

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, D, A. Susilo, B. dan Yulianingsih, R. 2014. Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen Pada Penyimpanan Buah Sawo. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol 2. No. 1. Universitas Brawijaya.
- Andry. 2010. Studi Ekstraksi dan Penentuan Sifat Fisiko Kimia Serta Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida dari Minyak Biji Sawo Manila (*Archas zapota* L.). [Skripsi]. Kimia. Universitas Indonesia.
- Anggraini, D.K.AI., Darmayanti, T.P., dan I Made. 2020. *Pengaruh Lama Perebusan Pada Pembuatan Minuman Herbal Daun Sawo Manilkara Zapota Terhadap Karakteristik Dan Daya Hambat Pertumbuhan Escherichia coli*. *Jurnal Itepa*. ISSN : 2527-8010.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Padang. Penerbit erka.
- Aprialdi, F. 2022. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Mint (Mentha Piperita) Terhadap Karakteristik Permen Keras Daun Kelor (Moringa oleifera)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Arrohmah. 2007. *Studi Karakteristik Klorofil Pada Daun Sebagai Material Photodetector Organic*. [Skripsi]. Fisika. Universitas Sebelas Maret.
- Arsyad M., dan Ayu. 2016. *Konsentrasi Hambat Minimum (Khm) Ekstrak Etanol Buah Sawo (Achras Zapota L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli*. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 1 (2). 211-218.
- Astawan, M. 2010. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 93.
- Bano M and Ahmed B, 2017. *Manilkara zapota (L) P.Royen (Sapodilla): A Review*. *International Journal Of Advance Research, Ideas And Innovation In Technology* Vol. 3 (6): 1364-1371
- Barbalho SM, Bueno PCD, Delazari DS, Guiguer EL, Coqueiro DP, Araujo AC, de Souza MDS, Farinazzi Machado FMV, Mendes CG and Groppo M, 2015. *Antidiabetic and Antilipidemic Effects of Manilkara zapota*. *Journal of Medical Food* Vol. 18 (3): 385-391.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.1:2008, *Kembang Gula- bagian 1 : Keras*. ICS 67. 180. 20 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. fleet dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal. 355-364.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta : Puspa Swara

- Engka, D. L. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Jurnal Cocos. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado. 7 (3) : 1-10.
- Fachruddin, 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan, Dasar Dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Gaman, P.M. Sherrington, K.B. 1992. *Ilmu Pangan*. UGM-Press. Yogyakarta.
- Ganguly A and Rahman SMA, 2014. *Evaluation of The Cytotoxic, Antimicrobial, Antioxidant, Anthelmintic and CNS Depressant Activities of Manilkara zapota Leaf (Sapotaceae)*. World Journal of Pharmaceutical Research Vol. 4 (1): 272-283.
- Gardjito, M. dan U. Saifudin. 2011. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan Tropis*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal. 167.
- Gomathy K, Baskar R, Kumaresan, K. 2013. *Comparison of antioxidant potential in pulp and peel extracts of Manilkara zapota (L.) P Royen*. African Journal of Biotechnology 2013; 12(31):4936-4943.
- Harto, Y., Yessi Rosalina, dan Laili, S. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Sawo (Achras Zapota L.) Dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa* . Jurnal Agro Industri. ISSN 2088 – 5369.
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrata Thumb.)*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Herman, PD. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Binahong (Androdera cordifolia, (Ten) Steenis) Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- I, Fetty dan S. R. Sjarif. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen Keras*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 8 No. 2. Hal 129-140
- Indriaty, F. 2014. *Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 6 No. 2. Hal 71 – 82.
- Islam, R. Parvin, S. Banu, R. Jahan, N. Nandita, D. and Islam, E. 2013. *Antibacterial and phytochemical screening of ethanol extracts of Manilkara zapota leaves and bark*. IJPS.2013;3(6). Page 394-397.
- Juwita J (2013). *Aktivitas antibakteri ekstrak buah muda, daun dan kulit batang*

sawo manila (Manilkara zapota (L.) Van Royen) terhadap Vibrio cholera dan Clostridium perfringens. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Koswara,S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen.* Ebook Pangan.com. Diakses pada tanggal 15 Maret 2019. 60 hal.
- Kulkarni, A.P.;R.S. Policegoudra and S.M. Aradhya. 2007. *Chemical Composition and Antioxidant Activity of Sapota(Achras sapotaL.) Fruit.* *Journal of Food Biochemistry.* 3(1) : 399–414.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan.* Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kusimiyati., Syariful, M, Wawan, S, Farida, Yuda, H, Ine EP.2017. *Kualitas Sawo (Achras zapota L.) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan.* *Jurnal Agrikultura.* ISSN 0853-2885. Hal 90-94.
- Kusnandar. F. 2010. *Kimia pangan : Komponen Mikro.* Dian Rakyat : Jakarta.
- Ma, J.,Xiao-Dong, L., Pert, P., Hui, Y., Cuiying, M., Margaret, J.B., I Bernard, W., and Edward, J. 2003. *Bioactive Novel Polyphenols From The Fruit Of Manilkara zapota (Sapodilla).* 66 983-986.
- Mandei, J. H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala.* *Jurnal Penelitian Teknologi Industri.* 6 (1) : 1-10.
- Mandei, JH. Nuryadi, AM. 2019. *Pengaruh pH Sari Buah Pala Terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras.* *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol.11. Hal 19-30.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Alfabeta. Bandung.
- Mukriani, Nurlina, dan Fajrul, BS. 2014. *Uji Aktivitas Antimikroba Dan Identifikasi Ekstrak Buah Sawo Manila (Achras Zapota L.) Terhadap Beberapa Mikroba Patogen Dengan Metode Difusi Agar.* Farmasi. Universitas Islam Allaudin. Makassar.
- Naemi, M. Alizadeh dan Mohammad. 2017. *Antioxidant properties of the flavonoid fisetin.* *Food & Technology.* ISSN 0924-2244.
- N, Mufti. E, Bahar, dan D, Arisanti. 2017. *Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Sawo Terhadap Bakteri Escherichia Coli Secara In Vitro.* Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Nuraini, D,N. 2014. *Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat.* Gava Media, Yogyakarta
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada*

