

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Buah Holtikultura. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id>. [21 Februari 2023].
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Mutu *Hard Candy*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- 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
- Anonim. 1980. *Materia Medika Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, 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.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*, Alumni Bandung, Bandung.
- Arsa, M. 2016. Modul Proses Pencokelatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. Denpasar: Universitas Udayana.
- Astuti, Sussi., Zulferiyenni., dan Ni N.Y. 2015. Pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 20 (1): 25-37.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Bait, Y., 2015. Suplementasi lisin pada permen keras sari jagung metode oven pan. *Hibah Bersaing (DP2M)*, 2(987).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards ,G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. Food Science. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- De Garmo, E.G., Sullivan, W.G. dan Cerook, J.R. 1984. Engineering Economy. 7th Ed. Macmilland Publ. Co., New York.
- Efendi, R., Hamzah, F., dan Ardiansyah, G. 2014. Variasi Tingkat Keasaman Dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Durian. *JOM FAPERTA*. 1(2).
- Engka D. L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Keras Belimbing Wuluh [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi.

- Faridah, anni. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Gaman, S. 1992. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Diterjemahkan oleh M.sardjito, S.Nuriaki, A.Murdiati, budiSardjono. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- 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]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, N. dan Ikratzstiana, K., 2004. *Pembuatan Permen Jelly*. Trubus Agrisana, Surabaya.
- Hutami, R., Dwi A.N., dan Aulia J. 2021. Antioxidant Activity, Sensory, Chemical and Microbiology Characteristic Of Muntok White Pepper (*Piper Nigrum Linn*) Hard Candy. *Indonesian Journal of Applied Research* 2(1): 14-27.
- Iznillillah, W. 2021. Karakteristik Kimia dan Sensori *Hard Candy* Habbatussaudah (*Nigella sativa*) dan Madu (*Apis mellifera Linnues*). Teknologi Pangan. Universitas Djuanda. Bogor.
- Jansen PCM. 1992. Edible Fruits and Nuts. In: Verheij EWM, Coronel RE. Plant Resources of South-East Asia 2: *Artocarpus integer* (Thunb). Merr. *Prosea Foundation*. Bogor : 91–94.
- Krismawati, A., dan Wigati, I. 2011. Promosi dan Usaha Pelestarian di Jawa Timur. *Plasma Nutfah Indonesia*, 23: 1-3.
- Lestari, A.O., dan Dewi Yohana S.K. 2017. Preferensi Permen Jelly Berbasis Buah Lokal Sebagai Sumber Kalium Dan Energi. Di dalam Prosiding Seminar, PATI. Universitas Lampung; 10-12 November 2017. Hlm 986-991.
- Mandei, J.H., 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1-10.
- Muslimah, T. 2019. Pengaruh Perbandingan Buah Cempedak (*Artocarpus champaden*) dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.

- Novitanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 1(1): 58-66.
- Octavia, Ocke. 2019. Pengaruh Konsentrasi pelarut dan lama ekstraksi terhadap karakteristik konsentrasi falvor alami buah cempedak (*Artocarpus Integer (Thumb.) Merr.*). Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Setyadjit, Suyanti, Syaefullah, E., Diyono, W., dan Arif. 2014. *Optimalisasi Cara Pemeraman Buah Cempedak*. Balai Besar Penelitian dan Pengembang Pascapanen Pertanian, Jakarta.
- 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 Eksrak Kulit Jeruk Sunkist [Skripsi]. Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
- Sobir, Muchlis, Chikmawati, Tatik. 2017. Keanekaragaman Cempedak [*Artocarpus Integer (Thumb.) Merr.*] Di Pulau Bengkalis Dan Pulau Padang, Riau. *Floribunda* 5 (7).
- Tiaraswara, R. A. Yusman, T. Leni, H. A. 2015. Optimalisasi Formulasi Hard Candy Ekstrak Daun Mluberry (*Morus sp.*) Dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal, Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Verheij, E. W. M dan R. E. Coronel. 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahyuni, H.D. 1998. Mempelajari Pembuatan *Hard Candy* dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Fateta-IPB. Bogor.
- Wahyuni, T. 2014. Pengaruh perbandingan sari buah markisa denga pepaya dan konsentrasi gula terhadap mutu permen (*hard candy*). *Teknologi dan Industri Pangan* 2(2): 125-135.
- 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
- Wirani M. 2017. Pengaruh suhu pemasakan terhadap karakteristik kimia dan sensori permen *hard candy* dengan ekstrak sirsak serta penentuan umur simpan produk [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Wulandari, A.S. 2020. *Raja Cempedak dari Singkawang*. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan. Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian (BPPSDMP) Kementerian Pertanian, Malang, Jawa Timur.

