

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN].Badan Standar Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional.
- Aba, P. E., & Asuzu, I. A. Mechanism Of Actions Of Some Bioactive Antidiabetic Principles From Phytochemical Of Medicinal Plants A Review. *Indian Journal Of Natural Products and Resources*. 2018; 9(2) :85-96.
- Allen, L. V., 2002, *The Art Science, And Technology Of Pharmaceutical Compounding*, 304,309,310, American Pharmaceutical Association, Washington D. C
- Amos Dan W. Purwanto. 2002. *Hard Candy* Dengan Flavor Dari Minyak Pala. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia* Vol. 4, No. 5 (Agustus 2002), Hal 1– 6. Humas Bppt/ Any. Selamat Pagi 12 Mei 2004.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Konsentrasi Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 203–214.
- Association Of Official Analytical Chemist (Aoac). 2005. *Official Method Of Analysis Of The association Of Official Analytical Of Chemist*. Arlington, Virginia, Usa: Association Of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astuti, S., Zulferiyenni, & Yuningsih, N. N. (2015). Pengaruh Formulasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*.
- Bait Y. 2013. *Formulasi Permen Jelly Dari Sari Jagung Dan Rumput Laut*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. Fleet Dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal. 355-364.
- Cahyono. 2005. *Budidaya Tanaman Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Desrosier, N.W., 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo. Jakarta: UI Press
- Fachruddin. (2003). *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Goto, T., Takahashi, N., Hirai, S., & Kawada, T. Various Terpenoids Derived From Herbal And Dietary Plants Function As Ppar Modulators And Regulate Carbohydrate And Lipid Metabolism. *Ppar Research*. 2010; Doi: 10.1155/2010/483958.
- Herdiana.I., Herussana. A.N. El Muna. Syahla. N & Melawati N. (2023). Potensi Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Daun Sirih Hijau, Sirih Merah Dan Sirih Hitam Terhadap Bakteri *Propionibacterium acne*. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat (Bahana of Journal Public Health)* Vol 7 No 2
- Hermawan, A., 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (Piper Betle) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus* Dan *E. Coli* Dengan Metode Difusi Disk. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya
- Hutapea, J. R., 2000, *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*, Edisi I, 19-20, Bhakti Husada, Jakarta.

- Indriaty, Fetty. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Nenas Pada Permen Keras. Balai Riset Dan Standarisasi Industri Manado.
- Khankari Dan Hontz, 1997, Binder And Solvent, In Parikh, M, (Eds.) Handbook Of Pharmaceutical Granulation Technology, Marcel Dekker, Inc., New York, 8, 66-67.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Jakarta
- Kusmawati, A., Ujang, H., & Evi, E. (2000). Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. *Central Grafika. Jakarta.*
- Lachman L., H. Lieberman, And J. Kanig, L., 1989, Teori Dan Praktek Farmasi Industri, Terjemahan: Siti Suyatmi, Jilid Ii Edisi 3, Ui Press: Jakarta, 74- 75.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Color Measurement In L* A* B* Units From Rgb Digital Images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Maharani. R., Fernandes. A. (2020). Profil Fitokimia Dan Gc-MS Daun Sirih Hitam (Piper Betle L.) Dari Sekitar Khdtk Labanan, Kabupaten Berau. Jurnal Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Ekosistem Hutan Dipterokarpa, Samarinda.
- Manera, J., Brotons, J. M., Conesa, A., & Porras, I. (2012). Relationship Between Air Temperature And Degreening Of Lemon ('Citrus Lemon' l. Burm. F.) Peel Color During Maturation. *Australian Journal Of Crop Science*, 6(6), 1051–1058.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan Dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin Dari Buah Mangga Kweni. Bogor: Fakultas Teknik Pertanian Ipb.
- Moeljanto, R. D. Dan Mulyono., 2004. Khasiat Dan Manfaat Daun Sirih Obat Mujarab Dari Masa Ke Masa Edisi I. Agromedia Pustaka, Jakarta, 8-69.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (Etlingera Elatior) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. Jurnal Kimia VALENSI, 2(4), 526–533. <https://doi.org/10.15408/jkv.v2i4.270>
- Mughal, M. H. Garlic Polyphenols: A Diet Based Therapy. Biomedical Journal Of Scientific & Technical Research. 2019. 15(4) : 11453-11458.
- Munawaroh, E. Dan Yuzammi. 2017. Keanekaragaman Piper (Piperaceae) Dan Konservasinya Di Taman Nasional Bukit Barisan Selatan. Jurnal Media Konservasi. Vol. 22. No. 2. Hal. 118-128
- Naidu, K. M. 2010. Community Health Nursing. Gennext Publication. New Delhi. 115
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. Jurnal Konversi. <https://doi.org/10.24853/Konversi.6.2.9>
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* Yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok. Hlm.59.
- Rija'i, A. J., 2015. Telaah Fitokimia Kandungan Metabolit Sekunder Dalam Ekstrak sirih hitam (Piper Betle L.) Dan Uji Bioaktivitasnya Terhadap Larva Udang (Artemia Salina Leach.), Skripsi, Universitas Islam Bandung, Bandung.
- Salirawati, D., Subiantoro, A. W., & Pujiyanto, P. (2011). Pelatihan Pengembangan Praktikum Ipa Berbasis Lingkungan. *Inoteks: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni*, 15(1).
- Saputrayandi, A. Marianah & Alia J. (2021). Kajian Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. Journal of Agritechology and Food Processing Volume

1, No. 1.

- Sarian, M. N., Ahmed, Q. U., So'ad, S. Z. M., Alhassan, A. M., Murugesu, S., Perumal, V., Mohamad, S. N. A. S., Khatib, A., & Latip, J. Antioxidant And Antidiabetic Effects Of Flavonoids: A Structure-Activity Relationship Based Study. *Biomed Research International*. 2017; Doi: 10.1155/2017/8386065.
- Sukadana, 2007. Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid Dari Biji Papaya (*Carica Papaya L.*). [Skripsi]. Universitas Udayana. Bali.
- Tembrock, L. R., Broeckling, C. D., Heuberger, A. L., Simmons, M. P., Stermitz, F. R., & Uvarov, J. M. Employing Two-Stage Derivatisation And Gc-MS To Assay For Cathine And Related Stimulant Alkaloids Accros The Celastraceae. *Phytochemical Analysis*, 2017; 28 : 257-266.
- Trisnantini, Dewi, Ismawati, Alifah, Pradana, Bhayangkara, T., Jonathan, Jason Gabriel. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode Dpph Pada Daun Tanjung (*Minusops Elengi L.*). *Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Yanti., 2012. Piper betle var. Nigra. www.thebest-healthy-foods.com .
- Yendapally, R., Sikazwe, D., Kim, S. S., Ramsinghani, S., Spears, R. F., Witte, A. P., & Viola, B. L. A Review Of Phenformin, Metformin And Imeglimin. *Drug. Dev. Res.* 2020; 1-12. Doi: 10.1002/Ddr.21636.
- Zuhra, C. F. (2006). *Flavor (Citarasa)*. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.