

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R, Lisawati dan Maimunah. 2008. Penentuan Aktivitas Abrioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Tomat. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13 (1):1- 9.
- Adnyana, I.K., Setiawam, F. dan Insanu, M. 2013. From Ethnopharmacology to Clinical Study of *Orthosiphon Stamineus* Venth. *International Journal of Pharmaceuical Scirnces Review and Research*. Vol 5,66-73.
- Achyadi, N.S., Garnida, Y., dan Pahriah, E. 2000. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Mutu Permen Karamel. *Prosiding Seminar Industri Pangan*, I (19):481- 489.
- Adi Wicaksono. 2011. *Kalahkan kanker dengan sirsak*. Citra Media Mandiri. Jakarta.
- Ainiy,Wifa Ayatul. 2015. Makalah Kersen [Internet]. Tersedia pada : <http://wifaayatulaiiy.blogspot.com/2015/12/makalah-kersen.html> [3 Juni 2021]
- Adji Suranto. 2007. *Terapi Madu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Al Ridho, E. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Permen Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1- Pikrilhidrazil). Univeritas Tanjung Pura. Pontianak.
- Amir, F., E. Noviani, dan N S. Widari. 2017. Pembuatan permen susu kambing etawa dengan menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula. *Jurnal Teknik Waktu* 15 (1):43-50.
- Andareto, O., 2015. *Apotek Herbal di Sekitar Anda (Solusi Pengobatan 1001 Penyakit Secara Alami dan Sehat Tanpa Efek Samping*. Pustaka Ilmu Semesta. Jakarta.
- 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.
- Arum, YP. Supartono dan Sudarmin. 2012. Isolasi dan Uji Daya Antimikroba Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L*). *Jurnal MIPA* 35 (2): 165- 172.
- Asra & Prasetyo. 2015. *Pengambilan Sampel Dalam Penelitian Survei*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Ashurts. PR. 1991. *Food Flavoring*. The AVI Publ. New York.
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.1:2008 tentang Kembang Gula keras.Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 3545:2013 tentang Madu. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2018. SNI 8664:2018 tentang Madu. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bait, Y dan Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode Oven pan [Skripsi]. Teknologi Hasil Perkebunan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Basrowi dan Suwandi. 2010. Memahami Penelitian Kualitatif. Rineka Cipta. Jakarta.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Reknik Penelitian. Erlangga, Jakarta
- Buckle, K.A. R.A Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Budiyanto. 2002. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Cahyadi, S. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chang C. Yang M, Wen Hand Chern J. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods, J. Food Drug Anal.
- Dwi, Diyana. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jeli Naga dengan Variasi Penambahan Karagenan dan Ekstrak Daun Kelor [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Faridah. A. 2008. Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi Gelatin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Glimn-Lacy, J., P.B. Kaufman. 2006. Botany Illustrated (2nd ed). Springer. New York.
- Harahap, Syaiful Bakhri. 2010. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Siup Glukosa dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Kembang GulaKelapa. Universitas Sumatera Utara.
- Hardiyanti, Aulia., Nugroho, Arie dan Putri Sefanadia. 2018. Kajian Pembuatan Marshmallow dengan Penambahan Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L). Diploma thesis, Poltekkes Tanjungkarang.
- Hardjanti, Sri. 2008. Potensi Daun Katuk sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk dengan menggunakan Binder Maltodekstrin. Jurnal Penelitian Saintek. Vol 13 (1):1-18.
- Hasanah. Imroatul. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Saari stroberi terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Karamel Susu [skripsi]. Univeritas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Huda, S., A. Sahputra, W.A. Anggono, and R. Wahyuni. 2015. Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia calabura*) Sebagai Permen Jelly Terhadap Daya Terima Konsumen. Jurnal Teknologi Pangan 6 (1).

