

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. Kecombrang [online] "<http://wikipedia.org.id>"<http://wikipedia.org.id> [30 januari 2015]
- Anggraeni, D. 2007. Aplikasi Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) Sebagai Pengawet Mie Basah [skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Method Of Analysis of Association of Official of Analytical Chemistry, and Analytical Aspect*. AOAC. Washington.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BPPOM. 2007. *Monografi Ekstrak Tanaman Obat Indonesia*. Vol 23. No.2. Badan Pengawas obat makanan. Jakarta.hal 105-107
- Buckle, KA., Edwards, RA., Fleet, GH., dan Wooton, M. 1985. *Food Science*. DGHE IDP International Development Program of Australian Universities and Colleges: Australia.
- Chan, E.W.C, Y.Y.Lim, dan M. Omar. 2007. Antioxidant and Antibacterial activity of leaves of etlingera species (zingiberaceae) in peninsular Malaysia. *Food Chemistry*. Vol. 104 : 1586-1593.
- Habsah, M, NH. Lajis, MA. Sukari, YH.Yap, H. Kikuzaki, N.Nakatami dan A.M. Ali.2005. Antitumour-Promoting and Cytotoxic Constituents of Etlingera Elatior. *Malaysian journal of medicine sciences*, vol 12 : 6 -12.
- Halimah. 1997. Pembuatan *Cajuput Candy* Sebagai Salah Satu Alternatif Produk Konfeksionery Khas Indonesia. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, S.S dan Hutapea Jr. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Edisi I: 440-441. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia .
- Hudaya, A. 2010. Uji Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli* [Skripsi]. Jakarta. Fakultas Sains Dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah.
- Jaffar, F. M., C.p. Osman, N. H Ismail, dan K. Awrang. 2007. Analysis of Essential Oils of Leaves, Stems, Flowers and Rhizomes of Etlingera Elatior (JACK) R. M. SMITH. *The Malaysian journal of analytical science*. vol. II : 269-273
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT Dian Rakyat.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan

- Liska, I.H. 2011. Karakterisasi Simplisia dan Isolasi serta Analisis Komponen Minyak Atsiri secara GC- MS dari Kecombrang (*Nicolaia Spesiosa* Horan). [Skripsi]. Medan. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung.
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) Terhadap Berbagai Mikroba Patogen Dan Perusak Pangan. *Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol, XVI No 2 Th 2005.
- Nugraheni, M. 2013. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya dalam Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy Dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Flavor.[Skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Jakarta. Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- Setyaningsih, D. Aprianto, dan A. Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, ST. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Bratama Karya Aksara. Jakarta.
- Tim laboratorium Kimia UMM. 2008. Penuntun Praktikum Biokimia Biologi Laboratorium Kimia UMM. Malang
- Tjokroadikoesoemo, PS. 1993. *HFS dan Industri Ubi kayu Lainnya*. Gramedia. Jakarta.
- Wahyuni, HD.1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Bogor. Fateta IPB.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yelly. 2004. Pengaruh Penambahan Bubuk Gambir (*Uncaria gambir roxb*) dan Gula Invert Terhadap Mutu *Hard Candy* [skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.