

## DAFTAR PUSTAKA

- Agrifood. 2018. "Butuh Rp 750 M Untuk Pacu Produksi Susu, Perlu Insentif Harga." *Agrifood.Id*. Retrieved November 19, 2022 (<https://agrifood.id/>).
- Alia, J. 2019. *Pengaruh Kombinasi Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Susu Kerbau*.
- Alyas, Seiza Ahmed, Aminah Abdulah, dan Nor Aini Idris. 2006. "Changes of B - Carotene Content during Heating of Red Palm Olein." *Journal of Oil Palm Research* (April):99–102.
- Amilia. 2022. "Pengaruh Perbandingan Susu Sapi dan Sari Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Permen Susu."
- Aneja, Kamal Rai, Romika Dhiman, Neeraj Kumar Aggarwal, Vikas Kumar, dan Manpreet Kaur. 2014. "Microbes Associated with Freshly Prepared Juices of Citrus and Carrots." *International Journal of Food Science* 2014. doi: 10.1155/2014/408085.
- Anggriani, I. 2021. *Pemanfaatan Kulit Jeruk Manis (*Citrus Sinensis* L.) dalam Pembuatan Gel Handsanitizer Sebagai Antiseptik*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Apriyana, Y., Haryono, Sugihantini. 2009. "Analisis Peubah Iklim dan Tanah Sebagai Faktor Penentu Mutu Internal Jeruk Keprok Tawangmangu" *Jurnal Tanah dan Iklim* (29):81-100
- BPS. 2021. *Produksi Susu Perusahaan Sapi Perah*. 335–58.
- Botani, Rubi. 2017. "Jeruk Manis: Deskripsi, Klasifikasi Dan Manfaat Tanaman Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*)." *Rubi77botani*. Retrieved (<https://rubi77botani.files.wordpress.com/>).
- BPOM. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan.
- BPOM. 2019. "Regulation of the Food and Drug Administration on Food Additives [Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Tentang Bahan Tambahan Pangan]." *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia* 1–10.

- BPS. 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Jakarta 335–58.
- Bridson, E. Y. 2006. *The Oxoid Manual*. 2–268.
- BSN. 1995. *Bahan Tambahan Makanan*. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 1–138.
- BSN. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 2–14.
- BSN. 2008. *Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2.
- BSN. 2010. *SNI 3140.3:2010 – Gula Kristal - Bagian 3 : Putih*. BSN (Badan Standar Nasional) 1–17.
- BSN. 2011. *SNI 3141.1:2011 : Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 1–4.
- BSN. 2014. *SNI 3950-2014 : Susu UHT (Ultra High Temperature)*. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 1–27.
- BSN. 2018. *SNI 3951-2018 : Susu Pasteurisasi*. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 1–33.
- Buckel, K., Adiono, dan Hari, P. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- CODEX, International Cenological. 2009. “INS No. 466 : Carboxy Methyl Cellulose (Cellulose Gum).” (CAS [9004-32-4] and (OIV-Oeno 366-2009)):1–14.
- Departemen Kesehatan, RI. 2018a. “Kandungan Gizi Sari Jeruk Manis.” *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Retrieved February 13, 2023 (<https://www.panganku.org/>).
- Departemen Kesehatan, RI. 2018b. “Kandungan Gizi Susu Sapi, Segar.” *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Retrieved February 13, 2023 (<https://www.panganku.org/>).
- Enggarwati, I. 2004. “Pengaruh Penambahan Gula Dan CMC Terhadap Sifat Sifat Permen Jelly Jambu Biji.” Universitas Jember, Jember.

