

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, H. P. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. ITB-Press, Bandung.
- Alikonis, J. J. 1979. *Candy Technology*. The AV1 Publishing Company Inc., Westport.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amos, W.P. 2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 4(2) : 1-6.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 1992. *SNI Cara Uji Gula*. Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2008. *SNI 3547.1:2008 Kembang Gula - Bagian I : Keras*. Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Buckle K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah : M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- DLBS (Dexa Laboratories of Biomolecular Science). 2015. *Working Instruction Moisture Analyzer Mettler Toledo Tipe HR 83*. DLBS PT Dexa Medica, Cikarang.
- DLBS (Dexa Laboratories of Biomolecular Science). 2017. *Working Instruction Vulcan Box Furnace*. DLBS PT Dexa Medica, Cikarang.
- Engka, D.L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(3) : 1-10.
- Faridah A., K. S. Pada, A. Yuliasri, dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.

- Fitrianti, A.L. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Arthocapus heterophyllus*) dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Program Sarjana, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. UGM Press, Yogyakarta.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. Armico, Bandung.
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri Jilid 1*. Penerjemah : Ketaren, S. UI-Press, Jakarta.
- Hasbihtc. 2010. Manfaat Serai. <http://www.hasbihtc.com>. [10 Juni 2019].
- Henny, J.M. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras Buah Pala. *Jurnal Teknologi Industri*. 6 (1):1-10.
- Hidayah, L.R. 2014. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Fisik Hard Candy Ekstrak Rimpang Jahe (*Zingiber officinate* R.). *Jurnal Kimia dan Teknologi*. 7(2):1-10.
- Indriaty F. dan S. R. Sjarif. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8(2):129-140.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. 2<sup>nd</sup> ed. Blackie Academic and Professional, London.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. [e-book] Bogor : Institut Pertanian Bogor. <http://EbookPangan.com>. [15 Juni 2019].
- Linsley, R.K., Franzini, J.B., 1991. *Teknik Sumberdaya Air Jilid 1*, Erlangga. Jakarta.
- Lintang, Chaza. P. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut Untuk Pembuatan Permen Jelly Dengan Penambahan Ekstrak Sereh.[Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Lehninger, A.L. 1982. *Principle of Biochemistry* (Dasar-dasar Biokimia Jilid I, Diterjemahkan oleh M. Thenawidjaya). Erlangga, Jakarta.
- Mansur, M. 1990. *Mutu dan Produksi Minyak Klon Unggul T-ANG 1,2,3 dan 113 Tanaman Atsiri*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Bogor.
- Meyer, L. H. 1978. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company. Inc., Westport.
- Muhlisah, F. 1999. *Tanaman Obat Keluarga*. Swadaya, Jakarta.

- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nicol, W. M. 1982. *Sucrose and Food Technology*. Di dalam : G.G Birch dan KJ. Parker (ed.). *Nutritive Sweeteners*. Applied Science Publ., London.
- Pratama, S. B., S. Wijayana. dan A. Febriyanto. 2013. Studi Pembahasan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 1(3):181-194.
- Pratiwi, H. M. S., Bachtiar. A. dan Kusumaningrum. 2008. Pengembangan Produk *lollipop* Daun Sirih (*Piper betle*) sebagai *Functional Confectionery*. [PMK]. Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Perry, R. H and D. W. Green. 1999. *Perry's Chemical Engineer's Handbook 7<sup>th</sup>*. Editan : M.C Graw Hill Company, Singapore.
- Purnama, Y. S. 2016. Eksperimen Pembuatan Hard Candy Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rusli, S dan N. Nurjanah. 1990. Penelitian Tanaman Penghasil Minyak Atsiri di Balitro. Edisi Khusus Litro. 6(1):1-4.
- Sastrapradja, S. 1978. *Tanaman Industri*. LIPI, Jakarta.
- Shanti, P. L. 2017. Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Teknologi Pangan*. 6(2):1-10.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Suprianto. 2008. Potensi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus* L.) Sebagai Anti *Streptococcus mutans*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Togatorop, D. M., Nainggalon, R. J. dan Nurminah, M. 2015. Pengaruh Perbandingan sari Batang Sereh Dengan Sari Jahe Dan Konsentrasi Serbuk Gula Aren Terhadap Mutu Minuman Penyegar Sereh. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Wahyuni, H.D. 1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa [Skripsi]. Fateta-IPB, Bogor.

- Wijayakusuma. 2005. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. EGC, Jakarta.
- Wijoyo, P. M. 2009. *15 Ramuan Penyembuh Maag*. Bee Media Indonesia, Jakarta.
- Wilbraham, A. C. dan Michael. S. M. 1992. *Pengantar Kimia Organik dan Hayati*. ITB-Press, Bandung.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 1998. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Zuhra, CF. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Karya Ilmiah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara, Medan.