., Park, S. Y., & Kim, H. S. (2021). Consumer preference toward low-fat confectionery products. *International Journal of Food Science*, 56(4), 1891–1899.
- Maulidya, R., Hartono, R., & Putra, D. (2025). Analisis proksimat sebagai dasar evaluasi mutu pangan. *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(1), 12–20.
- Mayasari, R. (2019). Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* dengan konsentrasi

- berbeda terhadap kualitas permen *jelly* dari karagenan dan konjak (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Nieman, D. C., Gillitt, N. D., & Henson, D. A. (2022). Oxidative degradation of vitamin C during thermal food processing. *Nutrients*, 14(3), 642.
- Patel, K., & Kumar, P. (2020). Effect of thermal processing on bioactive compounds in fruit-based confectionery. *Food Research International*, 134, 109235.
- Pradana, R. A., Lestari, S., & Supriyadi. (2019). Karakteristik fisik dan kimia buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 85–92.
- Pratiwi, R., Lestari, D., & Anwar, S. (2021). Potensi buah mangrove sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 16(2), 101–110.
- Putri, A. R., Hidayati, L., & Nugroho, A. (2020). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik permen *jelly* berbasis sari buah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 22–30.
- Rahmawati, D., & Susanto, A. (2022). Evaluasi sensori produk *jelly* berbasis buah lokal. *Jurnal Sensorika Pangan*, 7(1), 15–23.
- Rodriguez, R., Perez, J., & Martinez, L. (2023). Oxidative stability of vitamin C in processed foods. *Food Chemistry*, 404, 134648.
- Sari, D. P., & Nugroho, B. (2021). Pemanfaatan e-commerce dalam pengadaan bahan penelitian laboratorium. *Jurnal Manajemen Riset*, 5(2), 44–52.
- Satoto, H. F., & Sudaryanto, A. (2020). Pengolahan buah pedada menjadi sirup “Bogem” di kawasan wisata hutan mangrove Surabaya. *Penamas Adi Buana*, 3(2), 1–8.
- Singh, R., & Sharma, S. (2020). Role of minerals in food structure and functionality. *Journal of Food Science*, 85(6), 1647–1656.
- Su, Y., Li, H., & Wang, Y. (2021). Application of hedonic test in food product development. *Journal of Sensory Studies*, 36(4), e12653.
- Susanti, R., Dewi, N., & Purnomo, E. (2020). Pengaruh bahan pengental terhadap stabilitas aroma produk gel. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(3), 201–209.
- Tiyani, R., Kusuma, A., & Lestari, P. (2021). Metode uji organoleptik dalam pengembangan produk pangan. *Jurnal Pangan Terapan*, 4(1), 33–41.
- Wahyudia, A., Pramono, Y. B., & Setiawan, D. (2020). Pengaruh hidrokoloid terhadap kejernihan dan warna produk *jelly*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 98–105.
- Wang, J., Liu, Q., & Zhang, H. (2023). Maillard reaction and quality changes in low-

protein confectionery. *Food Research International*, 162, 112051.

Winarno, F. G., & Rahayu, E. S. (2021). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Yuliani, R., Handayani, S., & Putra, M. (2021). Pengaruh warna terhadap persepsi mutu produk pangan. *Jurnal Psikologi Konsumen*, 5(1), 40–48.

Yuniarti, E., Siregar, R., & Putra, A. (2023). Karakteristik gizi dan potensi antioksidan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Ilmu Kelautan*, 28(1), 55–64.

Zhang, L., Chen, X., & Wang, Y. (2021). Effect of carrageenan concentration on viscoelastic properties of *jelly* products. *Food Hydrocolloids*, 118, 106776.

Zhou, Y., Li, J., & Sun, X. (2022). Water activity control and microbial stability in *jelly* confectionery. *Journal of Food Safety*, 42(3), e12998..

