

DAFTAR PUSTAKA

- Adyachandra, G. (2022). *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Daun Kersen (Muntinga Calabura L)*. [Skripsi]. Universitas Semarang. Semarang.
- Ahmat, A. (2021). *Kadar Kalium Dan Magnesium pada Buah Nanas (Ananas Comosus) Asal Desa Doda dan Kotamobagu serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran* [Skripsi]. Universitas Tadulako. Palu.
- Amaliah, N., & Farida. (2022). Konsep Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Permen Jelly Nanas (*Ananas Comosus L.*). *Politeknik Negeri Balik Papan*, 8(1), 240–252.
- Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata Durch*). *Journal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544–552.
- Atmaji, R. W. P. (2019). Pengaruh Substitusi Sari Nanas (*Ananas Cosmosus*) dan Proporsi Pektin, Gelatin terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), 296–306.
- Badu, S., Koniyo, Y., & Tuiyo, R. (2013). Analisis Kandungan Mikroba Pada Permen Soba Alga Laut *Kappaphycus Alvarezii* selama penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 155–120.
- Borman, R. I., & Helmi, F. (2018). Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Dalam Sistem Pendukung Keputusan Penerima Beasiswa Siswa Berprestasi Pada Smk Xyz. *Journal of Computer Engineering System and Science*, 3(1), 2502–2714.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Acuan Label Gizi*. BPOM, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pengolahan*. BPOM, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2021). *Pertanian, kehutanan, perikanan*. BPS, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2024). *pertanian, kehutanan, perikanan*. BPS, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Standart Nasional Indonesia 3457-2-2008 Kembang gula- Bagian 2: Lunak*. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk enumerasi mikroorganisme - Bagian 1: Penghitungan koloni pada suhu 30 °C dengan teknik cawan tuang (ISO 4833-1:2015)*. BSN, Jakarta.
- Damaryanti, D. R. (2018). *Uji kadar Karbohidrat Pada Campuran Kacang Kedelai dan Ekstrak Buah Nanas* [Skripsi]. STIKES Insan Cendekia Medika, Jakarta.
- Damayanti, M., & Hersoelistorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori. *Pangan Dan Gizi*, 10(1), 24–33.
- Darna, A. R. P., Timbuleng, E. M. L., Azzahroh, N., Khanazah, P. U., & Azzahroh, G. E. (2019). Vitamin C serta antioksidan yang terkandung di dalam labu dapat di pertahankan dengan pengolahan labu menjadi permen. *Journal Semar*, 8(1), 35–39.
- Dewi, & Maulida, I. D. (2025). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Sari Buah Nanas Siap Minum: Studi Perbandingan Komposisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(1), 15–26.
- Dewi, Suliasih, N., & Garnida, Y. (2022). Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai Suhu Pemanggangan. *Jurnal Pasudan*, 2(2), 1–21.
- Dewi, Y. A., & Maulida, I. D. (2025). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Sari Buah Nanas Siap Minum: Studi Perbandingan komposisi. *Universitas Terbuka*, 2(1), 3047–6569.
- Ernawati, I., & Fazadini, S. Y. (2021). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Mengenai Bijak Penggunaan Suplemen Di Era Covid-19. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 61–73.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambangan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Estiningtyas, D., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Untuk Pmt Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*, 3(2), 8–15.
- Fauziah, L. F., Rahmawati, Aisyah, R. W., Chodijah, S., Nazar, A. D., Mulyani, C. N. S., & Purbowati. (2025). *Buku Ajar Ilmu Gizi (IKAPI)*. Nuansa Fajar Cemerlang, Jakarta.
- Febrya, A. M., & Ningsih, P. T. (2024). Pengujian Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) Coliform Dan Angka Kapang Khamir Pada Sampel Minyak Pala. *Semnasbio*, 3(2), 439–449.

