

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & Putri, W. D. R. 2013. Pembuatan *Jelly* Drink Averrhoa Blimbi L.(Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air Dan Konsentrasi Karagenan)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 1–9.
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly* Drink Averrhoa Blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan) Making Of *Jelly* Drink Averrhoa Blimbi L. ( Study About Belimbing Wuluh Proportion : The Water And Carrageenan Concentration ). *Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 1–9.
- Agustina, W. 2009. Desain Kemasan dan Label Produk Makanan. Kumpulan Modul pelatihan. UPT B2PTTG-LIPI Subang.
- Ismawati, Destryana, R. A., & Huzaimah, N. 2020. Agrotek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 67–74.
- Junais, I. dan R. Latief. 2014. Kajian Strategi Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT Bogatama Marinusa. *Jurnal Manajemen dan Teknologi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Universitas Diponegoro*, 2 (5), 15-20.
- Puspitasari, H. I. 2018. Identifikasi Faktor Penyebab Kecacatan Produk Saat Distribusi Di PT Indolakto. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Riyanto. 2014. Validasi dan Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi. Yogyakarta : CV.Budi Utam
- Standar Nasional Indonesia. 1994. *Jelly* Agar. Sni, SNI-01-355, 30.
- Tjiptono, F. 1999. Strategi Pemasaran. Yogyakarta : Andi Offset
- Valli, R., & Clark, R. 2010. Gellan gum. Di dalam: Imeson A, editor. Food stabilisers, thickeners and gelling agents. Oxford (GB): Blackwell Publishing. hlm 145-16.