

DAFTAR PUSTAKA

- Alankar, S., 2009, A Review on Peppermint Oil, *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 2, 27-32.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*. Inc. Washington D.C. Hal. 1-17.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional.
- Fadhilah, I. R., D. Saryanti. 2019. *Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Tablet Ekstrak Buah Pare (Momordica charantia L.) Secara Granulasi Basah*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional Surakarta. Surakarta
- Fahey, J. W. 2005. Moringa oleifera: A review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties. *Trees for Life Journal* 2005, 1-5.
- Faradila, I. 2017. *Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Mint (Mentha Piperita) Terhadap Pertumbuhan Klebsiella Pneumonia*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Fauziah, N. 2018. *Skrining Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji, Daun Mint, Daun Serai, Pelepah Pisang Ambon dan Rimpang Jahe Terhadap Salmonella paratyphi A*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Heo, S. J, Sun, H. C., Ki, W. L., Somi, K. C., You, J. J. 2006. *Antioxidant activities of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island*. *Algae* 20(3): 251-260.
- Indriaty, F., Sjarif, S. R. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado. Manado.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora.
- Laoli, K. F. T. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Peppermint (Mentha piperita) Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma dan Rasa Serta Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Mengkudu (Morinda citrifolia)*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Mandei, J. H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado. Manado.
- Mishra, S. P., Pankaj, S., Sanjay, S. 2012. Processing of Moringa oleifera Leaves for Human Consumption. *Bull. Env. Journal Pharmacol Life Sci*.

- Nareshwari, R. P. 2019. *Evaluasi Sifat Antibakteri Ekstrak Microwave-Assisted Extraction (MAE) Daun Peppermint (Mentha piperita L.) Terhadap Bakteri Pembusuk Pseudomonas fluorescens FNCC 0070*. Universitas Semarang. Semarang.
- Nurchayati, E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas*. Jakarta.
- Oyewo, E. B., Adewale, A., Abdulfatai, A. A., Musbau, A. A., *Repeated Oral Administration of Aqueous Leaf Extract of Moringa oleifera modulated immunoactivities in Wistar Rats*. Journal of Natural Sciences Research. 2013
- Puspitasari, L., Mareta, S., Thalib, A. 1991. *Teknik Penelitian Mineral Pangan*. Bogor: IPB-press.
- Rahmatika. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolasia speciosa, Horan*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Hard Candy* [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rofiah, D. 2018. *Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik The Kombinasi Daun Tin dan Daun Mint dengan Variasi Lama Pengeringan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rosephin, F. 2010. Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Samudra, M. G. 2019. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Schwarz, D. 2000. *Water Clarification using Moringa oleifera*. Gate Technical Information W1e.
- Selina, C., Iswandi, D., Risti, G. 2019. *Peppermint (Mentha piperita) sebagai Pengobatan Alternatif pada Irritable Bowel Syndrome (IBS)*. Universitas Lampung. Lampung.
- Hartini, S. P. 2018. *Pengaruh Proporsi Sari Kacang Hijau dan Gula Terhadap Mutu Nutrisi dan Sensoris Permen Keras (Hard Candy)*. Universitas Mataram. Mataram.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shah, P. P. dan P. M. D'Mello. 2004. *A Review of Medical Uses and Pharmacological Effects of Mentha piperita*. Research Center, Ajanta Pharma Ltd. Mumbai.

- Swastihayu, I. D. P. 2014. Kualitas Permen Keras Dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus* (L.) Rendle) Dan Sari Buah Lemon (*Citrus Limo* (L.) Burm.F.). Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Tamat, S. R., T. Wikanta., L S. Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulate Forsskal.* Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. Jakarta.
- Toripah, S. S., Jemmy, A., Frenly, W. 2014. *Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam).* Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT. Manado.
- Une,S. 2006. Pengaruh Suhu Pemasakan Terhadap Kualitas Permen Keras dari Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L*) (Skripsi). Fakultas Pertanian UNSRAT. Manado.
- Wahyudi, V. A., Puspa, S., Nur, S., Noverita, R. 2019. *Formulasi Permen Pereda Radang Tenggorokan Dari Daun Pecut Kuda (Stacytarpheta jamaicensis) Sebagai Pangan Fungsional.* Jurnal Pangan dan Agroindustri. Malang.
- Wahyuni, H. 1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Fateta. IPB. Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa Oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Kanisius. Yogyakarta.
- Yuliani, S. dan S. Satu. 2012. *Panduan Lengkap Minyak Asiri.* Penebar Swadaya. Jakarta.

