

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. Apa Itu Tekstur Analizer. Statistika Pendidikan. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Aminah, Syarifah. 2015. “Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)”. Buletin Pertanian Perkotaan. Volume 5. Nomor 2.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. <http://www.Isbuc.ac.uk> [Diakses 15 Maret 2014].
- Fuglie, L.G. 2001. The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa. CTA. Netherland. 172 hal.
- Grobben, A. H., P. J. Steele, R. A. Somerville, and D. M. Taylor. 2004. Inactivation of the bovine spongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used in the manufacture of bone gelatine. *Biotech. Appl. Biochem.*, (39): 329-338.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com.
- Krisnadi, A Dudi. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora : Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.

- Lesmana, S.N., T.I. Putut S., N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 No. 1: 28-39.
- Nurismanto, R., Sudaryanti dan Ihsan, A. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Rekapangan*. 9(2) : 1-15.
- Simbolan, J.M., M. Simbolan, N. Katharina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Saiful, A. 2005. Pengaruh Lama Determinasi Terhadap Rendemen yang Dihasilkan dalam Proses Pembuatan Gelatin. Dalam http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Gelatin.Pdf
- Sastro Supadi, A. 2000. Rancangan percobaan praktis bidang pertanian. Yogyakarta : Kanisius. 277 hlm.
- Sudaryati, S. S., & Jariyah, J. J. 2017. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Buah Pedada (*Soneratia caseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 50-53
- Wijana, I Dewa Putu dan Muhammad Rohmadi. 2008. Semantik Teori dan Analisis. Surakarta: Yuma Pustaka.
- Wiyono, V. S. , 2001, Gelatin Halal Gelatin Haram, *Jurnal Halal LPPOMMUI*, 36,1-8.