

SKRIPSI

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L. atau Daucus carota subsp. Sativus*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN JELLY



**Agung Setiawan
193030403061**

**FAKULTAS PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA**

2026

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L. atau Daucus carota subsp. Sativus*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN JELLY

**Agung Setiawan
193030403061**

*Skripsi merupakan salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Industri Pertanian pada
Jurusan Budidaya Pertanian*

**FAKULTAS PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA**

2026

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis dalam Naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam Naskah SKRIPSI ini dapat dibuktikan terdapat unsur PLAGIASI, maka saya bersedia SKRIPSI ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN) dibatalkan serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku

Palangka Raya, Juni 2026



Agung Setiawan
193030403061

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L.* atau *Daucus carota subsp. Sativus*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN JELLY

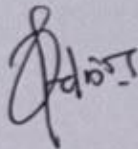
AGUNG SETIAWAN
193030403061

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Jurusan Budidaya Pertanian

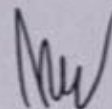
Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Selvie Mahrita.,SP.,MP
NIP. 19711220 200312 2 002



Dr.Merti Suriani.,SP.,M.Si
NIP. 19630626 199003 2 001

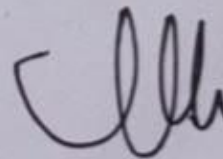
Mengetahui:

Fakultas Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan
Dekan.



Dr. Ir. Wilson, M.Si.
NIP. 19651108 199302 1 001

Jurusan Budidaya Pertanian
Ketua



Dr. Ir. Susi Kresnatita, M.P.
NIP. 19660718 199401 2 001

LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L. atau Daucus carota subsp. Sativus*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN JELLY

Oleh:

AGUNG SETIAWAN

193030403061

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi

Program Studi Teknologi Industri Pertanian Jurusan Budidaya Pertanian

Fakultas Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan

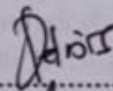
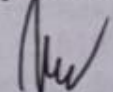
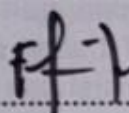
Universitas Palangka Raya

Hari/Tanggal :

Waktu :

Tempat :

Tim Penguji

1. Selvie Mahrita.,SP.,MP (Ketua) (..........)
2. Dr. Mertie Suriani.,SP.,M.Si (Sekretaris) (..........)
3. Ellen Christ Tambunan,S.TP.,M.Scc (Anggota) (..........)

RINGKASSAN

Agung Setiawan 193030403061 "PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN JELLY". Skripsi, Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, kehutanan dan perikanan, Universitas Palangka Raya. Dibawah bimbingan Selvie Mahrita.,SP.,MP dan Dr.Merti Suriani.,SP.,M.Si.

Minuman jelly (jelly drink) merupakan produk pangan fungsional yang digemari karena sifatnya yang praktis. Penggunaan wortel (*Daucus carota* L.) sebagai bahan baku potensial karena kaya akan beta-karoten (antioksidan) serta vitamin A, B, C, dan E yang baik untuk kesehatan mata dan imunitas tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak wortel terhadap karakteristik kimia dan organoleptik minuman jelly, serta untuk menentukan konsentrasi perlakuan terbaik.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Palangka Raya. Metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan 4 perlakuan konsentrasi ekstrak wortel dan 5 kali ulangan: S1: Konsentrasi Ekstrak Wortel 75%, S2: Konsentrasi Ekstrak Wortel 80%, S3: Konsentrasi Ekstrak Wortel 85% dan S4: Konsentrasi Ekstrak Wortel 90%. Parameter yang diuji meliputi Karakteristik Kimia (kadar vitamin C, nilai pH, total padatan terlarut/TPT) dan Uji Organoleptik (mutu hedonik warna, aroma, rasa, dan tekstur) oleh 25 orang panelis. Data dianalisis menggunakan ANOVA (Uji F) taraf 5% dan dilanjutkan dengan Uji Wilayah Berganda Duncan (DMRT) jika berpengaruh nyata.

