

DAFTAR PUSTAKA

- Adalina, Y. (2017). Kualitas Madu putih Asal Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Proseding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. (3) 2 :189-193.
- Ahmad Daud, Dkk. 2019. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi
- Ainiyah, Q. (2022). Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Kalsium Terhadap Karakteristik Fisika dan Organoleptik Permen Jelly Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang
- Ali, M.M. (2022). Metodologi penelitian kuantitatif dan penerapannya dalam penelitian. *JPIB: Jurnal Penelitian Ibnu Rusyd*, 1(2), 1-5.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., Pranata, F. S. (2021). Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1).
- Arifin, M. (2019). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Dari Berbagai Formula Permen Jelly Blewah (Cucumis Melo Var. *Cantalupensis* L). Universitas Semarang, 224(11), 122- 130.
- Ayuni Putri, D., Nur Hofifah, S., Adelina Putri, V., Doddy Pratama, & Doddy Pratama, M. (2021). Karakteristik Organoleptik Permen Jeli Jahe (*Zingiber Officinale*) dengan Variasi Takaran Jahe dan Jenis Pewarna Berbeda. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 63–69.
- Chondro Suryono, dkk. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5 (2) : 95-106. Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2) : 66-73.
- Darna, A. R. P., Timbuleng, E. M. L. M., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., Kartikasari, M. N. D. (2019). PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 8(1), 35-39.
- Desideria, D. (2019). Karakteristik Permen Jelly Sari Kunyit Putih (*Curcuma Mangga* Val.) Yang Diformulasi Menggunakan Konsentrasi Gelatin.

- Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- FA, M. K., Sani, E. Y., Putri, A. S. (2021). Karakteristik Permen Jelly Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan Penambahan Madu Kelengkeng. *Skripsi. Semarang: Universitas Semarang, Fakultas Teknologi Pertanian*.
- Ginting, M., Marbun, N. R., Sinaga, M., Fitri, K., & Leny, L. (2022). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Gummy Candies dari Sari Ganggang Hydrilla (*Hydrilla Verticillata* L.) yang Tumbuh di Perairan Danau Toba.
- Giyarto, Dkk. 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*. 13 (02) : 118-130.
- Isnan, W., & Muin, N. (2017). Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera*) bagi masyarakat. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 14(1), 63-75.
- Ivani Putri Tarwendah. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris
- Kotta, N. R., & Sitorus, A. (2020). Potensi marungga atau kelor (*Moringa oleifera*) Lokal nusa tenggara timur sebagai komoditas pangan fungsional bagi masyarakat. *Buletin Eboni*, 14(1), 63-75.
- Kumalasari, Y. (2019). *Uji Organoleptik Permen Jeli Berbahan Buah Srikaya (Annona squamosa L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Marfungah, N., Tamrin, & Asyik, N. (2020). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jeli Daun Salam Abstract. *Heliyon*, 6(6), 1944–1956.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber pangan fungsional dan antioksidan. *AGRISIA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2).
- Minarti, S. Jaya, F. Merlina, P. 2016. Pengaruh Masa Panen Madu Pada Area Tanaman Kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) Terhadap Jumlah Produksi Kadar Air, Viskositas Dan Kadar Gula Madu. Bagian Produksi Ternak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. (11) 1 : 46-51.
- Miranti, M. 2020. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1).

- Misto, Mulyono, T., & Alex. (2016). Sistem Pengukuran Kadar Gula dalam Cairan menggunakan Sensor Fotodiode Terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*, 17(1).
- Musyaropah, R., & Cahyanto, T. (2025). Studi Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Pengobatan Tradisional di Kampung Cibeas Desa Cintaraja Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. *Flora: Jurnal Kajian Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 2(1), 44-54.
- Nadia, L. (2017). *Analisis Kadar Air Bahan Pangan*. Universitas Terbuka. Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. PPNP E-Journal Lutjanus. Vol 24 (2) : 11-16.
- Putra, C. A., Christiano, N. R., Parna, D. P., & Pratiwi, D. S. (2022). Permen Jeli dan Teh Celup: Produk Inovasi Daun Kelor sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan Kota Blitar. *Journal*
- Putri, N. R., Satiti, I. A. D., Jayanti, N. D. (2024). Pengaruh Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa Oliefera*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Dengan Anemia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(4), 10705-10714.
- Rahardjo, M., Sihombing, M., & Firdaus, V. P. (2022). Pengaruh penambahan madu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik yoghurt kedelai (soyghurt). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 96-104.
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86- 93.
- Rusli, N. (2018). Formulasi permen jeli sari buah singi (*Dillenia serrata* Thunbr) kombinasi madu menggunakan gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 1(2), 99-103.
- Sandi, A., Sangadji, M. N., & Samudin, S. (2019). Morfologi dan anatomi tanaman kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai ketinggian tempat tumbuh. *AGROTEKBIS: JURNAL ILMU PERTANIAN (e-journal)*, 7(1), 28-36.
- Saputri, N. (2024). Karakterisasi Mutu Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa*

Oleifera L.) Asal Desa Merak Belantung Kecamatan Kalianda Lampung Selatan (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang).

- Setiawati, V. R., & Cendana, S. (2023). Uji mutu kimia, fisik dan organoleptik permen jeli rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan sari jahe dan sari kunyit Chemical, physical and organoleptic quality test of seaweed (*Eucheuma cottonii*) jelly candy with the addition of ginger juice and turmeric juice. *Journal of Agritech and Food Processing*, 3(1), 23-33.
- Silaen, N. R., & Ginting, S. (2019). Pengaruh Penambahan Madu Pada Pembuatan Permen Jelly Kolangkaling (*Arenga pinnata*). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 68-77.
- Syahifah, H., Larasati, D., Haryati, S., & File, N. J. F. (2019). Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Sari Daun Kelor. Sidomulyo Dempet Demak: Universitas Semarang.
- Yunita, Pordamantra, Berkat A. (2019) Strategi Pengembangan Budidaya Lebah Madu di Kelurahan Kalampangan Kecamatan Sabangau Kota Palangka Raya. *Journal Socio Economic Agricultural*. ;14(1):62–71.