

DAFTAR PUSTAKA

- Akiyama, H., Fujii, K., Yamasaki, O. 2001. *Antibacterial Action of Several Tannins Against Staphylococcus aureus*, *Journal Of Antimicrobial Chemotherapy.*, 48:487-491.
- Amir, F., Novianti, S.N., Widari. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Universitas WR. Supratman. 15(1):43-50.
- Amos, P. W. 2002. *Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala*. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Jakarta: 4(5): 1-6.
- Andarwulan, N dan Faradilla, R.H.F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor: Seafast Center. IPB.
- Andikarya, O. 2019. *Pedoman Pelatihan Budidaya Murbei*. Bandung: Samba Project.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis The Association Analysis Chemist. Inc.* Washington D.C. Hal 1-17.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992, Butir 6.1. *Pengukuran Kadar Abu*. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. *Kembang Gula Keras*. Jakarta: BSN.
- Boschini, C.F. 2002. *Nutritional Quality of Mulberry Cultivation for Ruminant Feeding*. Sanches MD (editor) *Mulberry for Animal Production Proceedings of an Electronic Conference Carried Out*. Roma: FAO Animal Production and Health Paper 173-182.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G. dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah (Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: W Press.
- Budiana, D. 2002. *Pembuatan Hard Candy dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala sebagai Flavor*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Budiyanto, A. 2002. *Dasar Dasar Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Burda dan oleszek W. 2001. *Antioxidant and antiradical activities of flavonoid*. *J agric food chem*.
- Butkhup, Luchai., Khanprom, Intha., Samappito, Supachai. 2007. *Influence of the Drying Process on Flavonoid Contents and Their Effects on Antioxidant*

Activity of Mulberry (Morus alba L) Green Tea Production. Department of Biotechnology. Faculty of Technology. Thailand: Mahasarakham University.

Chan EWC, Lye PY, Wong SK. 2006. *Phytochemistry, pharmacology, and clinical trials of Morus alba Review.* Dalam: Chinese Journal of Natural Medicines, Malaysia. Hlm. 17-20.

Clydedale, F.M., dan F.J. Francis. 1976. *Pigments dalam O. R. Fennema.* New York: Principles of Food Science. Marcel Dekker Inc.

Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1.* Jakarta: Trubus Agriwidya.

Damayanthi, Evy. 2008. *Studi Kandungan Katekin dan Turunannya sebagai Antioksidan Alami Serta Karakteristik Organoleptik Produk The Murbei dan The Camellia-Murbei.* IPB. Bogor.

Datta, R.K. 2002. *Mulberry Cultivation and Utilization in India.* In: Mulberry for Animal Production. Rome, Italy: Sanchez, M.D. (Ed.). FAO Animal Production and Health Paper. No. 147.

Desroiser, N.W. 2003. *The Technology Fruit and Vegetable Product.* Jakarta: UI Cetakan I.

Guntoro, S. 1994. *Budidaya Ulat Sutera.* Yogyakarta: Kanisius.

Edwards, R.L., Lyon, T., Litwin, S.E., Rabovsky, A. and Symons, J.D. 2007. *Quercetin Reduces Blood Pressure in Hypertensive Subject.* J.Nutr., 137, 2405 – 2411.

Erwinda, M. D. 2014. *Pengaruh pH Nira Tebu (Saccharum officinarum) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah.* Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 54-64.

Handayani, W. R. 2015. *Karakteristik Hard Candy dengan Penambahan Sari Daging Buah Pala (Myristica fragrans, Houtt).* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang, 54 hal.

Harahap, S. B., 2010. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa.* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. 80 Hlm.

Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan.* Terjemahan Padmawinata K, Soediro I, Niksolihin S. Terbitan Pertama. Bandung: Institut Teknologi Bandung.

- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Hariyadi, D. 2010. *Analisis Hubungan Penerapan Pesan Gizi Seimbang Keluarga dan Perilaku Keluarga Sadar Gizi dengan Status Gizi Balita di Provinsi Kalimantan Barat*. [Skripsi]. Bogor: Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Herman, F.D. 2020. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Binahong terhadap Karakteristik Permen Keras yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Huang, Yu-Chi., Chang, Yuang-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry. 98:529-538.
- Kartika, B ; Hastuti, P dan Supartono, W. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> [2 Mei 2021].
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta:Dian Rakyat. Hal 34.
- Lusivera, T.K. 2002. *Mempelajari Pengaruh Pemanasan terhadap Kadar Flavonoid*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Maharani, D.Y. 2016. *Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulberry (Morus Nigra)*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Mandei, J. H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala* . Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 6 (1): 1 - 10.
- Manoi, F. 2009. *Binahong (Androdera cordifolia) Sebagai Obat*. Jurnal Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 15 (1) : 3-5.
- Menteri Kehutanan. 2007. *Peraturan Menteri Kehutanan No.P.35/MenhutII/2007 tentang Hasil Hutan Bukan Kayu*.
- Meyer, BN. 1982. *Brine Shrimp: a Convenient General Bioassay for Active Plant Constituent*. J Planta Medica. 45 : 31-32.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (Mangnifera odorata G)*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 83 Hlm.
- Murray R.K., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W. 2006. *Biokimia HarperEdisi 25*. Jakarta.

- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung. 40 hal.
- Nicol, W. 1982. *Sucrose and Food Technology*. London: Applied science Publ. 2(4):1-8.
- Nunuh, A. dan O. Andikarya. 2006. *Budidaya Sutera Alam (Bomby mori Lin)*. Politeknik VEDCA Joint Program dengan Politeknik Negeri Jember. Cianjur.
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Sari Buah Pelada (Soneratia Caseolaris) Sebagai Flavour*. [Skripsi].IPB. Bogor. Hal 5-9.
- Parinduri. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium edule)(Jacq.)Swarz*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Parrott, E. 1970. *Pharmaceutical Technology Fundamental Pharmaceutics*. United States of America: Burgess Publishing Company.
- Permadi, A. 2006. *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prasetyo, S. 2012. *Pengaruh Rasio Massa Daun Suji atau Pelarut, Temperatur dan Jenis Pelarut pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji secara Batch dengan Pengontakan Dispersi*. [Skripsi] 12-14.
- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolasia speciosa,Horan) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 57 hal.
- Ramadhan. 2012. *Pembutan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Kesehatan gigi*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ratna, D, Wahyudi, P.S., Wahono, S, Hanafi, M. 2012. *Antioxidant activity of flavonoid from Anredera cordifolia (Ten.) Steenis leaves*. International Research Journal of Pharmacy. Fakultas of Mathematics and Science, University of Indonesia.
- Rismawati dan Ismiyati. 2017. *Pengaruh Variasi pH terhadap Kadar Flavonoid pada Ekstraksi Propolis dan Karakteristiknya sebagai Antimikroba*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta. Vol. 6 No.2.
- Rosahdi, T.D., Susanti, Y., Suhendar, D. 2013. *Uji Aktivitas Daya Antioksidan Biopigmen pada Fraksi Aseton dari Mikroalga Chlorella vulgaris*. Edisi Juni 2013: 9(1).

- Rosephin, F. 2010. *Mutu dan Potensi Kukis sebagai Pangan Fungsional dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. hal. 103.
- Samudra, G.M. 2019. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sarastani, D., Soekarto, S.T., Muchtadi, T.R., Fardiaz, D., dan Apriyantono, A. 2002. *Aktivitas Antoksidan Sari dan Fraksi Sari Biji Atung (Parinarium glaberrimum Hassk)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XIII. No.2.
- Sarpian, T. 2003. *Morus alba L:Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi,Memperpanjang Umur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press 112 hal.
- Schmidek, A., R. Takahashi, A.N. de Medeiros, dan K.T. de Resende. 2006. *Bromatological composition and degradation rate of mulberry in goats. In Mulberry for Animal Production*. Roma: FAO Animal and Health Production Paper 147.
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Singh, B. dan Makkar, H.P.S. 2002. *The Potential of Mulberry Foliage as a Feed Supplement in India*. In: *Mulberry for Animal Production*. Rome, Italy: Sanchez, M.D.(Ed.).
- Smidova, I., Oerthle, J., Warren, D dan Prato, D. 2003. *Quercetin: A Promising Flavonoid with a Dynamic Ability to Treat Various Diseases, Infections, and Cancers. Journal of Cancer Therapy*. 7:83-95.
- Sudarmadji, S.B., Bambang, H., dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi .Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sularjo. 2010. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Pepaya Terhadap Kualitas Permen Pepaya*. ISSN 0215-9511. Klaten.
- Sunanto. H. 1997. *Budidaya Murbei dan Usaha Pensutraan Alam*. Yogyakarta: Kansius.
- _____. 2009. *100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Obesitas dan Asam Urat*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Sutresna, N. 2007. *Kimia Dasar*. Bandung: Grafindo.

- Syamsul, H. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Swadaya Grup.
- Tiaraswara, R., Yusman, A., Leni, H.A. 2015. *Optimalisasi Formulasi Permen keras Ekstrak Mulberry (Morus sp) dengan Menggunakan Desain Expert Metode D-optimal*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Trilaksani, W. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Term Paper Introductory Science Philosophy. Disertai S3. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tsuchiya, H., Sato, M., Miyazaki, T., Fujiwara, S., Tanigaki, S., Ohshima, M., Tanaka, T dan Linuma, M. 1996. *Comparative study on the antibacterial activity of phytochemical flavanones against methicillin resistant Staphylococcus aureus*. *J. Ethnopharmacol.* 50:27-34.
- Wahyuni, H. 1998. *Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa*. [Skripsi]. Fateta. IPB. Bogor. 90 hal.
- Wang, Y., L. Xiang, C. Wang, C. Tang dan X. He. 2013. *Antidiabetic and Antioxidant Effects and Phytochemicals of Mulberry Fruit (Morus alba) Polyphenol Enhanced Extract*. *Plos ONE*, 8(7):1-10.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wink, M. 2008. *Ecological Roles of Alkaloids. Modern Alkaloids, Structure, Isolation Synthesis and Biology*. Jerman: Wiley-VCH Verlag GmbH dan Co. KgaA.
- Yang, Z.G., K. Matsuzaki, S. Takamatsu dan S. Kitanaka. 2011. *Inhibitory Effects of Constituents from Morus alba var. multicaulis on Differentiation of 3T3-L1 Cells and Nitric Oxide Production in RAW 264.7 Cells*. *Molecules*, 16(7):6010-6022.
- Yazaka, I. M dan Susanto, W. H. 2015. *Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa*. Jur Pangan Dan Agroindustri. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol 3.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Paang. Hal3-4.
- Zelin, A. P. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (Cassia) terhadap Kualitas Permen Keras (Hard Candy)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Medan: Universitas Sumatra Utara.