- Indriaty, F. 2014. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak terhadap Mutu Kembang Gula Keras. *Jurnal Penelitian teknologi Industri* Vol. 6 No. 2: 71-82.
- Indriaty, Fetty. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 8(2): 129-140.
- Isnarianti, R., Ivan A., Wahyudi, Rini M. dan Puspita, 2013, *Muntingia calabura L. Leaves Extract Inhibits Glucosyltransferase Activity of Streptococcus mutans*. *J Dent Indonesia*. p. 59-63.
- Iznillillah, W. 2021. Karakteristik Kimia dan Sensori *Hard Candy* Hababatussauda (*Nigella sativa*) dan Madu (*Apis mellifera Linneus*) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan halal. Univeritas Djuanda Bogor. Bogor.
- Kosasih, E., Supriatna, N., Ana, E. 2013. Informasi Singkat Benih Kersen/Talok (*Muntingia calabura L.*). Balai Perbenihan Tanaman Hutan Jawa dan Madura.
- Krishnaveni, Marimuthu., Dhanalakhmi Ravi. 2014. Qualitative and quantitative Study of Phytochemicals in *Muntingia calabura L* and Fruit. Department of Biochemistry Periyar University. Salem – 636011. Vol. 3 pp. 1687- 1696.
- Sibarani, Kiki Patmala. 2019. Formulasi Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura*) dan Ekstrak Buah Lemon (Citus limon) Terhadap Pembuatan Hard Candy [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan
- Kuntorini, E.M., Fitriana, S., Astuti, M. 2013. Struktur Anatomi dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*). Universitas Lampung. Lampung.
- Kusumawati, Aan., H. Ujang dan E. Evi. 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Peranian. Central Grafik. Jakarta.
- Kusnandar. Feri. 2010. Mengenal Sifat Fungsional Protein. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Lathief, Y. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Variasi Konsentrasi Daun Kersen Terhadap total Asam, pH Dan Aktivitas Antioksidan kefir Air [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Laswati, D. T., Sundari, N. R. I., dan Anggraini, O. 2017. Pemanfaatan kersen (*Muntingia calabura L*) sebagai alternatif produk olahan pangan: sifat kimia dan sensoris. *Jurnal JITIPARI*, Vol. 4: 127-134.
- Lawless, Harry. 2013. Laboratory Exercises for Sensory Evaluation. Springer Science. New York.
- Lestari, Jacqueline. 2016. Dekok Daun Kersen (*Muntingia calabura*) Sebagai Cairan Sanitasi Tangan Dan Buah Apel Manalagi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Manuel, Shannon. Maria Samual dan Mercy Taroret. 2021. Pengaruh Blasing terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah kersen (*Muntingia calabura L*). *Jurnal Sain dan Teknologi Pangan* Vol 6, No 3.

- 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.
- Margareta. M. 2016. Pengaruh Hot Water Blanching dan Larutan Asam Sitrat terhadap waktu Pengeringan serta Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Kunyit kuning [skripsi]. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Maulana, A. 2016. Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid pada Produk The Hitam Celup [skripsi]. Program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Melianti, Pipit. 2019. Kajian Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami Pada Minuman Instan Serbuk Daun Kersen (*Muntingia calabura L*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Teknologi Sumbawa. Sumbawa.
- Murtiningsih, Sidaryati dan Mayagita. 2018. Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan Vol 12*.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery (Science and Technology)* Vol. 3. An Aspen Publication. New York.
- Mintowati, E., Kuntorini, S., Maria. 2013. Struktur Anatomi dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kersen (*Muntingia calabura L*) [Internet]. Tersedia pada : <http://jurnal.fmipa.unila.ac.id/index.php/semirata/article/download/28> Mei 2021].
- Molyneux P. 2004. The use of the stable free radikal (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakar Journal Science Of Technology* 26(2):211-219.
- Novita. 2011. Manfaat Sirsak [Internet]. Tersedia Pada : <http://www.indonesiaherbal.com> [28 Juni 2021].
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Parwata, A. Ratnayani K dan Listya A. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng. *Jurnal Kimia* 4 hal 54-62.
- Peoloengan, M., hairul., Komala, I., Salamah, S dan Susun, M.N. 2006. Aktivitas Antimikroba dan Fitokimia dari Beberapa Tanaman Obat. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. IPB. Bogor.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratiwi, Fadhilah, Intan Kusumaningrum, Lia Amalia. 2019. Karakteristik Permen Keras (*hard candy*) Wortel dan Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal* 5(2): 228 – 237.