- (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Flavor. [Skripsi]. IPB.Bogor. Hal 5-9.
- Oktaviani dan Syafrina. 2015. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun dan Kulit Batang Sawo (Manilkara zapota (L.) Van Royen)*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia (ISSN 1693-1831). Hlm 131 – 136.
- F, Woo.,Yim, H,S. Khoo, H, E. Sia, C and Ang, Y, K. 2013. *Effects Of Extraction Conditions On Antioxidant Properties Of Sapodilla Fruit (Manilkara Zapota)*. International Food Research Journal 20(5). 2065 – 2072.
- Pratiwi, M. 2019. Pengaruh Perbandingan Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Karakteristik *Hard Candy* Sawo (*Manilkara zapota (L.) P. Royen*). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Prihardini dan Wiyono, A. S. 2015. Pengembangan dan Uji Antibakteri Ekstrak Daun Sawo Manila (*Manilkara zapota L.*)Sebagai Lotio *Staphylococcus aures*.Jurnal Wiyata, Vol. 2 (diakses pada tanggal 12 April 2018).
- Pujiastuti, A., dan Monica, A. 2017. *Hard Candy Sari Buah Tomat (Lycopersicon Esculentum Mill.) Sebagai Antioksidan Alami*. Farmasi. Akademi Farmasi Theresiana Semarang.
- Puspaningtyas DE. 2013. *The Miracle of Fruits*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Rahayu,R. dan Fitria. 2017. *Konsentrasi Lilin Dan Kemasan Polietilen Terhadap Umur Simpan Buah Sawo (Achras zapota L.)*. Jurusan Agroekotek. Universitas Sultas Ageng Tirtayasa.
- Rahman dan Aulia. 2016. *Uji Efek Hipoglikemik Ekstrak Etanol Buah Sawo Manila (Manilkara Zapota) Pada Mencit Jantan Yang Diinduksi Aloksan*. ISN 2085-4714. As-Syifaa Vol 08 (01) : Hal. 76-81.
- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa, Horan) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Ramadhan. 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi*. [Skripsi]. Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok. 59 hlm.
- R, D, Rakhamayanti. dan R, T, Hastuti. 2019. *Formulasi Hard Candy Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Jurnal Ikra-Ith Teknologi. Vol 3 no.3
- Samudra. G. M. 2019. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Permen Keras (Hard candy)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Saragih, MA., Vony, SJ., Usman, P. 2017. *Pengaruh Penambahan Kelopak Rosella terhadap Mutu Sensori Permen Jelly Dari Albedo Semangka*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Riau.

- Setyaningsih,D.,A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 59.
- Shazly AH, Meselhy MR, Mossa MY, Monem ARA and Fayek NM. 2012. *Chemical and Biological Study of Manilkara zapota (L.) Van Royen Leaves (Sapotaceae) Cultivated in Egypt*. Pharmacognosy Research Vol. 4 (2): 85–91.
- Sjarif, RS. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Mangga Kuwini Terhadap Kualitas Permen Keras*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 10 (2) : 59-68.
- SNI.1992. *Sirup Glukosa*. SNI 01-2978-1992.
- Sofna, D. S. B., and Nina, A. *Antioxidant properties of flavonoids*. Medical J Indo. 2014;23(4); 239-244.
- Sukandar, D., S. Hermanto & E.R. Amelia. 2012. *Penapisan Bioaktivitas Tanaman Pangan Fungsional Masyarakat Jawa Barat dan Banten*. Laporan Penelitian Institusional. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sutarya, RI. 2016. *Perbandingan Antara Sawo Manila (Manilkara zapota) Dengan Konsentrasi Gula Kelapa Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Dodol Sawo*. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. 5-6.
- Tiaraswara, RA. 2015. *Optimalisasi Formulasi Hard Candy Ekstrak Daun Mulberry (Morus Sp.) Dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal*. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Trisanti, D., Alifah, I, Bhayangkara TP, dan Jason GJ. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*. ISSN 1693-4393. Hal 1-7.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 -19 hal.
- Yunika, N.,Irdawati., dan Mades, F. 2017. *Konsentrasi Hambat Minimum Ekstrak Daun Sawo (Achras zapota L.) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Jurusan Biologi FMIPA. Universitas Negeri Padang.
- Zuhra,C F. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.