

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto dan Y.E Widyastuti. 2000. *Meningkatkan Produksi Jagung di Lahan Kering Sawah dan Pasang Surut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Afrianto. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Mutu Permen Jelly dari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Tknologi Pangan*, 3(2): 7-8.
- Aini, N. 2013. *Teknologi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Al Jamili, S. 2004. *Khasiat Madu Dalam Al-qur'an dan Sunnah*. Cendekia Sentra Muslim, Jakarta.
- Alkarim, M., Yosi, B.M dan Saifullah, T.N. 2012. Formulasi Hard Candy Lozenges Ekstrak Daun Legundi (*Vitex trifolia L.*). *Majalah Obat Tradisional*, 17(1): 15-21.
- Amalia, R.R., Lestari, E dan Safitri. E.N. 2021. Pemanfaatan Jagung (*Zea mays*) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1): 126-133.
- Ayuning, Nuke Diah. 2020. 5 Pemanis Alami Pengganti Gula Pasir, Mana yang Paling Sehat? [Internet]. Tersedia pada: <https://www.idntimes.com/food/diet/nuke-diah-ayuning/5-pemanis-alami-pengganti-gula-pasir-c1c2/2>. [01 April 2021].
- Bait, Y dan Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode Open Pan. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Desentralisasi. Teknologi Hasil Perkebunan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly Dari Sari Jagung Dan Rumput Laut. Penelitian Berorientasi Produk Dana PNBP. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Jagung Menurut Provinsi (ton), 1993-2015. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.1:2008 tentang Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2018. SNI-8664-2018 tentang Madu. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.

- Bogdanov, S., T. Jurendic, and R. Sieber. 2008. Honey for Nutrition and Health: a Review. *Am J Coll Nutr* 27:677–689.
- Chasparinda, M. E., Andriani, MA. M dan Kawiji. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale. R*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 20-27.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dewi, A. Susanto, W. H. 2013. Pembuatan Lempok Pisang (Kajian Jenis Pisang dan Konsentrasi Madu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1):101-114.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Muljohardo, M., penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. Terjemahan dari: *The Technology of Food Preservation*.
- Engka, D.L., Kandou, J dan Kaopaha, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi. L*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Ratulangi. Manado.
- Garnida, Y., Suliasih, N dan Ismaya, P. L. 2018. Pengaruh Suhu Pengerinagn dan Jenis Jagung terhadap Karakteristik Teh Herbal Rambut Jagung (*Corn Silk Tea*). *Pasundan Food Technology journal*, 5(1): 63-71.
- Gheldof, N., X. Wang, and Engeseth, N. 2002. Identification and Quantification of Antioxidant Components of Honeys from Various Floral Sources. *Journal Agric Food Chem*.
- Gowda, G. 2011. *Management of Indian Bee Colonies*. Department of Apiculture, UAS.
- Hartini, S.P., Nazaruddin, dan Handito, D. 2018. Pengaruh Proporsi Sari Kacang Hijau dan Gula terhadap Mutu Nutrisi dan Sensoris Permen Keras (*Hard Candy*) [Artikel ilmiah]. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Hasanah, I. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Sari Stroberi terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Karamel Susu [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

- Hidayat, N. dan Ikarisziana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hutchings, J., B. 1999. *Food Color and Appearance*. Sccond edition. Maryland: Chapman hall Food Sc.
- Iskandar D. 2007. Pengaruh dosis pupuk N, P dan K terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman jagung manis di lahan kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 30: 26-34.
- Iznilillah, W. 2021. Karakteristik Kimia dan Sensori *Hard Candy* Habbatussauda (*Nigella sativa*) dan Madu (*Apis mellifera Linneus*) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Juriat, M., dan Mardesci, H. 2016. Studi Pembuatan Permen dari Air Kelapa Terhadap Karakteristik dan Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1) : 23-29.
- Keller, I., P. Fluri, & A. Imdorf. 2005. Pollen Nutrition And Colony Development In Honey Bees:Part 1. *Journal of Bee World* 86 (1).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Ebook pangan.com.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung* (Teori dan Praktek). eBook Pangan.
- Kristanti, A.Y. 2004. Pengaruh Penambahan Madu dan Lama Penyimpanan terhadap Total Bakteri dan Daya Terima Susu Pasteurisasi [Skripsi]. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S, dan Aji, D. R. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Biji Nangka. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1) : 41-48.
- Less, R. 1980. *Fault Causer, amd Remedies*. Brownd and Son (Ringwood) Ltd. Ringwood.
- Lestari, D. S. 2016. Ciri-Ciri Jagung Manis Berkualitas [Internet]. Tersedia pada: <https://lifestyle.okezone.com/read/2016/02/15/298/1312275/ciri-ciri-jagung-manis-berkualitas>. [01 April 2021].
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(1): 1-10.

