

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. Sistem Keamanan Pangan Terpadu Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Food Watch*. 1: 1-4.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2:2008. Kembang Gula Lunak. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 0006:2015. Pala. Jakarta.
- Arief, R.W., Firdausil, A.B., Asnawi, R. 2015. Potensi pengolahan daging buah pala menjadi aneka produk olahan bernilai ekonomi tinggi. *Buletin Littro*. 26(2):165-170.
- Arizona, K., Laswati, D. T., dan Kuntjahjawati, S.A.R. 2021. Studi Pembuatan *Marshmallow* dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. *Agrotech Journal*, 3(2): 11-17.
- Arrizqiyani, T., Sri, S. & Mila, M. 2018. Aktivitas antibakteri daging buah dan daun pala (*Myristica fragrans*) terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 4(2): 91-94.
- Astanu, D. A., Ismono, H. R., Rosanti, N. 2013. Analisis kelayakan finansial budidaya intensif tanaman pala di Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Ilmi-Ilmu Agribisnis*. 1(3):218-225.
- Aulia, S. dan Suseno, SH. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Buah Pala (*Myristica fragrans*) di Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6): 966-972.
- Balitka. 2010. Revitalisasi Perkebunan Pala Siau, Sulawesi Utara. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32(1): 4-6.
- Buntaran, B., Astirin, O. P., dan Mahajoeno, E. 2009. Effect of Sugar Solution Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicum esculentum*). *Nusantara Bioscience*. 2(2): 55-61.
- Bustaman, S. 2007. Prospek dan strategi pengembangan Pala di Maluku. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. *Perspektif*. 6(2): 68-74.
- Dareda, C. T., Suryanto, E., dan Momuat, L. I. 2020. Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*

- Houtt). Chem. Prog. 13(1), 48-55.
- Faliman, S. V. 2014. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Haliza, W. S., Kailaku, I., dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif sumber serat. Jurnal Pascapanen. 9(2): 96-106.
- Hardiana, R., Rudiyanayah, dan Zaharah, T.A. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol Dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili *Malvaceae*. Jurnal Kimis Katulistiwa, 1(1): 8-13.
- Hustiani, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Indiarto, R. B., Nurhadi, dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tesktur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5:2, 106-116.
- Indiarty, F. dan Sjarif, S.R. 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 Profesional. London.
- Jalasena, R. A., dan Anjani, G. 2016. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen *Marshmallow* Dengan Penambahan Brokoli. Journal of Nutrition College. 5(1): 20-27.
- Jumri, Yusmarini, dan Netti, H. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga (*Hylocereus polyrhuzus*) Dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. Jurnal JOM FAPERTA. 2(1): 1-10.
- Kartini, S. 2016. Faktor Resiko Obesitas Pada Anak Usia 5-15 Tahun. Program Studi Anafarma. Universitas Abdurrab.
- Kemp, S. E, Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Universitas Sumatera Utara. Medan. <http://tekpan.unimus.ac.id/.ebookpangan.com>. 60 hal.
- Kusnandar, F. 2010. Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lees, R. and Jackson, E. B. 1973. Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture. Leonard Hill. Glasgow.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1):1-10.
- Manik, E. S., Susilorini, Tri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mardawati, E., Filianty, F., dan Harta, H. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. Hal. 4.
- Marzuki, I., Uluputty, M.R., Sandr, A.A. & Memen, S. 2008. Karakteristik morfoekotipe dan proksimat pala Banda (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Agronomi Indonesia*, 36(2), 145- 151.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2: (4): 259-267.
- Miller, J.C, and J.N. Miller. 1993. *Statistics for Analytical Chemistry*, 3rd ed. Ellis Horwood PTR Prentice Hall. New York.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen *Jelly* Gelatin dari Sari Buah Kweni. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mitayani. 2010. Uji aktivitas antioksidan Ekstrak Etanol dan Ekstrak Air Buah Pala (*Myristica fragan* Houtt) DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nurjannah, N., 2007. Teknologi Pengolahan Pala. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy Dengan Penambahan Ekstrak Sari Buah

- Pidada (*Sonneratia Ca Sclovaris*) Sebagai Flavour. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oxtoby, D. W., Gillis, H. P., dan Nachtrieb, N. H. 2003. *Principle of Modern Chemistry. Four Edition*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Samin, A. A. 2013. Penentuan Kandungan Fenol Total dan Aktivitas Antioksidan dari Rambut Jagung (*Zea mays L.*) yang Tumbuh di Daerah Gorontalo. Skripsi. Fakultas Matematika dan IPA. Universitas Negri Gorontalo. Gorontalo.
- Saptaningtyas, W. E., Yustini, P. E., Nurwidayati, T. 2017. Pengembangan Produk *Marshmallow* Menggunakan Metode QFD. *Prosiding Seminar Nasional. Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda*. 316-324.
- Setyadjit, DA. Setiabudi, E. Sukaesih, N. Harimurti, Suyanti, Yulianingsih, I. Agustinaari, A. Budiyanto, K. Dewandari dan I. Mulyawanti. 2006. Pengembangan Teknologi Pengolahan Jeruk Siam di Kalbar. Laporan Akhir Tahun. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Shan, B., Cai, YZ., Brooks, JD., and Corke, H. 2007. The In Vitro Antibacterial Activity of Dietary Spice and Medicinal Herb Extracts. *International Journal of Food Microbiology*, 117(1): 112-119.
- Sigit, P. Y. 2016. Eksperimen Pembuatan Hard Candy Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. Skripsi. Semarang: Universitas Negri Semarang.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. *Seminar Teknologi Pangan IV*. Bogor.
- Sofia, D. 2005. Antioksidan dan Radikal Bebas. *Majalah Acid FMIPA Universitas Lampung*, Edisi III/V.
- Sofiah, B. dan Achyar, T. S. 2008. Penilaian Indera. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Stone, H and Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap

- Kualitas Permen Pepaya. *Magistra*. 74:39-48.
- Suryo. 2008. Genetika Manusia. *Gajah Mada University Press*. Yogyakarta.
- Tanaka, C., Gregoria, S. S., Djarkasi, Judith, S. C., dan Moningka. 2015. Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Permen Keras (*Hard Candy*) Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* houtt famili *myristicaceae*). *E- Journal UNSRAT*, 3(1), 9-13.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan, *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146-153.
- Wijaya, A. 2012. Pengaruh Perbandingan Yoghurt Dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly. Skripsi. Fakultas Pertanian. USU, Medan.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta.