

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, W. 2018. Eksplorasi dan Identifikasi Morfologi Tanaman Ciplukan (*Physalis angulata L.*) di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat. [Skripsi]. Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Aliero, A.A., Usman H. 2016. Leaves of ground cherry (*Physalis angulata L.*) may be suitable in alleviating micronutrient deficiency. *Food Sci Technol* Vol 4 (5) : 89-94.
- Andriani, A., Rahmatika, A., Raihanatun., Mustafa, I. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Kesemek (*Diospyros kaki L.*) Pada Permen Keras. *Jurnal Dunia Gizi* Vol 3 (2) : 114-120.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. Padang, Penerbit Erka.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. AOAC International. Virginia USA.
- Augustine A.A. and Ufuoma O., 2013, Flavonoids from the leaves of *Physalis angulata* Linn, *Planta Medica*, Vol. 79 (13), 1211.
- Ariviani, S., Parnanto, N.H.R. 2013. Kapasitas antioksidan buah salak (*Salaca edulis* Reinw) kultivar pondoh, nglumut dan bali serta kolerasinya dengan kadar fenolik total dan vitamin C. *Agritech*, Vol. 33, No. 3
- Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, & Gnanaprakash K. A Review on In-vitro Antioxidant Methods : Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*, 2010:1276-1285
- Bait, Y. dan Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin pada Permen Keras Sari Jagung Metode *Open Pan*. Di dalam : Laporan Tahunan Penelitian Hibah Bersaing Desentralisasi. Universitas Negeri Gorontalo, Nov 2013. 79.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. *Kembang Gula Keras*. Badan Standarisasi Nasional.
- Cresna, Napitupulu, M., Ratman 2014. Analisa Vitamin C pada Buah Pepaya Sirsak, Srikaya dan Langsung yang Tumbuh di Kabupaten Donggala. *Jurnal Fakultas Kimia/FKIP* 3 (3) : 58-65.
- Engka, D.L. 2016. Pengaruh Kosentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi* : 1-9.
- Erwinda, M.D., Susanto, W.H. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 (3) : 54-64.

- Febriani, N.I., Medawati, A., Mahanani, E.S. 2014. Pengaruh Daya Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Ciplukan (*Physalis angulata* L.) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* (In Vitro). *Jurnal UMY* : 1-12.
- Fitriyono, A. 2014. *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Gebremariam, T., Brhane, G. 2014, Determination Of Quality And Adulteration Effects Of Honey From Adigrat And Its Surrounding Areas. *International Journal Of Technology Enhancements And Emerging Engineering Research*, 2, 2347-4289
- Hadiyanti, N., Pardono., Supriyadi. 2017. Kerapatan dan Sifat Morfologi Ciplukan (*Physalis* sp.) di Gunung Kelud, Jawa Timur. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret (UNS)* 2 (2).
- 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 hal.
- Herman, F.D. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Daun Binahong (*Androdera cordifolia*, (Ten) Steenis) Terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 60 hal.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Indriaty, F. Sjarif, S.R. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol 8 (2) : 129-140.
- Jariyah., Rosida., Nisa, D.C. 2019. Karakteristik *Marshmallow* Dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis Peruviana* L) dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) Serta Penambahan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan* 13 (1) : 28-38.
- Jyothibasu, T. dan Venkata, R. K. 2014. Pharmacological Review On *Physalis* Species: A Potential Herbal Cure – All. *World Journal Of Pharmaceutical Research* 4 (2) : 247-256.
- Lau, S.H.A., Herman, H. 2020. Uji Stabilitas Fisik Sediaan Bedak Tabur Ekstrak Etanol Daun Ciplukan (*Physalis angulata* L.) sebagai Anti Fungi. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi* Vol 9 (2) : 1117-1126

