DAFTAR PUSTAKA

Adi, G.S., Pratiwi, E. And Permanasari, P. (2023) Efektivitas Jahe Merah Sebagai Kontrol Gula Darah Lansia Di Wilayah Puskesmas Tegalrejo. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*, 6(4) 315–322.

Aji, N.P. (2021) Pembuatan Permen Jelly Dari Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Rosc) Dengan Penambahan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 8(2) 80–88.

Almiranti, M.F., Saragih, B. And Sari, R.A. (2024) Studi Pembuatan Permen Jelly Kombinasi Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Kelakai (*Stenochlaena palustris* (Burm. F.) Bedd) Terhadap Kadar Antioksidan, Total Padatan Terlarut, Tekanan Darah, Dan Saturasi Oksigen. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(2) 153–159.

Ayu Yuwidasari, E., Yudiono, K. & Susilowati, S. (2019) Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir. *Jurnal Bistek PERTANIAN: Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 6(01) 28–41.

Cahyaningrum, R., Safira, K.K., Lutfiyah, G.N., Zahra, S.I., Rahasticha, A.A. And Aini, N. (2021) Potensi Gelatin Dari Berbagai Sumber Dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2) 39–44.

Dhina, M.A., Mubaroq, S.R. and Astia, M., 2019. Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan *(Centella asiatica (L.)* Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak Untuk Peningkat Daya Ingat Anak. Family Edu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 5(1), pp.30–37.

Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S. And Pance, Y. (2022) Studi Formula Permen Jelly Gelatin Dengan Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus* L. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2) 267–277.

Fairuzalfa, Nf, Rochma, Sa, Andriyono, S., & Saputra, E. (2025). Karakterisasi Fisikokimia Jam Iris Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Penambahan Karagenan. Jurnal Perikanan Unram , 15 (2), 572-579.

Ginting, O., S., Rambe, R., & Chairunnisa, R. (2023). Formulasi Sediaan Permen Jahe (*Zingiber officinale*) dari Hasil Budidaya Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Antioksidan. Journal of Pharmaceutical and Sciences. *6*(1), 71-75.

Govaerts, R., Nic Lughadha, E., Nic Lughadha, N., Turner, R. And Paton, R. (2023) *The World Checklist Of Vascular Plants, A Continuously Updated Resource For Exploring Global Plant Diversity. Scientific Data, 8(1) 1–10*

Hanum, A.F., (2025). Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Permen Jelly Air Kelapa. *Skripsi.* Universitas Muhammadiyah Malang.

Hasanah, N. And Anggraeni, N.D. (2023) Uji Organoleptik Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Kedelai Edamame (*Glycine max* (L) Merril). *The 4th National Conference Of Applied Animal Science*.

Johannes, J., Lalujan, E.L., Djarkasi, S.S.G. (2021). Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypical)* Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polirhyzus).* Sam Ratulangi Journal Of Food Research. 1(1), 1-9.

Julyasih, K., S., M., & Arnyana I., B., P., (2023). Perbedaan Aroma dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Buah Strawberry (*Fragaria annanasa*). Jurnal Perikanan, 13(1), 34-41.

Julyasih, K., S., M., Pertiwi, N., P., D., & Manalu, J., N. (2023). Peningkatan Keterampilan Petani Jeruk di Desa Belantih, Kecamatan Kintamani Membuat Diversifikasi Olahan Jeruk Menjadi Produk Selai. *Proceeding Senadimas Undiksha, 8.*

Lawati, S.S., Utama, R.D.D., Ulfah, T., Ajijah, M.S., Ramadiyanti, M. And Adiputra, R. (2025) Aktivitas Antibakteri Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber*

officinale) Dalam Aplikasi Edible Film Berbasis Pati Kulit Singkong (*Manihot Esculenta*). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(2) 165–176.

Limas, V., Handayani, S., & Wirawan, W. (2025). Pengaruh Perbandingan Gula Stevia Dan Gula Pasir Abon Ayam Manis Terhadap Gula Reduksi, Warna, Organoleptik Dan Kelayakan Usaha (*Doctoral Dissertation*, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang).

