

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E., Andiarna, F., Lusiana, N., Purnamasari, R., & Hadi, M. (2018). *Identifikasi senyawa aktif dari ekstrak daun Jambu Air (syzygium aqueum) dengan perbandingan beberapa pelarut pada metode Maserasi. Jurnal Biotropic*, 2(2), 108-118.
- Agustina, N. A. (2019). *Karakterisasi Sifat Kimia Dan Stabilitas Minyak Biji Labu Kuning* (Doctoral Dissertation, Tesis Magister Universitas Sumatera Utara, 1-84).
- 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.
- Alharanu, P. R., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Pada Pembuatan Permen *Jelly*. *Eduturisma*, 4(2).
- 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.
- Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). *Pemanfaatan jagung Zea mays sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen Jelly*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 123-130.
- Ardina, L. (2023). *Formulasi Permen Jelly Dari Kombinasi Ekstrak Kunyit (Curcuma Longa Linn.) Dengan Ekstrak Asam Jawa (Tamarindus Indica L)* (Doctoral Dissertation).
- Atika, D. W. I. R. (2021). *Perbandingan Uji Metabolit Sekunder Dan Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Buah, Kulit, Dan Daun Maja (Aegle Marmelos (L.) Correa)*.
- Azizah, Z., Zulharmita, Z., & Zulfian, E. (2017). *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Vitamin C Ekstrak Buah Naga Merah Keunguan (Hylocereus Lemairei (Hook.) Britton & Rose) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Farmasi Higea*, 9(1), 41-47.
- Dewi, A. M. C. (2018). *Kesesuaian Label Makanan Produk Jelly Di Pasar Kranggan Yogyakarta* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Diana, L., Ramadhani, A. P., Adinda, E. R., Santoso, I. H., & Erreza, M. (2022). *Permen Kelor Jelly (Kelly): Diversifikasi Sebagai Bentuk Inovasi Produk Umkm Omah Kelor Anugerah Blitar. Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 229-233.

- Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S., & Pance, Y. (2022). *Studi Formula Permen Jelly Gelatin Dengan Buah Naga Merah Hylocereus Polyrhizus L.* *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), 267-277.
- Fauzi, M. N., & Santoso, J. (2021). *Uji Kualitatif dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Buah Maja (Aegle Marmelos (L.) Correa) dengan Metode DPPH.* *Jurnal Riset Farmasi*, 1-8.
- Febriyanti, R., Mahardika, M. P., & Ardiyanti, R. (2021). *Skrining Fitokimia Pada Ekstrak Hasil Proses Politeknik Harapan Bersama*
- Fikriyah, S. (2018). *Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Gelatin Pada Pembuatan Permen Jelly Pepaya California (Carica Pepaya L)* (Doctoral Dissertation, Universitas Yudharta).
- Fitriani B, F. B. (2021). *Formulasi Edible Film Berbasis Kitosan Dengan Fortifikasi Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Antioksidan* (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Handayani, S., Kurniawati, I., & Rasyid, F. A. (2020). *Uji Aktivitas antioksidan ekstrak daun karet kebo (Ficus Elastica) dengan metode peredaman radikal bebas DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil).* *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 6(1), 141-150.
- Irmawati, E. (2016). *“Pengaruh Pengolahan Buah Mangga Manalagi Segar (Mangifera Indica L.) Menjadi Manisan Mangga Kering Terhadap Kadar Vitamin C Dan Sumbangsihnya Pada Materi Makanan Di Kelas Xi Sma/Ma”* (Doctoral Dissertation, Uin Raden Fatah Palembang).
- Jejagoan, G., Baroroh, N., Savitri, E. S., & Rahmah, M. A. *Proposal Kompetisi Meneliti Mahasiswa 2016.*
- Kemenkes RI, 2011, *Suplemen II Farmakope Herbal Indonesia, Edisi I, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.*
- Khairunnisa, A., & Meilani, D. (2022). *Optimasi formula dan uji aktivitas antioksidan minuman instan jahe merah (Zingiber officinale var. Roscoe) dengan metode DPPH.* *Journal of Health and Medical Science*, 77-84.
- Lingga, L. (2014). *The Healing Power Of Antioxidant.* Elex Media Komputindo.
- Lisi, A. K. (2017). *Uji Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Metanol Bunga Soyogik (Saurauia Bracteosa Dc.).* *Pharmakon Unsrat*, 6(1), 160401.
- Mahardika, M. P., & Tivani, I. (2023). *Formulasi Gummy Candy Dari Ekstrak Etanol Kulit Nanas Madu (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Bakteri Streptococcus Mutans.* Para pemikir: *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 257-264.
- Mierza, V., Dwiyantri, S. P., Mulidini, M., Nibullah, S. G., & Abbas, Z. A. (2023). *Pengembangan Formulasi Sediaan Gummy Candy Dengan Variasi*

