

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008 : Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Afgani, C. A., & Sakinah, Z. (2023, August). Permen Susu Kuda Sumbawa dengan Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) Sebagai Inovasi Produk Khas Sumbawa_Zulfa Sakinah. In *Proceeding Of Student Conference* (Vol. 1, No. 3, pp. 73-84).
- Akib, N. I., Ardiyanti, A., Hamsidi, R., Nurhayani, H. M., Saputra, M. J., & Baane, W. (2015). Pengembangan hard candy yang mengandung ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) sebagai pangan fungsional berkhasiat antibakteri. In *Prosiding Seminar Nasional Nasional Swasembada Pangan* (pp. 204-211).
- Alinkolis, J. J. 1989. Candy Technology. The AVI Publishing Co. Westport-Connecticut.
- Andarwulan., N. Kusnandar dan F. Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andriani, S. 2014. Pembuatan Sirup Glukosa Berantioksidan dari Pati Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Secara Hidrolisis Enzimatis (Kajian Pengaruh Pencucian Pati dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Sirup Glukosa. Skripsi. UB. Malang.
- Anggraeni, A. C. 2012. *Asuhan Gizi; Nutritional Care Process*. Graha Ilmu : Yogyakarta
- Anonim. 2008. Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Dasar. Purwokerto Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Biologi Universitas Jenderal Soedirman.
- Ansel, H.C., 2008, Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Edisi Keempat, UI Press, Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan sensori tepung ubu jalar ungu (*Ipomoea batatas* blackie) dengan Variasi proses pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aventi, A. (2016, April). Penelitian pengukuran kadar air buah. In *Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan*. Trisakti University.
- Bennion, M. 1980. The Science of Food. John Wiley and Son. Singapura.

- BPOM. 2008. Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- BPOM. 2016. JAHE (*Zingiber Officinale Rosc*). Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E., & Berset, C. L. W. T. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT-Food science and Technology*, 28(1), 25-30.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- DeMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah: Kosasih Patmawinata. ITB. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Depkes R.I. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Djide, N. (2008). Dasar-dasar mikrobiologi farmasi. *Makassar: Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin*, hal, 340-342.
- Dolatabadi, J. E. N., Mokhtarzadeh, A., Ghareghoran, S. M., & Dehghan, G. (2013). Synthesis, characterization and antioxidant property of quercetin-Tb (III) complex. *Advanced pharmaceutical bulletin*, 4(2), 101.
- Ela, S. 2020. Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). In *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Fakhrudin, M., I. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. Skripsi Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.
- Faridah, Anni., Kasmita S.P., Asmar Y., dan Liswarti Y. 2008. Candy dan Produk Cokelat. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fayemiwo, K. A., M. A. Adeleke, O. P. Okoro, S. H. Awojide dan I. O. Awoniyi. 2014. Larvicidal efficacies and chemical composition of essential oils of *Pinus sylvertris* and *Syzygium aromaticum* against mosquitos. *Asian Pasific Journal of Tropical Biomedic*. 4(1): 5.

- Gaonkar, A. G. 1995. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. Marcell Dekker, Inc., New York.
- Glicksman, M. 1970. *Utilization of Synthetic Gums In The Food Industry In Food Research*. Academic Press Inc. New York.
- Habilla, C., Sim, S. Y., Nor Azizah and Cheng, L.H. 2011. The Properties Of Jelly Candy Made Of Acid-Thinned Starch Supplemented With Konjac Glucomannan Or Psyllium Husk Powder, *International Food Research Journal*. 18(1): 213-220
- Hapsih, Y., Hasanah, E., Julianti. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe*. USU Press. Medan.
- Harmono dan Andoko. 2005. *Budi Daya dan Peluang Bisnis Jahe*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Hartati, S. Y. dan Balitro. 2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan pengembangan tanaman industri*, 19(2), 5-9.
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 138-147.
- Hastuti, D dan I. Sumpe. 2007. *Pengenalan dan Pembuatan Gelatin*. Media Agro.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Hernani dan Winarti, C. 2014. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Hidayat, H. (2015). Estimasi Kemasakan Buah Pisang Menggunakan Sensor Kapasitansi (Skripsi). In *Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Hidayat. 2006. *Analisis Studi Kelayakan Agroindustri Sirup Glukosa di Kabupaten Lampung Tengah*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hidayat, S. dan Rodame M.N. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: AgriFlo (Penebar Swadaya Grup), hal 51.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ.* Gaithersburg, Maryland.