- Firdaus, U. N. N., & Puspita, A. D. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Pemberian Vitamin A Pada Balita Di Posyandu Cempaka Desa Benteng Kabupaten Bogor. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Dan Kebidanan*, 2(2), 52–66.
- Fitriana, T., Nurwantoro, & Susanti, S. (2020). Pengaruh Proporsi Kolang – Kaling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Permen Jelly Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 30–35.
- Ginting, R., & Salim, A. (2020). Rancangan Perbaikan Produk Blender Dengan Metode *Design for Manufacture and Assembly* (DFMA). *Talenta Conference Series*, 2(3), 166–168.
- Gropper, S., & Smith, J. (2013). *Advanced nutrition and human metabolism Sixth Edition (6th ed)*. Wadsworth, USA.
- Hadayani, S., Oktafiani, L. D. A., Akbar, A. A., Hasanah, A. N., & Maulana, G. A. (2023). Formulasi Permen jeli kopi robusta sebagai alternatif camilan bagi penderita diabetes mellitus. *Teknologi Pertanian Andalas*, 27(2), 151–160.
- Hok, K. T., Setyo, W., Irawaty, W., & Soetaredjo, F. E. (2007). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A Dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Jurnal Teknik*, 6(2), 111–120.
- Hunaefi, D., Nurtama, B., & Adawiyah, D. R. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan* (Bumu aksara, Ed.). Bumi Aksara, Jakarta.
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik beberapa Menu Breakfast menggunakan Pangan Lokal terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Journal GIZIDO*, 8(1), 82–86.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V(2), 129–140.
- Indriaty, F., & Sjarif, S. R. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 129–140.
- Jayanti, R. M. (2023). *Pengaruh Formulasi Sari Buah Nanas (Ananas Comosus (L.) Merr) Dan Sari Buah Jeruk Manis (Citrus Sinensis) Terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Sensori Minuman Serbuk [Skripsi]*. Universitas Lampung, Lampung.
- Jus'at, I., Sanjaja, Sudikno, & Ernawati, F. (2023). Hubungan Kekurangan Vitamin A Dengan Anemia Pada Anak Usia Sekolah. *Gizi Indo*, 36(1), 64–73.
- Kaya, A., Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran *Semirefined Carrageenan* dan Glukomanan. *Kimia Dan Kemasan*, 37(1), 1–14.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (Kemenkes, Ed.; Kemenkes). Kemenkes, Jakarta.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Kemenkes, Jakarta.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Pentingnya Vitamin A untuk Anak dan Bulan Penimbangan di Posyandu*. Kemenkes, Jakarta.
- [Kemenkes RI] Kementrian Kesehatan Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*. Kemenkes, Jakarta.
- Khalisa, Meldasari, Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L*)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–604.
- Kristiastuti, D. (2019). Pengaruh Substitusi Sari Nanas (*Ananas Cosmosus*) Dan Proporsi Pektin, Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), 296–306.
- Kurniawan, P. F. (2019). *Peningkatan Mutu Permen Jelly Slurry Labu Kuning dengan Penambahan Fitrat Nanas [Skripsi]*. Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kusumah, S. H., & Naufal, I. H. (2021). *Substitution of Purple Sweetpotato Juice and Passion Fruit Juice on the Making of Candy Jelly*. *Jurnal Ilmiah Dosen Globalindo*, 1(3), 29–33.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak sebagai Gelling Agent terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Ddan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*). *Journal Teknosains Pangan*, 5(1), 1–11.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3, 9–15.
- Leo, R., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin Yang

- Disimpan Pada Berbagai Waktu Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 105–116.
- Lestiarini, N. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20–32.
- Liferdi. (2020). *Budidaya Nenas* (Direktorat Buah dan Florikultura, Ed.). Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Mahlida, Ningsih, F., & Ovany, R. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Vitamin A Dengan Pemberian Kapsul Vitamin A Pada Balita. *Jurnal Surya Medika*, 4(1), 120–124.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka. *Mahatani*, 5(1), 90–97.
- Manurung, H. V., Tuju, T. D. J., Mandey, L. C., & Ludong, M. M. (2023). Pengaruh Substitusi Bubur Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Bakso Ayam *Effect Of Yellow Pumpkin Pulp Substitution On (Cucurbita Moschata) Quality Of Chicken Meatballs*. *Teknologi Pangan Unsrat*, 3(2), 1–8.
- Mardiah, Jumiono, A., & Kaniawati, Ri. (2021). *Makanan Lansia Berbasis Tepung Labu Parang (Cucurbita Moschata D.)*. PTUPT, Jakarta.
- Mareta, S., & Angkasa, D. (2019). Hubungan Asupan Vitamin A, Konsumsi Buah Dan Sayur Dengan Kejadian Low Vision Pada Anak Usia Sekolah 7-12 Tahun Di Provinsi Bengkulu. *Nutrire Diaita*, 6(1), 1–5.
- Martiana, R., Melani, V., & Ronitawati, P. (2021). Permen Jelly Kepala Lele Dumbo dan Sari Buah Naga Tinggi Kalsium. *Jurnal Nutrisia*, 23(2), 61–67.
- Mayasari, E., Rahayuni, T., & Erfiana, N. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Kombinasi Nanas (*Ananas Comosus L.*) Dan Jeruk Sambal (*Citrus Microcarpa*). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 749.
- Mayasari, R. (2019). *Pengaruh Penambahan Spirulina Platensis dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kualitas Permen Jelly dari Karagen dan Konjak* [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Melia, S., Juliyarsi, I., & Hayatuddin, D. M. (2014). Karakteristik Kimia dan Total Koloni Bakteri Gelatin dari Beberapa Jenis Kulit Ternak. *Jurnal Peternakan Indonesia*, Oktober, 16(3), 188–192.
- Miharja, F. S. (2020). Analisis Mikrobiologi dan Daya Terima Konsumen Terhadap Cook-chill Food pada Berbagai Umur Simpan dalam Chiller. *Of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(2), 1–7.
- Millati, T., Udiantoro, & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 306–310.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna, S.S., Ria, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kempang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 1–244.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Muate Sebagai pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Normilawati, Fadlilaturrahman, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Beredar Di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 45–55.
- Puspita, D. D. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104–112.
- Putri, E. M. G., Wahyudi, V. A., Warkoyo, W., Harini, N., & Husna, A. (2024). Formulasi Permen Jeli Vegan Sari Buah Nanas, Lemon, Bunga Kol, dan Umbi Bit Merah dengan Konsentrasi Karagenan. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), 107–122.
- Riska, A., Prastiwi, R., Halin, H., & Hidayanti, S. K. (2023). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Baku Nanas Program MBKM KKN Tematik Indo Global Mandiri. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1), 291–300.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amaliah, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumpun Laut. *Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST)*, 12(2), 103–108.
- Saadah, R. W., & Silvia, S. (2022). Modifikasi Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Permen Gummy Jelly sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting. *Journal*

