

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. 2002. *Aromaterapi Cara Sehat Dengan Wewangian Alami*. Cetakan 2. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Akib, N.I., Ardiyanti., Rini H., Nurhayani. 2016. Pengembangan *Hard Candy* Yang Mengandung bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Sebagai Pangan Fungsional Berkhasiat Antibakteri. Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan. Vol 4 (1):1-8.
- Alikonis, JJ. 1979. *Candy Technology*. The AV1 Publishing Company Inc. Westport. Conecticut.
- Alkarim M., Yosi, BM., dan Saifullah. 2012. Formulasi *Hard Candy Lozenges bubuk Daun Legundi (Vitel trifolia L.)*. Majalah Obat Tradisional, Vol 17(1), 15–2.
- Ajibola, A., Joseph P.C., Kennedy H.E. 2012. Nutraceutical Values of Natural Honey And Its Contribution to Human Health And Wealth. *Nutrition and Metabolism*. 9 : 61.
- Amos, Purwanto W. 2002. *Hard Candy* dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Saint dan Tecnology* 4(5) : 1-6.
- AOAC. 2012. Method for the Determination of Antioxidant Activity in Foods and Beverages by reaction with 2,2 Diphenyl 1 Picrylhydrazyl (DPPH): collaborative study. *Journal AOAC International* 95 (6) : 1562-1569.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia Sirup Glukosa. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Mutu *Hard Candy*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2018). SNI-8664-2018: Madu. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bait, Y., 2015. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode Oven Pan. *Hibah Bersaing (DP2M)*, 2(987).
- Budipranoto. 2009. Nigella sativa, Stimulan Alami [internet]. <http://fitzania.com/nigellasativa-stimulan-alami>. [23 November 2020]

- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. 2003. *Ilmu Pangan*. Purnomo A.A., penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Muljohardo, M., penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. Terjemahan dari: *The Technology of Food Preservation*.
- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. *Handbook of Medicinal Spices*. CRC Press.
- El-Tahir, K.E., Ashour, M.M, Al-Harbi, M.M. 1993. The respiratory effects of the volatile oil of the black seed (*Nigella sativa*) in guinea-pigs: Elucidation of the mechanism(s) of action. *Gen Pharmacol*. 24:1115-1122
- 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. *Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*. Patisari Jilid 3. Jakarta.
- Firdaus, Yusra. 2020. Segudang Manfaat Kesehatan Habbatussauda Jintan Hitam dari Timur Tengah [internet]. Tersedia pada : <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-habbatussauda-untuk-kesehatan/#gref>. [23 November 2020].
- Gairola, A., Tiwari, P, and Tiwari, J. K. 2013. Physico-chemical Properties of *Apis cerana-indica* F. Honey from Uttarkashi District of Uttarakhand, India. *Journal Global Biosci* 20-25.
- Halimah. 1997. Pembuatan *Cajuput Candy* Sebagai Salah Satu Alternatif Produk Konfeksioneri Khas Indonesia. [Skripsi]. Fateta-IPB. 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. Sumatera.
- Hayulistya, D.P., Affandi, D.R. and Sari, A.M., 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Jintan Hitam (*Nigella sativa*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Herbal. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).

- Heath HB. 1978. *Flavor Technology: Profile, Products, Applicants*. AVI Publishing Company, inc, Westport, Connecticut.
- Hendrik. 2009. Habbatus Sauda. Pustaka Iltizam. Solo.
- Hudri, F.A. 2014. Uji Efektifitas bubuk Madu Multiflora dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Indriaty F dan Sjamsiwarni Rs. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 8 (2): 129-140.
- Jackson, EB. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. Blackie Academic and Professional. London.
- Junaedi dan Yulianti. 2006. Habbatus Sauda' Obat Segala Penyakit. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Kandungangizi. 2020. Kandungan Gizi Rempah-Rempah Jintan Hitam [internet]. Tersedia pada: [www.kandungangizi.com](http://www.kandungangizi.com) [24 Mei 2021].
- Kinoo, M.S., Mahomoodally, M.F. dan Puchooa, D. 2012. Anti-microbial and physico-chemical properties of processed and raw honey of Mauriitus. *Advances in Infectious Diseases* 2: 25–36.
- Kurnia, T.R. 2009. Pembuatan *Hard Candy* dengan Penambahan bubuk Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Lawrence, D.V. 1991. *Food Flavoring*. The AVI Publ, New York.
- Lees, R. 1980. Fault Causer, and Remedies. Brownd and Son (Ringwood) Ltd. Ringwood.
- Mahfud, A., Yosi, BM., dan Saifullah. 2012. Formulasi *Hard Candy* Lozenges bubuk Daun Legundi (*Vitel trifolia*). *Majalah Obat Tradisional* 17(1):15-2.
- Mandei, J.H., 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), pp.1-10.
- Mansour, M. A., Nagi, M. N., El-Khatib, A. S. dan Al-Bekairi, A. M. 2002. Effect of Thymoquinone on Antioxidant Enzyme Activities, Lipid Peroxidation and DT- Diaphorase in Different Tissues of Mice: a Possible Mechanism of Action. *Cell Biochem Funct* 20: 143-151.