Hasil analisis ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak wortel berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (vitamin C, pH, TPT), namun tidak berpengaruh nyata terhadap preferensi organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur). Kadar Vitamin C: Meningkat seiring bertambahnya ekstrak wortel. Nilai tertinggi pada S4 (10,8036%) dan terendah pada S1 (6,6781%). Nilai pH: Menurun (semakin asam) dengan bertambahnya ekstrak wortel. Nilai pH tertinggi pada S1 (2,8101) dan terendah pada S4 (2,6572), dipengaruhi oleh sifat asam alami wortel dan penambahan asam sitrat. Total Padatan Terlarut (TPT): Meningkat seiring tingginya konsentrasi ekstrak. TPT tertinggi pada S4 (76,832°Brix) dan terendah pada S1 (63,780°Brix). Uji Organoleptik: Secara umum, panelis memberikan penilaian yang relatif seragam pada semua perlakuan dengan deskripsi dominan: warna kuning kecoklatan, aroma khas wortel, rasa agak manis, dan tekstur kenyal. Kesimpulan: Konsentrasi ekstrak wortel berpengaruh nyata terhadap sifat kimia minuman jelly, tetapi tidak mengubah penilaian organoleptik secara signifikan. Perlakuan terbaik diperoleh pada S4 (Konsentrasi Ekstrak Wortel 90%) dengan karakteristik: kadar vitamin C 10,8036%, pH 2,6572, TPT 76,832°Brix, serta disukai panelis (warna kuning kecoklatan 32%, aroma khas wortel 40%, rasa agak manis 40%, dan tekstur kenyal 40%). Saran: Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan (daya awet) produk minuman jelly wortel dan pengujian efektivitas jenis pengemas yang digunakan.

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK *JELLY DRINK*

Agung Setiawan

Jelly drink merupakan produk pangan fungsional praktis yang populer di kalangan konsumen karena dapat memuaskan dahaga sekaligus menunda rasa lapar. Wortel (*Daucus carota* L.) kaya akan beta-karoten (antioksidan) serta vitamin A, B, C, dan E yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga berpotensi untuk diolah menjadi *jelly drink*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak wortel terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *jelly drink* serta untuk mendapatkan konsentrasi perlakuan terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan konsentrasi ekstrak wortel: S1 (75%), S2 (80%), S3 (85%), dan S4 (90%), yang diulang sebanyak 5 kali. Sifat kimia yang dianalisis meliputi kadar vitamin C, nilai pH, dan total padatan terlarut (TPT), sedangkan atribut organoleptik yang dievaluasi oleh 25 panelis agak terlatih meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis ragam (Uji-F pada taraf 5%) menunjukkan bahwa penambahan ekstrak wortel berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, nilai pH, dan total padatan terlarut, namun tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik *jelly drink*. Berdasarkan sifat kimia dan organoleptik, perlakuan terbaik diperoleh pada S4 (konsentrasi ekstrak wortel 90%), yang menghasilkan rata-rata kadar vitamin C sebesar 10,8036%, nilai pH 2,6572, dan total padatan terlarut sebesar 76,832 °Brix. Evaluasi organoleptik untuk perlakuan terbaik menghasilkan warna kuning kecokelatan (32%), aroma khas wortel (40%), rasa agak manis (40%), dan tekstur kenyal (40%).

Kata Kunci: Wortel, *Jelly Drink*, Karakteristik Kimia, Organoleptik, Karagenan.



AGUNG SETIAWAN, dilahirkan pada tanggal 10 Mei 2000, di Bagendang Hulu, Kotawaringin Timur, Provinsi Kalimantan Tengah. Merupakan anak kedua dari dua bersaudara, lahir dari pasangan Bapak Tumadi dan Ibu Marlina. Jenjang pendidikan dimulai dari Sekolah Dasar Negeri 2 Bagendang Hulu. Penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Mentaya Hilir Utara tahun 2013 dan tahun 2016 masuk ke Sekolah Menengah Atas di SMK Negeri 1 Sampit. Kemudian pada tahun 2019 melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi Negeri melalui jalur SMMPTN, mulai saat itu penulis duduk di bangku kuliah pada Perguruan Tinggi Negeri Universitas Palangka Raya, Fakultas Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Selama menempuh studi di Perguruan Tinggi Universitas Palangka Raya penulis pernah mengikuti: 1. Kuliah Kerja Nyata-Kebangsaan ke X (KKN-K) pada Juli 2022 di Kelurahan Pulau Kupang, Kecamatan Bataguh, Kabupaten Kapuas, Provinsi Kalimantan Tengah 2. KKL (Kuliah Kerja Lapangan) atau Magang di PT. Persada Sejahtera Agro Makmur (PSAM) pada bulan Desember sampai dengan Maret tahun 2023 Untuk memenuhi salah satu syarat dalam meraih gelar Sarjana Teknologi Industri Pertanian penulis melaksanakan penelitian di Laboratorium Jurusan Budidaya Pertanian dari bulan Februari 2026 hingga April 2026 dengan judul “pengaruh konsentrasi ekstrak wortel (*daucus carota* l. atau *daucus carota* subsp. *sativus*) terhadap karakteristik kimia dan uji organoleptik minuman jelly” di bawah bimbingan Selvie Mahrita.,SP.,MP dan Dr.Merti Suriani.,SP.,M.Si