- Illiyin Manistha Yazakka, Wahono Hadi Susanto. 2015. Karakterisasi *Hard Candy* Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Sari Jahe). Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. 3(3)
- Imeson, A. 1999. Thickening and Gelling Agent for Food. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg Maryland.
- Irfan, Muh. Fakhruddin. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.
- Jackson, E. B 1995. Sugar Confectionary Manufacture. Second Edition. Blackie Academic and Professional. London.
- Jayanudin., Rochmadi, M., Fachrurrozi., dan Wirawan, S. K. 2019. Peluang oleoresin jahe sebagai sumber bahan baku berkelanjutan untuk obat-obatan. *Jurnal Integrasi Proses*, 8(2), 82-90.
- Johnson, R., Moorthy, S. N., & Padmaja, G. (2010). Production of high fructose syrup from cassava and sweet potato flours and their blends with cereal flours. *Food science and technology international*, 16(3), 251-258.
- Ketaren, S. dan Djatmika. 1978. Minyak Atsiri, Bersumber Dari Batang dan Akar. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB. Bogor.
- Khoerul FA, M. (2021). Karakteristik permen jelly sari daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan penambahan madu kelengkeng (Skripsi). Universitas Semarang, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Kikuzaki, H., & Nakatani, N. (1993). Antioxidant effects of some ginger constituents. *Journal of food science*, 58(6), 1407-1410.
- Kristiani, F. 2010. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula sintetis terhadap mutu selai rosela. Skripsi. Fak. Pertanian USU. Medan.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agisarana. Surabaya.
- Kusumawati N, Bettysri LJ, Siswa S, Ratihdewanti, Hariadi. 2008. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenous sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Menurunkan Kolesterol. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lathifah, Q.A., 2008, Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan Variasi Pelarut, Skripsi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang.
- Lestari. 2010. Permen Keras dan Permen Lunak. USU Press : Medan

- Luthfian, Rahmah. Febriyani. 2009. Kajian Kandungan Total Fenol, Vitamin E, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Bekatul dari Berbagai Jenis Beras. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mochammad Arif Saputra, Noor Harini, Rista Anggriani. 2020. Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly oleh Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, Indonesia
- Morales, G., Sierra, P., Mancilla, A., Paredes, A., Loyola, L. A., Gallardo, O., & Borquez, J. (2003). Secondary metabolites from four medicinal plants from northern Chile: antimicrobial activity and biotoxicity against *Artemia salina*. *Journal of the Chilean Chemical Society*, 48(2), 13-18.
- Muharnato, F. 2007. Budidaya Pengolahan, Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Ngaisah, S., 2010, Identifikasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz & Pav.) Asal Magelang, Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nurhasanah. 2011. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Agar - Agar Terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Paimin, F.B. dan Murhananto. 2008. Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Panda, S.K. 2012. Assay guided comparison for enzymatic and non-enzymatic antioxidant activities with special reference to medicinal plants. In El-Missiry, M.A. (ed.). *Antioxidant Enzyme*. IntechOpen. Rijeka.
- Paujiah, S., Ulum, K., Pratiwi, D., Zahra, N. A., & Nola, F. (2020). Potensi Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Sebagai Antibakteri. *HSG Journal*, 5(2), 17-30.
- Pottenger, F. M. (1997). Hydrophilic Colloid Diet Health and Healing Wisdom. *Price Pottenger Nutrition Foundation Health Journal*, 21, 1-17.
- Putriana, R., Angkasa, D., Novianti, A., Dewanti, L. P., & Ponitawati, P. (2019). Analisis Kafein, Tanin, Aktivitas Antioksidan Serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (*Coffea arabica*) Siap Konsumsi Dengan Gula Fruktosa Sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 3(2), 1–19.