Luthfiyanti, R., Iwansyah, A.C., Pamungkas, N.Y. and Triyono, A., 2020. Penurunan Mutu Senyawa Antioksidan dan Kadar Air Terhadap Masa Simpan Permen Hisap Ekstrak Daun Ciplukan *(Physalis angulata Linn.).* Jurnal Riset Teknologi Industri, 14(1), p.1.

Lusiana (2023) *Inventarisasi Penyakit Tanaman Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Di Kabupaten Pringsewu*. Universitas Lampung.

Marhayuni, Y. And Syakina, A.N. (2023) Kajian Ikan Tuna (*Thunnus*.) Sebagai Sumber Gelatin Halal. *Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains*, 5(1) 63–68.

Marlina, L., Indriani, R., Wulandari, R.R. And Kimia, T. (2023) Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Super Merah *(Hylocereus polyhizus)* Menjadi Permen Jelly Dengan Variasi Rasa Jahe Merah *(Zingiber offcinale Var.Rubrum)*. 17(2).

Marsigit, W., Tutuarima, T. And Hutapea, R. (2019) Effect Of Addition Sugar And Carragenan On Physics, Chemical And Organoleptic Characteristics Of Soft Candy Cytrus Calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 8(2) 113–123.

Martiningsih, N., W., Mudianta, I., W., Suryanti, I., A., P. (2020). Potensi Etanol Daun Ki Tolod *(Hippobroma longifera)* sebagai Antioksidan. Laporan Sistem Penelitian dan Pengabdian (SILIDIA)

Muas, I., Nurawan, A., & Liferdi. (2016). Budidaya Buah naga. Bandung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat.

Munadi, R. (2020) Analisis Komponen Kimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Cokroaminoto Journal Of Chemical Science*, 2(1) 1–6.

Munaeni, W., Mainassy, M.C., Puspitasari, D., Susanti, L., Endriyatno, N.C., Yuniastuti, A., Ketut, N., Fauziah, P.N., Febriza, A., Rohmah, M.K., Rahman, I.F., Yulianti, R., Cesa, F.Y., Hendra, G.A., Swandari, M.T.K. And Mayer, M.A.E. (2022) Perkembangan Dan Manfaat Obat Herbal Sebagai Fitoterapi. *Tohar Media*.

Nasir, A., Sari, L. And Hidayat, F. (2020) Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal Dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamons lumbini* L). *Serambi Saintia : Jurnal Sains Dan Aplikasi*, 8(1) 1–14.

Nelwida, N., Berliana, B., dan Nurhayati, N., 2019. Kandungan *Nutrisi Black garlic* Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda: *Nutrition content of Black garlic heated in different times*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 22(1), 53-64.

Nilawati, N.K., Suriani, M. And Panti, R. (2019) Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2) 95.

Ningtyas, R.H. And Erwiyani, A.R. (2023) Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Permen Jeli Ekstrak Wortel (*Daucuscarota* L.): Formulation And Physical Stability Tests Of Carrot Extract Jelly Candy (*Daucus carota* L.). *Indonesian Journal Of Pharmacy And Natural Product*, 6(01) 15–23.

Nuh, M. And Barus, W.B.J. (2020) Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Sari Buah Nangka. *Wahana Inovasi*, 9(1).

Pairul, P.P.B, Susianti, S.H. Nasution. 2017. Jahe *(Zingiber Officinale)* Sebagai Anti Ulserogenik.Medula, Vol. 7 No. 5. P: 42-46.

Pratama, Muh.D., Palupi, P.J., Prasetia, R. And Muhtar, M. (2021) Karakteristik

Fisikokimia Dan Mikrobiologi Permen Jeli Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Daya Simpan Dengan Teknik Pengemasan Berbeda. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1) 11–24.

Prasetio, A., Setyawan, B., & Utami, A. U. (2022). Karakteristik Permen Jelly Sari Kulit Buah Naga *(Hylocsreus polyhizus)* Dengan Variasi Penambahan Bubuk Jahe *(Zingiber rose).* Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG), 2(2), 8–14

Rahayuningsih, T., Revitriani, M. And Noerhartati, E. (2022) Kajian Suhu Ekstraksi Panas Dan Konsentrasi Bunga Telang Kering Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Pudding. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2) 285–295.

