

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinandi, A. J. & Indrajaya, S. (2020). Analisis Kepuasan Konsumen Dengan Uji Deskriptif dan PLS pada Perusahaan Multifinance. *Jurnal Ekonomi*.
- Alharanu P.R, dan Eviana N,. (2020). Pemanfaatan Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) Pada Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal EDUTURISMA, Edisi ke-8, Volume IV Nomor 2*.
- Badan, P. S. (2022). *Produksi Wortel Indonesia Capai 668.046 ton pada Tahun 2022*.
- Badan, S. N. (2008). *Kembang gula-bagian 2: Lunak. Jakarta*.
- Bystricka, J., Kavalcova, P. Musilova, J. Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. (2015). Carrot (*Daucus carota L*) as source of antioxidants. *Acta agriculturae slovenica*, vol 105, no 2.
- Cahyo K.N, Martini, Riana E. (2019). Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Kuesioner Pelatihan Pada. *Journal of Information System Research (JOSH)*.
- Cahyono. (2002). Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran. . *Yogyakarta: Kanisius*.
- Christiana, Y. S., Nurali, E.J.N., Koapaha, T., Djarkasi, G. S. S. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Ilmiah Cocos*, 1-8.
- Dwipayono H. S. (2012, March 08). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) Yang Ditanam Tumpang Sari dengan Tanaman Apel (*Malus sylvestris MILL*) Dengan Arah Bedengan Berbeda Di Lahan Miring. *Thesis (Sarjana), Universitas Brawijaya*, hal. 15-16.
- E. Sobari, F. Fathurrohman. (2017). EFEKTIVITAS PENYIANGAN TERHADAP HASIL TANAMAN WORTEL (*Daucus carota L.*) LOKAL CIPANAS BOGOR. *Jurnal Biodjati*.
- Fitrianingsih, Sani F.K, Utami D.T, Elisma, dan Yuliawati. (2020). Diversifikasi Wortel menjadi Permen Jelly sebagai Upaya Mengatasi Anak Sulit Mengonsumsi Sayuran. *MEDIC, Volume 3, Nomor 2, Hlm; 68-73*.
- Gizi, J. T. (t.thn.). Permen Jelly. *Jurnal Tekno Pangan & Agroindustri*, 152.
- Ismayanti. (2010). Pengantar Pariwisata. *Grasindo, Jakarta*.
- J, Bower. (2009). *Statistical Method for Food Science*.

- Kurniasih, D, Rusfiana. Y, Subagyo. A, Nuradhawati. R. (2021). Teknik Analisa. *Alfabeta, cv.*
- L. V, W. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jeli Wortel (*Daucus carota L.*) Dengan Penambahan Karagenan dan Sari Wortel dalam Berbagai Konsentrasi. *Fakultas Teknologi Pertanian.*
- Labau, E. (2012). *The Sweet Book Of Candy Making Quarry Books.*
- Lemona. (2018). 7 Manfaat dari Kandungan Jus Lemon.
- Lidiyawati R, Dwijayanti F, Yuwita N .S, dan Pradigdo S.F. (2013). Mentel (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol. 3 No.1.*
- Ningtyas R. H, dan Erwiyani A. R. (2023). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Permen Jeli Ekstrak Wortel (*Daucus Carota L.*). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product.*
- Nizhar, U. M. (2012). Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) Sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. *Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.*
- Nurwandah, A., & Badriah, E. (2020). Analisis Program Inovasi Desa dalam Mendorong Pengembangan Ekonomi Lokal oleh Tim Pelaksana Inovasi Desa (PID) di Desa Bangunharja Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara.*
- Priadana, S. MS. & Sunarsi, D. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif. *Pascal Book.*
- Rismandari. M, Agustini. T. W, Amalia. U. (2017). Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma Spinosum*). *Journal of Fisheries Science and Technology.*
- Sinurat, E., Murdinah., Fransiska, D. (2010). Karakteristik Permen Jeli yang Dibuat dari Hasil Formulasi Jelly Powder. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 272-426.*
- Sirangelo, T. M. (2019). Sensory Descriptive Evaluation of Food Product: A Review. *Journal of Food Science and Nutrition Research.*
- Spillane, J. J. (1987). Pariwisata Indonesia Sejarah dan Prospeknya. *Kansius, 150 halaman.*

- Sriyono, L. Kurniawati, A. Mustofa. (2016). Karakteristik Permen Jelly Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Sudarsono, Blasius. (2017). Memahami Dokumentasi. *Jurnal Acarya Pustaka, Vo.3, No.1*.
- T., H. (2021). Pemanfaatan Sari Wortel (*Daucus Carota L*) sebagai Bahan Pewarna Alami pada Sediaan Permen. *UMN AL-WASHLIYAH 106 FAR*, <https://repository.umnaw.ac.id/jspui/bitstream/123456789/273/4/abstrak.docx>.
- Utami. B. U. (2016). Pengaruh Penggunaan Agar-agar dan Gelatin pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tektur, dan Sifat Organoleptik. *Universitas Diponegoro Semarang, Fak. Peternakan dan Pertanian*.
- Yoeti, O. A. (2008). Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata. *Pradnya Paramita, Jakarta*.