- Raharjo, M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmi, S. L., Tafzi, F., & Anggraini, S. (2012). Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jelly dari bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 14(1).
- Ramadhan, 2012, Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi, Skripsi, Universitas Indonesia, Depok.
- Rismunandar, dan Paimin, F.B. 2001. Kayu manis budidaya dan pengolahan Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohman, A., & Riyanto, S. (2005). Daya antioksidan ekstrak etanol Daun Kemuning (*Murraya paniculata* (L) Jack) secara in vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*, 16(3), 136-140.
- Rohmaniyah, A., Hidayat, K., Mu'tamar, M. F. F., & Firmansyah, R. A. (2022). Pengembangan Produk Permen Rempah Untuk Meningkatkan Minat Konsumsi Anak. *SEMINAR NASIONAL MANAJEMEN*, 1(2), 44-50.
- Said, E.G. 1987. Bioindustri-Penerapan Teknologi Fermentasi. PT. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Sindita Riyansari. 2009. Pembuatan Permen Chewy Bungkil Kacang Tanah (Kajian Proporsi Sirup Glukosa : Sorbitol dan Konsentrasi Gelatin. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Saputra M.A, Harini N., Anggriani R. 2020. Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly oleh Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Segura, L. I., Salvadori, V. O., & Goñi, S. M. (2017). Characterisation of liquid food colour from digital images. *International journal of food properties*, 20(sup1), S467-S477.
- Setyaningsih, D., A., Apriyanto, dan M. P. Sari, 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Sharma, O.P. & Bhat, T.K. 2009. DPPH antioxidant assay revisited. *Food Chemistry* .
- Siregar, J., 2004, Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Gula Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Permen Jahe (*Zingiber officinale* Rosc), Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soesilo, Diana., R. E. Santoso, and I. Diyatri. 2005. *Peranan Sorbitol Dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva Pada Proses Pencegahan Karies*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- PANGAN, J. T. (2015). *TINJAUAN KUALITAS PERMEN JELLY SIRSAK (Annona Muricata Linn) TERHADAP PROPORSI JENIS GULA DAN PENAMBAHAN GELATIN*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2).
- Suharto, F. M. A. (2018). *Pengaruh Penambahan Sari Jahe Emprit (Zingiber officinale Amarum) terhadap Kadar Vitamin C, Kadar Gula Reduksi, Kadar Air dan Tekstur pada Permen Karamel Susu* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Supriyanto, S., Mojiono, M., & Dewi, M. W. P. (2023). Efek Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Serta Rasio Glukosa dan Fruktosa Pada Sucrose-Free Hard Candy. *Rekayasa*, 16(2), 122-131.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. “Analisis Kekuatan Gel Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Keragenan dan Rumput Laut”. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.
- Suryani, A., Santoso, J., dan Rusli, M. S. 2015. Karakteristik dan struktur mikro gel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 37(1):19-28.
- Suseno, T. I. P., Fibria, N., & Kusumawati, N. (2008). Pengaruh penggantian sirup glukosa dengan sirup sorbitol dan penggantian butter dengan salatrium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kembang gula karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 7(1).
- Sya’ban, M.F. 2013. *Jahe, Kandungan dan Manfaatnya*. Makalah Kimia. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. (2010). Karakteristik permen Jelly timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2), 78-86.
- Syarifuddin, N., 2014, *Formulasi dan Uji Aktivitas Obat Kumur Ekstrak Daun Beluntas (Pluchea indica Less) terhadap Streptococcus mutans*, Skripsi, Universitas Haluoleo, Kendari.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia. Jakarta.

- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. Bahan Tambahan Makanan (Food Additive). PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Turing, A. M., J. van Fraunhofer dan C. Abbe. 2007. How Products Are Made Volume 3: Gummy Candy.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Waluyo, Lud. 2010. Teknik & Metode Dasar dalam Mikrobiologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press
- WHO, 2003, Manual for the Laboratory Identification and Antimicrobial Susceptibility Testing of Bacterial Pathogens of Public Health Importance in the Developing World, World Health Organization.
- Wiendarlina, I. Y., & Sukaesih, R. (2019). Perbandingan aktivitas antioksidan jahe emprit (*Zingiber officinale* var *Amarum*) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) dalam sediaan cair berbasis bawang putih dan korelasinya dengan kadar fenol dan Vitamin C. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 315-324.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi H. 2007. Antioksidan Alami & Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, C., & Nurdjanah, N. (2005). Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 47-55.
- Yang, H., Xue, Y., Liu, J., Song, S., Zhang, L., Song, Q., ... & Zhu, H. (2019). Hydrolysis process optimization and functional characterization of yak skin gelatin hydrolysates. *Journal of Chemistry*, 2019(1), 9105605.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2014). Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Yodha, A.W.M., 2012, Isolasi dan Elusidasi Struktur Senyawa Kimia dari Kulit Batang Mangkokan (*Nothopanax scutellarium* Merr) serta Uji Aktivitasnya terhadap Bakteri, Fungi dan Radikal Bebas, Skripsi, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1481-1491.