- Mardhiati, R., Marliyati, S.A., Martianto, D., Madanijah, S. and Wibawan, I.W.T., 2020. Karakteristik Dan Beberapa Kandungan Zat Gizi Pada Lima Sampel Madu Yang Beredar Di Supermarket. *GIZI INDONESIA*, 43(1), pp.49-56.
- Marianti, A., 2012. Efek Madu Randu dan Kelengkeng dalam Menurunkan Kolesterol pada Tikus Putih Hiperkolesterolemik. *Life Science*, 1(1)..
- Mutmainnah, N., 2017. Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin (Doctoral dissertation), Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Nadhilla, N.F., 2014. The activity of antibacterial agent of honey against *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Majority*, 3(7).
- Nicol, W.M. 1982. *Sucrose and Food Technology*. Applied science Publ. London.
- Ningtyas, I., Fitriana, I., Larasati, D., Haslina. 2017. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Albedo Semangka (*Citrullus vurgaris* sp). Universitas Semarang. Semarang.
- Noviyanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Substitusi Tepung *Wikau Maombo*. *Sains Dan Teknologi Pangan* Vol. 1(1): 58-66.
- Nutrima. 2019. Manfaat Penambahan Jintan Hitam (Habbatussauda) pada Madu [internet]. Tersedia pada : <https://nutrimasehatalami.com/manfaat-penambahan-jintan-hitam-habbatussauda-pada-madu/>. Diakses pada 20 Febuari 2021.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan bubuk Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Organisasi. 2017. Isi Kandungan Gizi Madu [internet]. Tersedia pada: [www.organisasi.org](http://www.organisasi.org) [23 November 2020].
- [PerBPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2018. Angka Konsumsi Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Pontis, J.A., Costa, L.A.M.A.D., Silva, S.J.R.D. dan Flach, A. 2014. Colour Phenolic and Flavour Content and Antioxidant Activity of Honey from Roraima Brazil. *Journal of Food Science and Tecnology* 34(1): 69–73.
- Quamila, Ajeng. 2020. Segudang Manfaat Kesehatan Habbatussauda Jintan Hitam Dari Timur Tengah [internet]. Tersedia pada : <https://hellosehat.com/hidup->

sehat/fakta-unik/manfaat-habbatussauda-untuk-kesehatan/#gref. [08 Desember 2020].

Rusli, S. dan N. Nurjanah. 1990. Penelitian Tanaman Penghasil Minyak Atsiri di Balittro. *Edisi Khusus Littro Vol VI No I.J.* Hal: 1-4.

Sarwono B. 2001. Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu. Cetakan Pertama PT . Agro Media Pustaka. Jakarta.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.

Sihombing, D. T. H. (1997). Ilmu Ternak Lebah Madu. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Sodhiq, Arif. 2020. Enam Pemanis Alami Ini Bisa Digunakan Sebagai Pengganti Gula [Internet]. Tersedia pada : <https://perkebunan.sariagri.id/57468/enam-pemanis-alami-ini-bisa-digunakan-sebagai-pengganti-gula>. [18 November 2020].

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sugiarto dan Putera. 2008. Buku Pintar Tanaman Obat. Agromedia Pustaka. Jakarta

Sultantry, Rubianti, dan kaseger. 1985. Kimia pangan, Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri BagianTimur, Makassar

Tjitrosoepomo, G. 2007. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatophyta*). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Upahita, Damar. 2020. Terbuat Dari Bahan Alamipakah Madu Bisa Basi? [internet]. Tersedia pada : <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/apakah-madu-bisa-basi/#gref>. [23 November 2020].

Wahyuni, H.D. 1998. Mempelajari Pembuatan *Hard Candy* dari Gula Invert sebagai Alternatif pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Fateta-IPB. Bogor.

Wahyuni, S. 2009. Peluang Budidaya dan Manfaat Jintan Hitam (*Nigella sativa*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 15 (1): 23-25

Winarno. F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno. F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno. F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.