- Konsentrasi Gelatin Sebagai Gelling Agent. Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 649-654.
- Muizzu, M. R. (2019). *Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Bit Dan Buah Jambu Biji Terhadap Penambahan Gelatin* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Pangestuty, A. (2016). *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Buah Buni [Antidesma Bunius L.(Spreng)] Dengan Metode 2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil (DPPH) Dan Metode Folin-Ciocalteu*. Universitas Sanata Dharma.
- Paramita, N. L. P. V., Andani, N. M. D., Putri, I. A. P. Y., Indriyani, N. K. S., & Susanti, N. M. P. (2019). *Karakteristik Simplisia Teh Hitam Dari Tanaman Camelia sinensis Var. assamica Dari Perkebunan Teh Bali Cahaya Amerta, Desa Angseri, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan, Bali. Jurnal Kimia*, 13(1), 58. <https://doi.org/10.24843/jchem.2019.v13.i01.p10>.
- Permata, E. I., & Khoirunnisa, Y. (2020). *Efek Mangiferin Dalam Mengatasi Masalah Kesehatan. Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(1), 31-38.
- Pratiwi, K. N. (2021). *Uji Aktivitas Antioksidan Salep Ekstrak Kulit Buah Nanas (Ananas comasus (L) Merr) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. L*.
- Puspitasari, E., & Siswoyo, T. A. *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antihiperlipidemia Ekstrak Daun Kepuh (Sterculia Foetida): Metode DPPH Dan Hambatan Lipase In Vitro*.
- Putri, M. A. (2018). *Peningkatan Antioksidan Endogen Yang Dipicu Latihan Fisik. Jurnal Kedokteran Yarsi*, 26(3), 163-172.
- Riskiana, N. P. Y. C., & Vifta, R. L. (2021). *Kajian Pengaruh Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Alga Coklat Genus Sargassum Dengan Metode DPPH: Study Of The Effect Of Solvents On Antioxidant Activity Of Brown Algae Genus Sargassum Using The DPPH Method. Journal Of Holistics And Health Sciences (Jhhs)*, 3(2), 201-213.
- Riziq, I. (2023). *Formulasi Dan Evaluasi Permen Jelly Dari Ekstrak Kulit Nanas Madu (Ananas Comosus L. Merr) Menggunakan Basis Karagenan Dan Konjak* (Doctoral Dissertation, Politeknik Harapan Bersama).
- Rubiati, S. R. I. (2021). *Penentuan Senyawa Fenolik Dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Dedak Padi Terfermentasi Oleh Saccharomyces Cerevisiae*.
- Salsabila, H., Febriyanti, R., & Amananti, W. (2023). *Penentuan aktivitas antioksidan infudasi akar bajakah tampala (Spatholobus Littoralis Hassk) dan kalalawit (Uncaria Gambir Roxb) dengan metode DPPH. Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 5(1), 22-29.
- Santoso, J., & Mahardika, M. P. (2023). *Formulasi Gummy Candy Dari Ekstrak Etanol Kulit Nanas Madu (Ananas Comosus L. Merr) Sebagai Sumber Antioksidan. Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 201-208.

- Saputra, F., & Hidaiyanti, R. (2015). *Pengaruh Penggunaan Berbagai Macam Varietas Mangga Terhadap Kualitas Nata De Mango*. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2 (1).
- Saputra, T. R. I. (2023). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Mangga Arumanis (Mangifera Indica) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Ekstrak Saffron (Crocus Sativus)* (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Sari, D. K. (2022). *Evaluasi Uji Hedonik Dan Uji Ph Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (Citrofortunella Microcarpa)*. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 5(2), 181-186.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A., & Dotulong, V. (2020). *The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9-15.
- Suryana, D. (Ed.). (2018). *Manfaat Buah: Manfaat Buah-Buahan*. Dayat Suryana Independent.
- Suseno, S. H. (2013). *Analisis kekuatan gel gel strength produk permen jelly dari gelatin kulit ikan cucut dengan penambahan karaginan dan rumput laut*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2).
- 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.
- Tarigan, Y. F. B., Andriani, K., Rosnelly, R., & Wanayumini, W. (2022). *Implementasi Metode Hsi Pada Transformasi Ruang Warna Dalam Mendeteksi Kematangan Buah Mangga Udang*. *Jurnal Media Informatika Budidarma*, 6(4), 2257-2268.
- Utami, P. B., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2016). *Pengaruh Penggunaan Agar-agar dan Gelatin Pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur dan Sifat Organoleptik* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip).
- Utami, S., Baskoro, K., Perwati, L. K., & Murningsih, M. (2019). *Keragaman Varietas Mangga (Mangifera Indica L.) Di Kotamadya Semarang Jawa Tengah*. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 21(2), 121-125.
- Wassalwa, M. (2016). *Pengaruh waktu infusa dan suhu air yang berbeda terhadap aktivitas antioksidan dan vitamin C pada infused water kulit pisang*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1).
- Yansen, W. P., Goenharto, A., Natasha, C., Sudewa, C. H., Lesmana, C. W., Tandhia, H. W., & Gozan, O. (2021). *Peranan Dekstrosa Dan Sukrosa Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Di Pt Yakult Indonesia Persada*.

- Yuliati, N., & Kurniawati, E. (2017). *Analisis Kadar Vitamin C Dan Fruktosa Pada Buah Mangga (Mangifera Indica L.) Varietas Podang Urang Dan Podang Lumut Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Wiyata: Penelitian Sains Dan Kesehatan, 4(1), 49-57.*
- Zalukhu, M. L., Phyma, A. R., & Pinzon, R. T. (2016). *Proses Menua, Stres Oksidatif, Dan Peran Anti Oksidan. Cermin Dunia Kedokteran, 43(10), 733-736.*
- Zami, A. Z. R. Z., Mahardika, M. P., & Barlian, A. A. (2023). *Formulasi dan uji sifat fisik permen jelly dari estrak kulit nanas madu (Ananas comosus (L) Merr) menggunakan basis keragenan dan gum arab. Jurnal Inovasi Teknik Kimia, 8(2), 139-148.*