Unair, 6(1), 266–274.

- Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., & Langi, T. M. (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera Odorata Griff*) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 113–118.
- Saeroji, S., Slamet, A., & Kanetro, B. (2023). Pengaruh Variasi Rasio Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tapioka Dan Tempe Serta Suhu. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 99–112.
- Salam, A. (2020). *Vitamin A dan Kesehatan (Literasi Nusantara)*. Litnus, Jakarta.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan*. UGM Press, Yogyakarta.
- Sari, E. M., Fitriani, S., & Ayu, D. F. (2022). Penggunaan Sari Buah Kelubi dan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 63–71.
- Setiawan, W., & Fajriyah, N. (2020). Pemilihan Guru Terbaik Menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) di SMK XYZ. *Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi*, 6(2), 212–229.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2021). *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sianipar, B., Rajagukguk, G. P. J., Azma, R. A., Purba, S. T., Fadhilah, U. A., & Lubis, F. (2024). Inovasi Cemilan Sehat dan Praktis Berbahan Alami sebagai Alternatif Jajanan Anak sekolah. *Journal on Education*, 07(1), 7071–7077.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2019). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*, 10(1), 51–57.
- Sofiati, T., Asyari., & Sidin, J. (2020). Uji Kadar Air, Abu Dan Karbohidrat Pada Sagu Ikan Cakalang Di Kabupaten Pulau. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*, 2(1), 23–30.
- Suci, P. R., Hapsari, N., & Dwi, R. (2021). Analisis Kadar Beta Karoten Dan Vitamin C Buah Juwet (*Syzygium Cumini*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 4(1), 121–128.
- Tarigan, E., Masytah, D., & Gultom, T. (2018). Identifikasi Variasi Spesies Labu (*curcubita sp*) berdasarkan morfologi batang, bunga, buah, biji dan akar di kecamatan lubuk pakam. *Universitas Negeri Medan*, 3(2), 1–9.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wabgiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Umar, D., Mokodompit, K., Abdullah, M., Modanggu, L., & Usman, N. (2022). Analisis Mutu Irisan Buah Nanas Selama Penyimpanan. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1–11.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, & Setiani, B. E. (2012). Kadar air, Kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng preto (*Channos Channos Forks*). *Animal Agriculture*, 1(1), 567–583.
- Utami, E. P., & Anwar, N. M. R. (2021). Analisis Usaha tani Budidaya Tanaman Selada Kepala Secara Konvensional. *Media Agribisnis*, 5(2), 150–161.
- Wahyuni, S., Indriastuti, D., & Hasrima. (2024). Gambaran Konsumsi Jajanan Beresiko Tinggi Gula pada Anak SDN. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 4(2), 14–21.
- Wahyu, R., Atmaji, P., Dwi, D., & Kristiastuti, D. (2019). Pengaruh Substitusi Sari Nanas (*Ananas Cosmosus*) dan Proporsi Pektin, Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), 296–306.
- [WHO] World Health Organization. (2020). *Vitamin A: Fact Sheet For Health Professional*. WHO, Jakarta.