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi dengan judul “PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota* L. atau *Daucus carota* subsp. *Sativus*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN JELLY”. Skripsi ini ditulis berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan sebagai tugas akhir dalam rangka menyelesaikan studi di program studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, kehutanan dan perikanan, Universitas Palangka Raya.

Selama penelitian dan penulisan skripsi ini banyak sekali hambatan yang penulis alami, namun berkat bantuan, dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Terimakasih atas kasih, anugerah dan berkat yang sungguh luar biasa ya Allah kepada peneliti. Banyak tantangan yang peneliti hadapi selama menyelesaikan skripsi ini, tetapi ketika peneliti berserah dan berharap padaNya, Ia selalu turut campur tangan menolong peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Tumadi, Seorang laki laki hebat yang selalu menjadi teman berpikir dan menjadi sosok panutan dalam hidup. Terimakasih atas segala pengorbanan, nasehat, pelajaran hidup dan doa. Aku sangat bersyukur dan bangga mempunyai ayah seperti engkau. Semoga Allah selalu menjaga kesehatan dan melindungi engkau.

3. Marlina, yang selalu menguatkan setiap langkah saya hingga detik ini dengan semua do'a yang selalu kau panjatkan sehingga engkau sampai lupa mendo'akan dirimu sendiri hanya karena anak satu-satumu ini. Terimakasih atas segala pengorbanan, nasihat dan doa baik yang tidak pernah berhenti diberikan kepadaku. Aku bersyukur dan bangga mempunyai ibu seperti engkau. Semoga Allah (SWT) selalu menjaga kesehatanmu dan melindungi semua aktivitasmu disetiap harinya.
4. Selvie Mahrita.,SP.,MP selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan selama penulis menyelesaikan studi dan memberikan arahan di dalam Akademik penulis.
5. Selvie Mahrita.,SP.,MP selaku Dosen Pembimbing I atas segala bimbingan, masukan, serta saran selama penulis menyelesaikan studi, melaksanakan proses perbaikan, memberikan arahan dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan Tugas Akhir (skripsi) ini berjalan dengan baik.
6. Dr.Merti Suriani.,SP.,M.Si selaku Dosen Pembimbing II atas segala bimbingan, masukan, serta saran selama penulis menyelesaikan studi, melaksanakan proses perbaikan, memberikan arahan dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan Tugas Akhir (skripsi) ini berjalan dengan baik.
7. Ellen Christ Tambunan, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembahas I, atas segala saran dan bimbingan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (skripsi) dengan baik.
8. Ir. Muliansyah, M.Si, selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, telah membantu pelayanan proses administrasi dalam menyelesaikan studi akhir penulisan, serta Memberi Semangat Selama proses Penyelesaian Skripsi Ini.
9. Dr. Ir. Susi Kresnatita, M.P. selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya atas petunjuk dan nasehatnya kepada penulis.
10. Dr. Ir Wilson, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
11. Bapak dan Ibu Dosen dan seluruh Staff Tata Usaha, Jaminan Mutu Pendidikan, Laboratorium dan Perpustakaan Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya,

yang telah membantu pelayanan proses administrasi dalam menyelesaikan studi akhir penulis.

12. Teman baik saya Ihza Vivian Angraini, M rusli, Suanto, Alam, Amstrong, Septian dan Willy yang selalu membantu, memberikan semangat, dukungan dan doa. Serta selalu menemani dan mendengarkan keluh kesah penulis serta memberikan semangat selama perkuliahan penulis.

