

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., Abdullah, T., & Romantika, R. (2018). Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Media Farmasi*, 14(1), 39-45.
- Baiti, A. N., Kusnadi, K., & PURGIYANTI, P. (2021). *Evaluasi Sifat Fisik Dan Uji Aktivitas Antioksidan Masker Gel Peel Off Ekstrak Kulit Buah Apel Manalagi (Phyrus Mallus S) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama Tegal).
- 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.
- Dewi, A. D. R. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Manis dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Pangan. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(1), 83-90.
- Fajriani, Q. H. (2013). *Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) dan Produk Olahannya Berupa Permen Jelly* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Farida, R., & Nisa, F. C. (2015). Ekstraksi antosianin limbah kulit manggis metode microwave assisted extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio bahan: pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 362-373.
- 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.
- Hasyim, H., & Rahim, A. Rostiati. 2015. "Karakteristik Fisik Kimia & Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar".

- Lantah, P. L., Montolalu, L. A., & Reo, A. R. (2017). Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan ekstrak metanol rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 73-79.
- 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.
- Mufida, R. T., Darmanto, Y. S., & Suharto, S. (2020). Karakteristik permen jelly dengan penambahan gelatin sisik ikan yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 29-36.
- Mardiana, L., & PS, T. P. (2011). *Ramuan & Khasiat Kulit Manggis*. Penebar Swadaya Grup.
- Maryam, A., & Sari, D. (2021). Formulasi permen jelly sari buah jeruk siam. *Jurnal Agercolere*, 3(2), 57-62.
- Mahardika, M. P., & Tivani, I. (2023). FORMULASI GUMMY CANDY DARI EKSTRAK ETANOL KULIT NANAS MADU (*Ananas comosus* L. Merr) TERHADAP BAKTERI *Streptococcus mutans*. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 257-264.
- NABILA, U. (2018). Aktivitas Antioksidan Pada Angkak; Artikel Review. *Farmaka*, 16(2).
- Nurgemamega, S. N., Subekti, S., & Rahmawati, Y. (2020). Permen Jelly Coffee Sebagai Pemanfaatan Coffee Defect. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(1).
- Nuh, M., Barus, W. B., & Miranti, Y. F., & Pane, MR (2020). *Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka*. *Wahan Inovasi*, 9(1), 193-198.
- Putra, P. P. A. M. (2013). Respon Antiinflamasi Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Jumlah Sel Makrofag Tikus Wistar Jantan (Penelitian Eksperimental Laboratoris).

- Putri, R. D., Kurniawan, D. T., & Andrianingsih, V. (2021). PENAMBAHAN GULA INVERT PADA PEMBUATAN HARDCANDY MENGKUDU (*Morinda citrifolia*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 21-25.
- RAHMAWATI, S. (2017). *Rasio Konsentrasi Ekstrak Mangga Dan Konsentrasi Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Mangga* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- 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.
- Wahyudi, E. B., Syafnir, L., & Yuliawati, K. M. (2022, August). Uji Aktivitas Antioksidan Sari Buah Delima Putih (*Punica granatum* L.) Menggunakan Metode DPPH yang Diformulasikan Menjadi Permen Jelly. In *Bandung Conference Series: Pharmacy* (Vol. 2, No. 2, pp. 926-932).