- Mandei, J. H. dan Nuryadi, A. M. 2019. Pengaruh pH Buah Pala terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1): 19-30.
- Martos, I., Tomás B. F. A., Ferreres F., Radovic B.S., and Anklam E. 2000. Identification of flavonoid markers for the botanical origin of Eucalyptus honey. *Journal Agric Food Chem*, 48 (5): 1498–502.
- 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.
- Nofrianti, R., Azima, F dan Eliyasmi, R. 2011. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yougurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 60-67.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuzulqi, E.R. 2015. Mempelajari Perbandingan Sukrosa dengan Glukosa dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fruit Leather Stroberi (*Fragaria chiloensis L. var. earlibrite*) [Skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Paeru, R. H., & Dewi, T.Q.S.P. 2017. *Panduan Praktis budidaya jagung*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Purwanti, Y. 1999. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Permen Karamel Susu Jahe [Skripsi]. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Putra, A. 2020. Walau Memaniskan, Sirup Glukosa Tinggi dengan Kalori [internet]. Tersedia pada: <https://www.sehatq.com/artikel/sirup-glukosa-adalah-pemanis-makanan-yang-tinggi-dengan-kalori>. [01 April 2021].
- Putri, K. D., Zaini. M. A., dan Kisworo, D. 2015. Pengaruh Rasio Susu Full Cream Dengan Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) terhadap Nilai Gizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 1(1):17-18.

- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose (HFS) Sebagai Pengganti Gula Sakarosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(9): 9-21,
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi [Skripsi]. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia. Depok.
- Rubatzky VE, Yamaguchi M. 1998. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Herison C, penerjemah. Bandung (ID): ITB Pr. Terjemahan dari: World Vegetables: Principles, Production, and Nutritive Values.
- Rukmana. 2010. *Prospek Jagung Manis*. Pustaka Baru Perss. Yogyakarta.
- Russel RM. 2006. The multifunctional carotenoids: insights into their behavior. *Journal of Nutrition*. 136:26905-26925.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. *Tiga Serangkai*. Solo.
- Sartika, Resa Eka Ayu. 2020. 10 Manfaat Madu Bagi Kesehatan Tubuh [Internet]. Tersedia pada :<https://health.kompas.com/read/2020/07/08/193400368/10-manfaat-madu-untuk-kesehatan-tubuh?page=all>. [01 April 2021]
- Sarwono B. 2001. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu*. Cetakan Pertama. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.
- Satriani, Sukainah, A dan Mustarin, A. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: S105-S124
- Sigit, Y. P. 2016. Eksperimen Pembuatan Hard Candy dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sihombing, D.T.H. 2007. *Ilmu Ternak Lebah Madu* : Cetakan ke 2. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sjarif, S. R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Mangga Kuwini terhadap Kualitas Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10 (2): 59-68.

- Syafrizar dan Welis, W. 2009. *Gizi olahraga*. Wineka Media. Padang.
- Syahrudin dan Putri, R. M. S. 2016. Studi Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik *Hard Candy* Sari Terong Pipit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2): 35-40.
- Sodhiq, A. 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>. [01 April 2021].
- Suarni, S., & Yasin, M. 2019. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1): 41-56.
- Surtinah. 2007. Menguji Lima Macam Pupuk Daun dengan Mengukur Kadar Total Gula Biji Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 3(2) : 1-6.
- Syzmanek, M. 2011. Effect of Blanching on Some Physical Properties and Processing Recovery of Sweet Corn Cobs. *Food Bioprocess Technology*, 4: 1164-1171
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(1) : 12-16.
- Winarno, F. G. 1986. *Enzim Pangan*. Cetakan Kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2001. *Madu, Teknologi, Khasiat dan Analisa*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Yudistira, E. Pengaruh Tepung Komposit Jagung (*Zea mays*) dan Kedelai (*Glycine max*) terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit [Publikasi Ilmiah]. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Yunita. S., dan Achir, S. 2013. Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Tata Boga* 2 (2): 1-10.