Palangka Raya, Juni 2026
Penulis

Agung Setiawan

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI	v
RINGKASSAN	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
ABSTRAK	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB.I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Hipotesis Penelitian	2
1.5 Manfaat Penelitian	2
 BAB.II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Wortel dan Olahannya	3
2.2 Minuman Jelly	4
2.3 Bahan Tambahan Pembuatan Jelly	5
2.3.1 Karagenan	5
2.3.2 Konjac Gum	6
2.3.3 Sukrosa	7
2.3.4 Asam Sitrat	8
2.4 Ekstraksi	9
2.6 Blanching	10
 BAB.III METODOLOGI	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2 Alat dan Bahan	12

3.3 Rancangan Percobaan	12
3.4 Komposisi Minuman Jelly Wortel	13
3.5 Tahapan Penelitian	13
3.5.1 Persiapan Sampel	13
3.5.2 Pembuatan Ekstrak wortel.....	14
3.5.3 Pembuatan Minuman Jelly Wortel	14
3.6 Variabel Pengamatan	16
3.6.1 Kadar Vitamin C	16
3.6.2 Penentuan pH	16
3.6.3 Penentuan Total Padatan Terlarut.....	16
3.6.4 Uji Organoleptik.....	17
3.7 Analisis Data	18
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Bahan Baku Minuman Jelly	19
4.2 Kadar Vitamin C	19
4.3 Nilai pH.....	20
4.4 Kadar Total Padatan Terlarut.....	21
4.5 Mutu Organoleptik	23
4.5.1 Rasa	23
4.5.2 Aroma.....	24
4.5.3 Warna	26
4.5.4 Tekstur	26
 BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	30
 DAFTAR PUSTAKA	
 LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi 100 Gram wortel	4
Tabel 2. Syarat Mutu Minuman Jelly	6
Tabel 3. Pengulangan Perlakuan Ekstraksi Wortel.....	13
Tabel 4. Formulasi Minuman Jelly Wortel.....	13
Tabel 5. Uji Organoleptik Skor Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur.....	17
Tabel 6. Uji Vitamin C	20
Tabel 7. Uji pH.....	21
Tabel 8. Uji Total Padatan Terlarut.....	22

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Wortel.....	14
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan <i>Jelly</i> Wortel	15
Gambar 3. Wortel dan Ekstrak Wortel	19
Gambar 4. Grafi Uji Organoleptik Aroma	23
Gambar 5. Grafi Uji Organoleptik Rasa.....	24
Gambar 6. Grafi Uji Organoleptik Warna	26
Gambar 7. Grafi Uji Organoleptik Tekstur	27

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kusioner uji mutu	32
Lampiran 2. Analisis Vitamin C.....	33
Lampiran 3. Analisis Total Padatan Terlarut	35
Lampiran 4. Analisis pH	37
Lampiran 5. Analisis Orlab	38
Lampiran 6. Hitungan De Garmo.....	39
Lampiran 7. Dokumentasi Proses Penelitian	40

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. Dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa Blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh.: Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(3): 1-9.
- Alicja Mortensen, Alicja Mortensen, Fernando Aguilar, Riccardo Crebelli. 2012. Re-evaluation of konjac gum (E 425 i) and konjacglucomannan (E 425 ii) as food additives : EFSA Journal 2017;15(6):4864
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh konsentrasi karagenan dan tripotassium citrate terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *Jelly drink*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Anonim, 2002. Konjac Glucomannan (Konjac Gum) Foods Applications.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Syarat Mutu Jeli (SNI 01-3552-1994).
- Bangun, M. K. 1991. Perancangan Percobaan untuk Menganalisa Data Bagian Biometri. Fakultas Pertanian USU, Medan.
- Campo, V. L., D. F. Kawano, D. B. J. Silva, dan I. Carvalho, 2009. Carrageenans: biological properties, chemical modifications and structural analysis, carbohydrate polymers. 77(1) : 167-180.
- Departemen Kesehatan RI, 1995, Farmakope Indonesia Edisi IV, 551, 713. Jakarta.
- Dwi Susiloningrum, Dessy Erliani Mugita Sari. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (Curcuma Mangga Valeton & Zijp) Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. Program Studi S-1 Farmasi, Stikes Cendekia Utama Kudus.
- EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). 2017. Re-evaluation of konjac gum (E 425 i) and konjac glucomannan (E 425 ii) as food additives. EFSA Journal 2017; 15(6):4864
- Fadillah, R.N. 2016. Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder Terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele. Bandung : Universitas Pasudan.
- Hanim, Ardiyan Dwi Masahid, Nurhayati, Riska Rian. 2023. Karakteristik Fisikokimia Dan Org anoleptik Minuman Jeli Dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan, Glukomanan, Dan Tepung Pisang Terfermentasi. *Jurnal teknologi pertanian*. Vol. 24 No. 1-8
- Hapsari, A.P.2011. Formulasi dan Karakteristikisasi Minuman Fungsional Fruity *Jelly* Yogurt Berbasis Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Imerson, A. 2000. Food Stabilisers, Thickness and Gelling Agents.Markono Print Media Pte Ltd. Singapura