- Priharjanti, D. 2007. *Muntingia calabura L* [internet]. Tersedia pada <http://florabase.calm.wa.gov.au/browse/flora> [26 Mei 2021].
- Puspitasari, Endah dan indah Yulia. 2016. Kapasitas Antioksidan Ekstrak Buah Salak (*Salacca zalacca* (Gaertn) Voss) Varian Gula Pasir Menggunakan Metode Penangkapan Radikal DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia* 13(1),116-126.
- R, Nofita dan Sentosa Ginting. 2019. Pengaruh Penambahan Madu Pada Pembuatan Permen *Jelly* Kolangkaling. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 2(2): 68-77.
- Raini, Mariana dan Ani Isnawati. 2011. Kajian : Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti gula. *Jurnal Media Litbang Kesehatan* volume 21 (4).
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard candy* yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi [Skripsi]. Departemen Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok.
- Ramadhani, D.A. 2016. Karakteristik Fruit Leather Campuran Sirsak (*Annona muricata, L*) dan wortel (*Daucus carota, L*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Rosandari, T., H. Thayib, dan N. Krisdiawati. 2015. Variasi Penambahan Gula Dan Lama Inkubasi Pada Proses Fermentasi Cider Kersen (*Muntingia calabura L*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. pp. 1–11.
- Riyawan, F. 2015. Aktivitas Antioksidan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dan Lama Ekstraksi [Skripsi]. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Surakarta
- Sari, R. W. 2019. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Perbandingan Campuran Sari Buah Markisa dengan Nenas terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sari, C. I. P. 2012. Kualitas Minuman Serbuk Kersen (*Muntingia calabura L*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L*) [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sigit, Y.P. 2016. Eksperimen Pembuatan *Hard Candy* dengan Ekstrak Kulit jeruk Sunkist [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sisca, Maria. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Jambu Merah Dengan Sari Buah Sirsak dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Permen Jelly [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Sodhiq, Arief. 2020. Enam Pemanis Alami Ini bisa digunakan Sebagai Pengganti Gula [Internet]. Tersedia pada: <https://perkebunan.sariagri.id/5768/enam-pemanis-alami-ini-bisa-digunakan-sebagai-pengganti-gula>. [28 Juni 2021].
- Siddiqua. A, Premakuri KB, Roukiya S. Vithya dan Savitha. 2010. Antioxidant Activity and Estimation Of Total Phenolic Content of *Muntingia calabura* by colorimetry. *Int J Chem Tect Res*, 2(1):205-208.
- Sudaryanto, H. 2010. Analisis kualitas fisik dan kimia madu lebah (*apis cerana*) di desa kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sukardi. 2003. Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Prakteknya. Bumi Aksara. Jakarta.
- Syarif, P., Suryotomo, B dan Soeprpto, H. 2011. Diskripsi dan Manfaat Tanaman Obat di Perdesaan Sebagai Upaya Pemberdayaan Apotik Hidup (Studi Kasus di keamatan Wonokerto). *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 21 (1):20-23.
- Taylor L. 2002. *Herbal Secrets Of the Rainforest*. New York: Sage Press.
- Teresina. 2014. Pengaruh konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*) [Skripsi]. Teknologi Pertanian. UNSRAT.
- Trisnawati. 2016. Preferensi Panelis Produk terpilih Sirup Buah Anggur selama penyimpanan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali. Bali
- Widianingsih. Mastuti. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (FAC Weber) Britton & Rose) Hasil Maserasidan dipekatkan dengan kering Angin. *Jurnal Wiyata* vol 3(2).
- Widyastuti, U., Giyanto, Suharsono, Ogaswara, N dan Kanaya, S. 2009. Sistematisasi Produk Metabolit Sekunder Alami Indonesia Sebagai Bahan Obat Herbal Menggunakan Pendekatan Metabolomik. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Winarsi. H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal bebas*. Kanisius. Yogyakarta
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utara. Jakarta.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yuslianti, E.R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Windono. 2001. Uji Perendam Radikal Bebas Terhadap 1,1- Diphenyl 1-2- Picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah Anggur dan Biji Anggur. Di dalam Artikel Hasil Penelitian Artoarpus. Fakultas Farmasi UNAIR Surabaya. Hlm 34-43.

Zahro, L. 2013. Uji efektivitas Antibakteri Ekstrak kasar Saponin Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap S.aureus dan E. coli. Journal of chemistry Vol. 2(2):120-129.

Zahroh, R. 2016. Pemberian Rebusan Daun Kersen Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. Journals of Ners Community.

Zuhra, C. F. 2006. Cita rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Univeritas Sumatera Utara. Medan.