

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. 2002. *Aromaterapi Cara Sehat Dengan Wewangian Alami*. Cetakan 2. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Akib, N.I., Ardiyanti., Rini, H., dan Nurhayani, H.M. 2016. Pengembangan Hard Candy Yang Mengandung Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Sebagai Pangan Fungsional Berkhasiat Antibakteri. *Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan* 4(1): 1-8.
- Alikonis, J.J. 1979. *Candy Technology*. The AV1 Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Alkarim, M., Yosi, B.M., dan Saifullah, T.N. 2012. Formulasi Hard Candy Lozenges Ekstrak Daun Legundi (*Vitell trifolia* L.). *Majalah Obat Tradisional* 17(1): 15-2.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amos, dan Purwanto, W. 2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Saint dan Teknologi* 4(5): 1-6.
- Andini, D.F., Mardiah., dan Kawaroe, M. 2017. Formulasi Hard Candy Menggunakan Pewarna Alami Fikosianin *Spirulina platensis*. *Jurnal Agroindustri Halal* 3(2): 117-125.
- Anggia, M., dan Ruri, W. 2017. Kajian Sifat Fisiko-Kimia Permen Hard Candy Berbahan Daun Kahwa. *Jurnal Bibiet* 2(2): 75-83.
- [AOAC] Association of Analytical Communities. 2012. Official Method of Analysis. Washington DC (USA): AOAC. Internasional.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Artikel publikasi ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 2978.1-1992 tentang Sirup Glukosa. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.1-2008 tentang Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia press, Jakarta.
- Budiyanto, A.K. 2002. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.

- Cahyono, D., Padaga, M.C., dan Sawitri, M.E. 2013. Kajian kualitas mikrobiologis (*Total Plate Count*, *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus*) susu sapi segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 8(1): 1-8.
- Daryono, E., Muyassaroh, D., dan Hudha, M.I. 2011. Ekstraksi Minyak Atsiri Pada Tanaman Kemangi (*Ocimum x citriodorum*) dengan Proses Destilasi. *Prosiding Seminar SENTIA, Polinema* 9(1): 1-7.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Muljohardo, M., penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. Terjemahan dari: *The Technology of Food Preservation*.
- Dewi, M.M. 2016. Uji angka kapang/khamir (AKK) dan angka lempeng total (ALT) pada jamu gendong temulawak dipasar Tarumanegara Magelang [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Dinary, P.S., Ekawati, P., dan Sinung, P. 2014. Kualitas Permen Keras Dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus L.*) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon L.*) Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Engka, D.L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Govindarajan, V.S. 1977. Pepper—Chemistry, Technology & Quality Evaluation. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 9: 115–225.
- Guenther, Ernest. 1987. *Minyak Atsiri*. Jilid 1. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Halimah. 1997. Pembuatan Cajuput Candy Sebagai Salah Satu Alternatif Produk Konfeksioneri Khas Indonesia. [Skripsi]. FATETA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*Benincasahispida*). *Jom Faperta* 3(2): 1-15.
- Harahap. 2010. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara.
- Hartini, S.P. 2018. Pengaruh Proporsi Sari Kacang Hijau dan Gula Terhadap Mutu Nutrisi dan Sensoris Permen Keras (*Hard Candy*). Artikel. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.