- Licodiedoff, S., Koslowski, L.A.D. and Ribani, H. (2013). Flavonols and antioxidant activity of *Physalis peruviana* L. fruit at two maturity stages. *Acta Scientiarum*. 35(2): 393-399.
- Khrishna, M.T., *et al.* 2012. Ioxidant Activity Of *Physalis Angulata* Linn. *International Journal Of Pharma And Bio Sciences* 3 (4) : 541 – 549.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. E-book Pangan. Hal : 53-56.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 34.
- Mahalakshmi AM dan Nidavani RB. *Physalis angulata* L.: An ethnopharmacological review. *Indo american journal of Pharmaceutical Research*; 2014: 4(03),1479-1486
- 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 Sari Buah Pala Terhadap Kandungan Gula dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 11 No. 1 Juni 2019 : Hal 19- 30
- Mukaromah, U., Susetyorini, S.H., Aminah, S. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 1 (1) : 43-51.
- Nadhifah, A., Suratman dan Ari, P. 2018. Kekerabatan Fenetik Ciplukan (*Physalis angulata* L.) di Wilayah Eks-Karesidenan Surakarta Berdasarkan Karakter Morfologis, Palinologis dan Pola Pita Isozim. Balai Konservasi Tumbuhan kebun Raya Cibodas. 9 (1).
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol 4 (2) :1-5.
- Nuranda, A., Saleh, C., Yusuf, B. 2016. Potensi Tumbuhan Ciplukan (*Physalis angulata* Linn.) Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Atomik* 01 (1) : 5-9.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Sari buah Pedada (*Sonneratia Casclolaris*) sebagai Flavour. [Skripsi]. IPB. Bogor. 77 hal.
- Pertiwi, M.F.D., dan W.H. Susanto. 2014. Peengaruh Proporsi (Buah : Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(2):82-90
- Puspaningtyas, D. 2013. *The Miracle of Fruits*. Jakarta : PT AgroMedia Pustaka.

- Puspitasari, M., Rahmi, S.L., Suseno, R. 2019. Pengaruh Penambahan Kombucha dalam Pembuatan Permen Keras (*Hard Candy*). *Jurnal Universitas Jambi* : 1-9.
- Rahmani, A.2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. *Jurnal ITB* : 01-13.
- Raju, P. dan Mamidala, E. 2015. *Anti-diabetic activity of Compound isolated from P. angulata fruits extracts in Alloxan induce diabeticrats. The Ame J Sci and Med Res* : (1):40-43
- Rakhmayanti, R.D., Hastuti, R.T. 2019. Formulas Hard Candy Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal IKRA-ITH TEKNOLOGI* 3 (3) : 1-6.
- Ramadan M.F. 2011. Bioactive phytochemicals, nutritional value and functional properties of cape gooseberry (*Physalis peruviana*) : an overview. *Food Research International* 44 : 1830-1836.
- Rantesuba, N.A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh dan *Overrun* Es Krim Rasa Kopi. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar. 50 hal.
- Richana, N., Budiyanto, A., Arief, R.W. 2016. Teknologi Produksi Sirup Glukosa. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor.
- Robot, R., Ludong, M. Mamuaya, C. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe (*Zingiber officinale Var. Rubrum*) terhadap Hasil Uji Sensori Permen Kelapa Jahe. *Jurnal UNSRAT* : 1-6.
- Rasdiana, F.Z., Refdi, C.W. 2022. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Permen Jahe Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol 26* (1) : 38-46.
- Sa'diyah, F.A. 2018. Mutu Fisik Sediaan Suspensi Ekstrak Etanol Buah Ciplukan (*Physalis angulata linn.*). Diploma thesis. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Safitri, U.H., Nawangsih, E. F., Noviyanti, N. D., Nur, F., Haniastuti, T. 2016. Studi in Vivo Ekstrak Etanolik Ciplukan (*Physalis Angulata*) dalam Meningkatkan Apoptosis Sel Kanker Lidah di Dalam Rongga Mulut yang Memiliki Prevalensi Sebagai Agen Kemoprevensi Terutama Pada Kanker. *Artikel Penelitian* 2 (3) : 109-115.
- Sahlan, M., Ridhowati, A., Hermansyah, H., Rahmawati, O., Pratami, D, K. 2019. Formulation Of Hard Candy Containes Pure Honey as Functional Food. *Jurnal Biomedical Engineering* : 1-7.
- 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.