- Isti Nugiharti , Hari Haryadi. 2021. Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gelling Agent Terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly* Drink Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem 9(3) : 1-9
- Kumalasri, 2015 Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan Physical Characteristics and Functional Properties of Instant Corn Rice due to the Addition of Fiber Type and Duration of Freezing
- Mardiana, H.I. 2007. Pembuatan *Jelly* Drink Wortel (*Daucus carota* L) Kajian Kombinasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Agar dan Karaginan). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Unversitas Brawijaya. Malang.
- Mohammad Kresna Bayu, Heni Rizqiati, Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan 1(2): 33-38
- Mohammad Sabariman, Garnis Linda Pamella. 2020. Arakteristik Minuman Jeli Kocok (*Jelly* Shake) Berbasis Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Konjak. Universitas Sahid, Jakarta. E-ISSN NO: 2829-2006 hal 614-624
- Mukhriani Tetti. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. Jurnal Kesehatan : [Vol. 7 No. 2 \(2014\)](#).
- Novianti. 2017. Formulasi *Jelly Drink* Ekstrak Daun Pohpohan (*Pilea Trinervia W.*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nur Khoiriyah dan Leily Amalia. 2014. Formulasi Cincau *Jelly* Drink (*Premna Oblongifolia L Merr*) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. Jurnal Gizi dan Pangan. 9(2): 73-80
- Permen *Jelly* Fungsional Berbahan Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 9 No 2: 163-176
- Pranajaya, Dhodi, 2007. Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman *Jelly* di Pasaran. Skripsi. IPB. Bogor.
- Pratiwi P., M. Suzery, B. Cahyono. 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.

- 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.
- Sembiring, 2020. Teknologi Penyiapan Simplisia terstandar tanaman obat. Balitro. Bogor. Vol 13 (2)
- Shinta Selviana, Alumni and Nana Sutisna Achyadi, Dosen and Yusman -----, Ds (2016) *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black mulberry (Morus nigra L.)*. Skripsi(S1) thesis, Fakultas Teknik Unpas.
- Sinaga, Bonar Cius, S. Imaculata, and I. Ketut Suter. 2012. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan gula terhadap karakteristik jeli terung Belanda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1.1 (2012): 1-10.
- Sudarmadji. Bambang Haryono, Suhardi . 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta.
- Triswaningsih D, Kumalaningsih S, Winyanto, Pratikto. 2017. Identification of chemical compounds cherry leaves (*Muntingia calabura*) powder as a natural antioxidant. IJAAR. 10(5): 84-91.
- Whiteman, M. and Halliwell, B. (2000) A Reevaluation of the Peroxynitrite Scavenging Activity of Some Dietary Phenolics. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 279, 692-699
- Winarno, F. G. 1990. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia pustka utama. Jakarta.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan minuman jeli daun kelor (*Moringaoleifera oleifera lamk*) sebagai sumber vitamin C dan β -karoten. Skripsi. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yuzammi, Hidayat S, Mursidawati S, Witono JR, Wawangningrum H, Handayani T, Sugiarti, Astuti IP, Triono T, Sudarmono. 2010. Ensiklopedia Flora. Jakarta (ID): Kharisma Ilmu.