- Heath, H.B. 1978. *Flavor Technology: Profile, Products, Applicants*. AVI Publishing Company inc, Westport, Connecticut.
- Hikmawati, E.N., Hariyanti., Cahya, A., dan Vesya, P.V. 2016. Kandungan Piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan putih (*piper nigrum L.*) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri. *J. Media Farmasi* 13(2): 173-185.
- Iliyin, M.Y., dan Wahono, H.S. 2015. Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1214-1223.
- Indriaty, F., dan Sjamsiwarni, R.S. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8(2): 129-140.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. Blackie Academic and Professional, London.
- Juniarti, D., Osmeli., dan Yuhernita. 2009. Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (Brine Shrimp Lethality Test) dan Antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhidrazyl) dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius* L).
- [Kementan] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015a. Outlook Lada Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan. [internet]. [diunduh 20 April 2020]. Tersedia pada: pusdatin.setjen.pertanian.go.id/.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kolhe, S.R., Borole, P., dan Patel, U. 2009. Extraction and Evaluation of Piperine from *Piper nigrum*. *Internasional Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 144-149.
- Lawrence, D.V. 1991. *Food Flavoring*. The AVI Publ, New York.
- Less, R. 1980. *Fault Causer, and Remedies*. Browned and Son (Ringwood) Ltd. Ringwood.
- Maryadi., Atang S., Ivanovich, A. 2016. Analisis Usaha Tani Lada dan Arah Pengembangan di Kabupaten Bangka Tengah. *J. Tataloka* 18 (2): 76-84.
- Molyneux, P. 2004. The use of stable free radical *diphenylpicrylhydrazyl* (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science Technology* 26: 211-219.
- Nely, F. 2007. Aktivitas Antioksidan Rempah-rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (*Active Oxygen Method*). [Skripsi] FTP, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., dan Tuju, T.H. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica Fragrans Houtt*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Unsrat.
- Noviyanti, Sri, W., dan Muhammad, S. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *J. Sains Dan Teknologi Pangan* 1(1): 58-66.
- Nurdjannah, N., dan Dhalimi, A. 1998. Enhancement of white pepper, Indonesian experiences. *International News Bulletin. International Pepper Community* 22(1): 28–37.
- Nurhidayah, K.U. 2019. Peningkatan Hasil Belajar IPA Metode Benda Dan Sifatnya Menggunakan Metode Demonstran Dengan Media Visual Tiga Dimensi Pada Siswa Kelas V MI Ma'arif Global Blotongan Tahun Pelajaran 2018-2019. [skripsi] Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Salatiga.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nuryani, Y. 1996. Klasifikasi dan Karakteristik Tanaman Lada. Monograf Tanaman Lada. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Balai Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, Cimanggu, Bogor.
- Nicol, W.M. 1982. *Sucrose and Food Technology*. Parker (ed.) Nutritive Sweeteners. Applied science Publ. London.
- Pakan, L.S., dan Tambahan, T. 2014. Kualitas Kimia dan Mikrobiologi Permen Keras Daun Sirih Hijau, *Jurnal Saint Veteriner* 32(2): 191–198.
- Parthasarathy, V.A., Bhageerathy, C., dan John, Z. 2008. *Chemistry of Spices*. CABI London, UK.
- [PerBPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2018. Angka Konsumsi Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- [Permenkes] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- [Persagi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2010. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Pratiwi., Hestiawan, M.S., Hestiana., Bachtiar, A., dan Kusumaningrum. 2008. Pengembangan Produk Permen Lolipop dari Ekstrak Daun Sirih (*Piper bitle*) sebagai Functional Confectionary. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Risfaheri. 2012. Diversifikasi produk lada (*Piper nigrum*) untuk peningkatan nilai tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(1): 16-26.
- Rismunandar. 2007. *Lada, Budidaya dan Tantangannya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosiani, N., Basito., dan Esti, W. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rusli, S., dan Nurjanah, N. 1990. Penelitian Tanaman Penghasil Minyak atsiri di Balitro. *Edisi Khusus J. Litro* 4(1): 1-4.
- Salunkhe, D.K., dan Kadam, S.S. 1990. *Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization*. 1. CRC Press.
- Sultantry, Rubianti, dan kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur, Makassar.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Singh, S., Kapoor., Gurdip, S., Carola, D.L., dan Cesar, C. 2013. Chemistry, antioxidant and antimicrobial potentials of white pepper (*piper nigrum L.*). *proceeding of the academy of science* 83(3): 357-366.
- Singletary, K. 2010. Black Pepper. *Overview Of Health Benefits. Nutr. Today* 45(1): 43-47.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Tjokroadikoesoemo, 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia. Jakarta.
- Wahyuni, H.D. 1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Fateta, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.