- Sari, A.A., Kristani, E.B., Haryati, S. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium Edule*) Dengan Variasi Konsentrasi Rumpuk Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal USM* : 1-14.
- Sari, G.N.F. 2018. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Herba Ciplukan (*Physalis angulata*) terhadap DPPH (*1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil*) Vol 1 : 98-103.
- Sari, K.L. 2020. Pengembangan Sumber Belajar Berbasis Studi Etanobotani Tentang Keragaman Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Area Lahan Basah Talang Kelapa Banyuasin. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Palembang. 110 hal.
- Sastrawan, I.N., Sangi, M., Kamu, V. 2013. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Adas (*Foeniculum vulgare*) Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal UNSRAT*: 111-115.
- Saudah., Viena, V., Ernilasari. 2019. Eksplorasi Spesies Tumbuhan Berkhasiat Obat Berbasis Berbasis Pengetahuan Lokak di Kabupaten Pidie. *Jurnal Tumbuhan Obat Nasional* 12 (02) : 56-67.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang. 112 Hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 59.
- Shanti, V. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jamblang (*Syzygium Cumini* L.) terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 55 hal.
- Sholehah, D.N., Hariyanto, S., Purnobasuki, H. 2021. Fruit Development of Groundcherry (*Physalis angulata* L.) in Dryland. *Australian Journal of Crop Science*. Vol 15 (8) : 1186-1191
- Sholehah, F.F. 2017. Perbedaan Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Flavonoid dan Beta Karoten Buah Karika (*Carica pubescens*) Daerah Dieng Wonosobo. *Jurnal Pendidikan, Fakultas MIPA Universitas Negeri Yogyakarta* : 75-82.
- Sjarif, S.R. 2018. Pengaruh Kosentrasi Sari Buah Mangga Kuwini Terhadap Kualitas Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol 10 (2) : 59-68.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 7 (2) : 199-213.
- Sulistyowati, E., Mujiharjo, S., Irnad., Susanti, A., Phatonah, S. 2019. Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Karamel Susu dengan Penambahan Buah Durian

(*Durio zibethinus Murr*) dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*Citrus sp*) Juice. *Jurnal Agroindustri* Vol 9 (2) : 56-65.

Susilowati, R. 2017. Analisis Karakter Morfologi, Anatomi, dan Struktur Sekretori Tanaman Ciplukan (*Physalis angulata L.*). [Skripsi]. Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sutjiatmo, A.B., Vikasari, S.N. 2021. *Ciplukan Untuk Kesehatan (Kajian Kualitas, Efikasi dan Keamanan)*. Cetakan Pertama. Yogyakarta. Deepublish. 46 hal.

Swastihayu, I.D.P., Purwijantiningsih, L.M.E., Pranata, F.S. 2014. Kualitas Permen Keras dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus (L.)*) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon (L.)* Burm.f.). *Jurnal UAJY* : 1-15.

Tamaka, C., Djakarsi, G.S.S., Moningga, J.S.C. 2016. Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Permen Keras (*Hard Candy*) Sari Buah Pala (*Myristica fragrans houtt famili myristicaceae*). *Jurnal UNSRAT* : 1-6.

Tiaraswara, R.A., 2015. Optimalisasi Formulasi Hard Candy Daun Mulberry (*Morus sp.*) dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal. [Skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.

Toussaint, S dan Maguelonne. 2009. *A History of Food*. New Jersey: WileyBlackwell.

Wahyunita, N. Herliana, O. Fauzi, A. Widarawati, R. 2021. Karakter Fisiologi dari Tanaman ciplukan (*Physalis angulata*) Pada Perlakuan Pemupukan Fosfat dan Mikoriza. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 26 (3) : 459-467.

Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.

Wulandari, B., Ishartani, D., Afandi, D.R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3 (3) : 12.

Yazakka, I.M., Susanto, W.H. 2015. Karakterisasi *Hard Candy* Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3 (3) : 1214-1223.

Yenrina, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 120 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang Hal 3-4.

Yilmaztekin, M. 2014. Analysis of Volatile Components of Cape Goosberry (*Physalis peruvina* L.) Grown in Turkey by HS-SPME and GC-MS. *The Scientific World Journal* : 1-7.

Zazili, A. 2019. Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Jurnal Penelitian Hukum* Vol 28 (1) : 57-70.