Rahmah, A., I ., Kusumaningrum, I., & Nurhalimah, S. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Naga (*Holyereus polyrhizus*) dengan Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbin* L.). Jurnal Agroindustri Halal, 10(2), 197-208.

Rika, K. S., Wulan, S. K., & Tris, P. H. (2022). Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang Khamir (AKK) Sediaan *Sunscreen Spray* Gel Ekstrak Etanol Kulit Batang Kayu Manis Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang Khamir (AKK). Jurnal Lumbung Farmasi, 3(2), 298–302.

Sari, D.K. And Dominica, D. (2022) Evaluasi Uji Hedonik Dan Uji Ph Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 5(2) 181–186.

Sholikhati, A., Kurnia, S.D. And Farikhah, L. (2022) Phytochemical Compouds And Pharmacological Activities Of Red Ginger (*Zingiber officinale* Var. Rubrum): Review. *Prosiding 16th Urecol: Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan*.

Suryono, C., Ningrum, L. And Dewi, T.R. (2018) Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2) 95–106

Supriyanto, S., Firmanlindo, D. S., Ihsan, B. M., & Slamet, S. (2024). Uji Ekstrak Etanol Daun Srikaya *(Annona Squamosa)* Terhadap Daya Hambat Bakteri Shigella Dysenteriae. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes DepkesBandung, 16(2), 558–565. https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v16i2.2558.

Syarah, N.A. (2020) Efektivitas *Jahe Merah (Zingiber officinale Var. Rubrum) Terhadap Bakteri Streptococcus sanguinis*.

Syamsul, E.S., Hakim, Y.Y. and Nurhasnawati, H., 2019. Penetapan Kadar Flavonoid Ekstrak Daun Kelakai (Stenochlaena Palustris (Burm. F.) Bedd.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia, 1(1), pp.11–20.

Tanaya, B.T.K. (2022) *Review : Kajian Penggunaan Rempah Dan Sifat Fungsional Herbal Wine*.

Vifta, R.L. And Hasri, A.P. (2022) Desa Kemetul Kabupaten Semarang Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang (SINOV)*, 4(2) 30–40.

Widiyanti, N., P., M., & Sukarta, I., N. (2022). *Various Comparisons of White Sticky Rice with Red Rice Toward the Volume of Brem Drink and Organoleptic Test Tape Foods*. Jurnal Sains dan Teknologi, 11(2), 271-282.

Widiyanti, N., L., P., Manalu, J., N., Yuliastusi., (2024). Uji Organoleptik dan Analisis Kadar Antioksidan Fruit Yogurt. Laporan Sistem Penelitian dan Pengabdian (SILIDIA).

Widiyanti, N. L. P. M., Santiasa, I. M. P. A., Citrawathi, D. M., Ristiati, N. P., Mulyadiharja, S., & Rupini, C. I. D. (2019). *Analysis of turmeric extract*

(Curcuma domestica) as natural preservative of tofu to SGOT levels and hepatic tissue structure of male white rats (Rattus norvegicus) Wistar strain. Journal of Physics: Conference Series, 1317, 012082.

Widiyanti, N. L. P. M., Ariyanti, G. A. P., & Artawan, I. K. (2016). Efektivitas ekstrak tiga varietas jahe *(Zingiber sp.)* sebagai pengawet alami terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk hasil isolasi dari ikan mujair *(Oreochromis mossambicus).* Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha, 3(2).

Yusuf, K. (2023). Analisis Daya Simpan Pada Permen Jelly Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor. 6(3).

Zubaidah, S. N., Widiastuti, T. C., & Kiromah, N. Z. W. (2022). Uji Angka Lempeng Total (Alt) Dan Angka Kapang Khamir (Akk) Pada Jamu Gendong Kunir Asam Dan Beras Kencur Di Pasar Tradisional Kecamatan Kuwarasan Kabupaten Kebumen. Jurnal Farmasi Klinik Dan Sains, 2(2), 27. https://doi.org/10.26753/jfks.v2i2.93.