

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. (2002). Wortel Antioksidan Penurun Kolesterol dan Resiko Stroke. Info Kesehatan. Kompas.com.
- Anggreana, R. (2019). Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera L. var Alphonso Lavallo*). Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang, Semarang.  
<http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v14i2.2425>
- Anwar, C., dan Reza, S. (2016). Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*, 10 (2), 52-61.
- Arismet, Y. M dan Rini, A. (2010). Deteksi Gen b Babi Pada Emulsifier Makanan Yang Beredar di Kota Padang dengan Metode Polymerase Chain Reactio (PCR).
- Atmaka, W., Af'idatusholikhah., Prabawa, S dan Yudhistira, B. (2021). Pengaruh variasi konsentrasi  $\kappa$  karagenan terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). *Warta IHP*, 38(1),25-35  
<http://dx.doi.org/10.32765/wartaihp.v38i1.6093>
- Cristianti, L dan Adi, H. P., (2009). Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil ) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe. *Dokumen*.hal:1-57.
- Dewi, L. M., Crisnandari, R. D. dan G.G. Kusumo. (2020). Identifikasi Senyawa Glukomannan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus muerelli blume*) Dari Desa Klangon Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun. Repository Akfar, 2015.
- Distantina, S., Fadilah, R dan Fahrurrozi, M. (2010). Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii*. Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. <https://doi.org/10.22146/agritech.9583>
- Estiasih, T. 2006. Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fachruddin, L. 1998. Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Fajri, M. (2016). Potensi Cincau Hijau Sebagai Pangan Fungsional Untuk Kesehatan. *Kajian Pustaka*: 241-246

- Ferdiansyah, R., Chaerunisaa, A.Y. dan Abdassah, M. (2017). Karakterisasi Kappa Karagenan Dari *Eucheuma Cottonii* Asal Perairan Kepulauan Natuna Dan Aplikasinya Sebagai Matriks Tablet Apung, Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology, 4 (1). Hal 14-26.  
<http://dx.doi.org/10.58327/jstfi.v6i1.60>
- Hapsari, A.P. (2011). Formulasi Dan Karakterisasi Minuman Fungsional Fruity Jelly Yogurt Berbasis Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Handoko,D., Sari, N.I., dan Suparmi. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Mutu Otak-Otak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Hardoko, T.K.J. dan Halim, Y. (2019). Substitusi Agar-Agar Dalam Pembuatan Jelly Drink Cincou Hijau (*Cyclea barbata*) Untuk Menurunkan Sineresis. Jurnal Sains dan Teknologi, 3(2), 45-56.
- Harini, N., Warkoyo dan Hermawan, David. 2015. Pangan Fungsional Makanan Untuk Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. Jurnal Litbang Pertanian, 37 (1), 17–25.  
<https://dx.doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Hermawan, J.D., Haryati, S. dan Putri, A.S. (2020). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Jelly drink Cincou (*Cyclea barbata*). Repository. Universitas Semarang. Skripsi Program Studi Teknologi-Hasil-Pertanian.
- Husni, A., Putra, D.R., Lelana, I. Y. (2014). Aktivitas Antioksidan *Padina sp.* pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. JPB Perikanan 9 (2): 165-173.
- Kementan, (2019). Mengolah Umbi Porang jadi Konnyaku.
- Khoiriyah, N. dan Amalia, L. 2014. Formulasi cincou jelly drink sebagai pangan fungsional sumber antioksidan. J. Gizi dan Pangan 9 (2), 74-75.  
<https://doi.org/10.25182/jgp.2014.9.2.%25p>
- Lencana, S., Nopianti, R., dan Widiasturi, I. (2018). Karakteristik selai lembar Rumput laut (*Eucheuma cottoni*) dengan penambahan komposisi gula. Fishtech-Jurnal Teknologi hasil perikanan. 7 (2). Hal: 104-110.  
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.6634>

- Maghfiroh, Y. (2016). Pengaruh Penggunaan *Isopropanol* dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Nilai Rendemen Karaginan yang di Ekstraksi dari Rumput Laut *Halymenia durvillei*. Tesis, 1-50.
- Martiningsih, N.W., Widana, G.A.B., dan Kristianti, P.L.P. (2016). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dan Ekstrak Etanol Daun Matoa (*Pometia pinnata*) dengan Metode DPPH, Prosiding Seminar Nasional MIPA, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Mukin, R. G. L. (2019). Studi Pembuatan Minyak Kelapa (*Cocos nucifera* Linneaus) Virgin Coconut Oil (VCO), Hal. 1-56
- Ortiz, J. and Aguilera, J.M. (2004). Effect of kappacarrageenan on the gelation of horse mackerel (*T. murphyi*) raw paste surimi-type. *Journal Food Science and Technology International*. 10: 223–232.  
<https://doi.org/10.1177/1082013204045884>
- Perdani, Claudia G., Pulungan, M.H. dan Karimah, S. (2019). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8 (3), 238-246.  
<https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.03.8>
- Pratiwi P., M. Suzery, B.C. (2010). Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya, *Jurnal Sains & Matematika*, 18 (4) : 140-148.
- Prihastuti, D., dan Marline A. (2019). Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetik. *Jurnal Unpad / Majalah Farmasetika*, 4 (5) 2019, 146-154  
<https://doi.org/10.24198/farmasetika.v4i5.23066>
- Ramasari, E.L. (2012). Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier Di Dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*, 1 (2), 1-8
- Rindengan, B. dan Novarianto. H. 2002. Minyak Kelapa Murni. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rukmana, R. dan H. Herdi Yudirachman. 2016. Untung Berlipat dari Budidaya Kelapa. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Sabilla C.T., dan Soleha, T.U. (2016). Manfaat Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers) sebagai Alternatif Terapi Hipertensi. *Jurnal Majority I*, 5 (4), 44-49.

- Sari, M. W. dan Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-Agar Terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). E-journal boga. 3 (1) : 100-110.
- Sayyid, A. B. M. 2006, Rahasia Kesehatan Nabi, PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Setyawati, D. 2017. Pengaruh Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Induksi Tunas Stek Tanaman Peppermint (*Mentha Piperita* L.). Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung.
- Simpala, M.M. 2020. Dahsyatnya VCO. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Suhardiyono, L. 1995. Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Suryana., M.S.A., (2020). Penganekaragaman Konsumsi Pangan Dan Gizi Faktor Pendukung Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia.
- Tarwendah, Ivani P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5 (2), 66-73.
- Thontowi, A., Yudha, MG dan Putranto, P. (2020). “Potensi Umbi Porang (*Amorphophallus mueller Blume*) sebagai Pangan Fungsional untuk Menunjang Ketahanan Pangan Indonesia | Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia,” in *Prosiding Olimpiade Karya Tulis Inovatif (OKTI II) 2011. PPI Prancis. Paris, 8-9th October 2011.p: 9., 2012.*
- Tranggono, S., Haryadi., Suparmo., A. Murdiati., S. Sudarmadji., K. Rahayu., S. Naruki dan M. Astuti. 1991. Bahan Tambahan Makanan (Food Additives). PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widawati, L & Hardiyanto, H. (2016). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jelly Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). Agritepa, 2(2), 144–152.  
<https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i1.298>
- Widiana, D.R. (2019). Karakteristik Gel Cincau Hijau Perdu (*Premna oblongifolia* Merr.) dengan Penambahan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Winarno, F.G. (1990). Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.