

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin F. 2014. Pembuatan jelly drink Averrhoa blimbi L. (Kajian proporsi belimbing wuluh : air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2 (3) : 1-9.
- Ambarsari I, Qanytah & Sarjana. 2008. Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi. dst: Pertanian Jawa Tengah.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 1-43
- Balsam, M. S., Gershon, S. D., Rieger, M. M., Sagarin, E. and Strianse, S. J. 1972, Cosmetics Science and Technology, 1st vol., 2nd ed., John Wiley & Sons Inc., New York.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemyst. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Bolton. (1997). *Pharmaceutical Statistic*. 3rd Ed. 308-337. Marcel Dekker Inc. New York.
- Chan, CC., Lam, H., Lee., Zang, XM., 2004, *Analytical Method Validation and Instrument Performance Verification*, John Wiley & Sons Inc, Canada, p 16-18.
- Chiou, W. L. dan Riegegan, S. 1971. Pharmaceutical Application of Solid of Solid Dispersion System. *J. Pharm. Sci.* 60(9): 1281-1302.
- Clegg. 1995. Bahan Pembentuk Gel. [http:// simon bwidjanarko. files. wordpress.com/2008/06/ bahan-pembentuk-gel-2.pdf](http://simonbwidjanarko.files.wordpress.com/2008/06/bahan-pembentuk-gel-2.pdf). 20 September 2020 (10:55)
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal Gelatin Haram, Jurnal Halal LP POM MUI. No. 36 Maret 2001, Jakarta
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1979). *Farmakope Indonesia Edisi III*. Direktorat Jendral Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- Ditjen POM. (2006). Jakarta : Departemen Kesehatan RI.

- Farida Amir, E. N. (2017). PEMBUATAN PERMEN SUSU KAMBING ETAWA DENGAN MENGGUNAKAN. *Jurnal Teknik WAKTU* , Volume 15 Nomor 1.
- Gandjar, I.G. dan Rohman, A., 2007, Kimia Farmasi Analisis, Pustaka Pelajar, Yogyakarta, pp. 228-232, 339, 344, 345, 346, 383.
- Godhwani, T., Chhajed, M., Chajed, A., and Tiwari, D., 2012, Formulation Development and Evaluation of Unit Moulded Semisolid Jelly for Oral Administration as a Calcium Supplement, *World Journal of Pharmaceutical Research*, 1(3), pp. 629.
- Gohel, M.C., Parikh, R.K., Nagori, S.A., Shah, S.N., and Dabhi, M.R., 2009, Preparation and Evaluation of soft Gellan Gum Gel Containing Parasetamol, *India J Pharm Sci.*, 71(2), pp. 120-124.
- Harmita. 2004. *Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya*. Majalah Ilmu Kefarmasian 1 : 117-135.
- Indriyani, H., dan Suminarsi, E. 2010. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran rumput laut. Jakarta. Penebar swadaya.
- Juliyanti, D., Su'I, M., Sumaryati, E., dan Suprihana. 2018. Pembuatan permen jelly menggunakan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan penambahan berbagai konsentrasi virgin coconut oil (VCO) dan emulsifier tween 80. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*, 12 (1): 1-11.
- Kartapraja, R. D., Fuadi, I., & Redjeki2, I. S. (2016). Perbandingan Efek Pemberian Analgesia Pre-emptif Parecoxib dengan. *Jurnal Anestesi Perioperatif* .
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). *Farmakope Indonesia Edisi V*. Direktorat Jendral Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Farmakope Indonesia Edisi VI*. Direktorat Jendral Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). eBookPangan.com. diakses pada tanggal 11 September 2020.

