

## DAFTAR PUSTAKA

- Kurniawan, T. W., & Deglas, W. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Mandarin (*Citrus Reticulata*) Dalam Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Bubuk Agar. *Agrofood*, 1(2), 1-5.
- Ramadhana Mk, M., & Fajri, N. (2018). *Petani Jeruk Di Bumi Tanadoang* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Farinanda, M. K., Sani, E. Y., & Putri, A. S. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisika, Kimia, Dan Sensori Permen Jelly Wortel (*Daucus Carota L.*).
- Hasibuan, T. (2021). *Pemanfaatan Sari Wortel (Daucus Carota L.) Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Sediaan Permen* (Doctoral Dissertation, Umn Al-Washliyah 106 Far 2021).
- Fitriani, I. (2019). *Etnobotani Tumbuhan Pewarna Alami Makanan Pada Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Jember).
- Mufida, R. T., Darmanto, Y. S., & Suharto, S. (2020). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Gelatin Sisik Ikan Yang Berbeda. Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). Pangan, J. T. (2015). Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata Linn*) Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin.
- Suhatri, S., Rusdi, R., & Sugesti, E. (2015). Pengaruh Pemberian Sari Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Tukak Lambung Pada Tikus Putih Jantan.
- Neswati, N. (2013). Characteristics Of Jelly Candy Of Papaya (*Carica Papaya L.*) With Addition Of Cow Gelatin.