- Lachman, L., Liebermann, H.A., dan Kanig, J.I. 1994. Teori and Praktek Farmasi Industri II. Edisi III. Jakarta: UI Press.
- Lieberman, H.A., Rieger, M.M., dan Banker, G.S. 1996. Pharmaceutical Dosage Forms: Disperse Systems, Second Edition. New York: Marcell Dekker Inc.
- Malolepsza, K. Dan Jarmolowska. 2007. The Influence of Glycerol on the Release of Metronidazole From gels Containing Lactid Acid Complexed with Chitosan. Polish Chitin Society, Monograph XII.
- Malik. 2010. *Permen Jelly*. <http://www.malik.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 11 September 2020.
- Mehul, D.G., and Avinash, S. (2010). Current Status of Chronotherapeutic Drug Delivery System. J. Chem Pharm, 2: 312-328.
- Mendur, S. C., Pangemanan, D. H., & Mintjelungan, C. Gambaran konsumsi makanan kariogenik pada anak SD GMIM 1. *Jurnal e-GiGi (eG)* , V.
- Muhammad, I., Alvarino, Puar, N., & Bachtiar, H. (n.d.). Perbedaan Efektivitas Parasetamol Oral Dengan Tramadol.
- Nashirudin H, Lina I, Hanifah, M. Nanang. K. dan Eka. F. 2008. Pengembangan Ubi Jalar sebagai Produk Konfeksioneri Permen Jelly Prebiotik.<http://studentresearch.umm.ac.id/index.php/pkmi/article/viewFile/8010/588.pdf> (27 Oktober 2011).
- Necas J, Bartosikova L. 2013. Carrageenan: a review. Veterinarni Medicina. 58(4): 187- 205.
- Neswati. 2013. Karakteristik permen jelly pepaya (*Carica papaya* L.) dengan penambahan gelatin sapi. Jurnal Agroindustri, 3 (2): 105-115.
- Nussinovitch, A. 1997. Hydrocolloid Applications: Gum Technology in The Food and Other Industry. T.J. Press. Great Britain.
- Pechillo, D dan Izzo, M. 1996. The use of Carageenan and Cellulose Gel in Gummi Candy. Presented at the National American of Candy Technologies Technical Session.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air. *SMARTICS Journal* .

- Raton, F.L Boca and C.K Smoley. 1993. *Everything Added to Food in the United States*. Available at :<http://en.wikipedia.org/wiki/Gellingagent>. 20 September 2019 (00:00)
- Rosida, D. F., & Taqwa, A. A. (2019). KAJIAN PENGEMBANGAN PRODUK SALAK SENASE (*Salacca zalacca* (Gaert.). *Jurnal Agroteknologi* .
- Rowe, Raymond S., Paul J. Sheskey, Sian C. Owen (2009) : Handbook of Pharmaceutical Excipients 6 th Edition, London, Pharmaceutical Press.
- Said, M. I., S. Triatmojo. Y. Erwanto and A. Fudholi. 2011. Karakteristik gelatin kulit kambing yang diproduksi melalui proses asam basa, J, Agritech, 31 (3) : 190 – 200
- Salamah, E., A. C. Erungan, dan Y. Retnowati. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria* sp. dalam Pembuatan Permen Jelly. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 9 : 38 – 46.
- Sarifudin, Achmat. Ekafitri, Riyanti. Nanang, Diki Surahman. Khudaifanny, Siti Dasa Febrianti. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, Vol. 35
- Sudarmadji S, dkk. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suryani., Nafisah A., Mana'an S. (2017). Optimasi Formula Gel Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Bligo (*Benincasa hispida*) dengan Metode Simplex Lattice Design (SLD), *Jurnal Farmasi Galenika* (*Galenika Journal of Pharmacy*), 3(2), 150-156.
- Sulaiman, T.N.S., Kurniawan. 2009. *Teknologi dan Formulasi Sediaan Tablet*. Laboratorium Teknologi Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 42-46.
- Suwandi, 1992. Isolasi dan Identifikasi Karaginan Dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Lembaga Penelitian Universitas Sumatra Utara, Medan
- Voight, R.1995. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi Edisi V, diterjemahkan Noerono, S. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.

- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W.H. 2014. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxyl methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2): 417- 423.
- William, P.V., and Millind, T., 2012, A Comprehensive Review On: Medicated Chewing Gum, *IJRPBS*, 3(2), pp. 894-895
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wole, J.A., Cuhwak, P.D., and Okeniyi, S.O. (2002). Chronopharmacokinetics of Acetaminophen in Healty Human Volunteers. *Eur. J. Drug Metab. Pharmacokinet*, 27 : 199-202.