- Fitriana, I., Soraya, K. P., dan Anisa, R. S. 2021. "Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Semangka Kuning (*Citrullus Lanatus*) Dengan Variasi Konsentrasi CMC." *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian* 16(1):1–9.
- Huang, Y. C., Yung, H. C., and Yi, Y. S. 2006. "Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan." *Food Chemistry* 98(3):529–38. doi: 10.1016/j.foodchem.2005.05.083.
- Jmoss33. 2012. "Cookie Dough Caramel Swirl Ice Scream Sundae." *Bonding with Food*. Retrieved November 20, 2022 (<https://bondingwithfood.wordpress.com/>).
- Kamal, N. 2010. "Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa" 1(17):78–84.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Krishi Vidyapeeth, Marathwada, India DM Shere, India M. Joshi Monali, DM Shere, dan Joshi M. Monali. 2018. "Study of Physico-Chemical Characteristics of Sweet Orange (*Citrus Sinensis*) Fruit." ~ 1687 ~ *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 7(6):1687–89.
- Lende, D M. 2022. "Pembuatan Permen Keras (Hard Candy) Kaya Antioksidan Dari Sari Daun Kelor."
- Mandai, J. H., dan Alim, M. N. 2019. "Pengaruh pH Sari Pala Terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras". *Jurnal Penelitian Teknologi* 11(1):19-30.
- Nahdayani, R. 2021. "Pengaruh Perbandingan Susu Sapi dan Sari Daun Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) Terhadap Karakteristik Mutu Permen Susu". Universitas Andalas.
- Nasution, Z., Br Ginting, E., Romatua D. G., Fahdi F. "Identifikasi Kadar Glukosa dan Sukrosa Pada Madu Hitam." *Jurnal Penelitian Farmnasi & Herbal* 1(2):5-10.
- Navyanti, F., dan Retno, A. 2015. "Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik Dan

- Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu x Di Surabaya.” *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8(1):36–47.
- Nindi, O., F. 2022. “Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Kadar Air, PH, Tekstur, Dan Nilai Organoleptik Permen Susu.” Universitas Andalas.
- Novitasari, R. 2018. “Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (*Citrus Sinensis* Linn.)” *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2):1–9. doi: 10.32520/jtp.v7i2.155.
- Nurviqah, C. 2019. “Pembuatan Karboksimetil Selulosa (CMC) Dari Selulosa Kulit Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Selai Nanas (*Ananas Comosus*).” Universitas Sumatera Utara.
- Paulo, I. R. F., Ricardo, B. D. O. C., Cesar, O. M. C., Giovanna, M. M., Liliane, S. D. C. B., Elsa, P., Leandro, P., dan Riva, D. P. O. 2022. “ $\beta$ -Carotene Genetically-Enriched Lyophilized Orange Juice Increases Antioxidant Capacity and Reduces  $\beta$ -Amyloid Proteotoxicity and Fat Accumulation in *Caenorhabditis Elegans*.” *Food Chemistry: Molecular Sciences* 5(October). doi: 10.1016/j.fochms.2022.100141.
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. Z., dan Maisarah, R. 2018. “Karakteristik Fisik Dan Kimia Gelatin Dari Tulang Ikan Patin Dengan Pre-Treatment Asam Sitrat.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(2):83–91. doi: 10.17728/jatp.2470.
- PORIM. 2005. *PORIM Test Methods*. Kuala Lumpur: Palm Oil Research of Malaysia
- Puspitasari, A. D. 2019. “Aktivitas Antioksidan Perasan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) dan Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Menggunakan Metode ABTS.” *Majalah Farmasi Dan Farmakologi* 23(2):48–51. doi: 10.20956/mff.v23i2.6978.
- Qiao, Yu, Jun Xie Bi, Yan Zhang, Yun Zhang, Gang Fan, Lin Yao Xiao, dan Yi Pan Si. 2008. “Characterization of Aroma Active Compounds in Fruit Juice and Peel Oil of Jincheng Sweet Orange Fruit (*Citrus Sinensis* (L.) Osbeck) by GC-MS and GC-O.” *Molecules* 13(6):1333–44. doi:

10.3390/molecules13061333.

- Ridhani, A.M., Aini, N. 2021. "Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis." *Pasundan Food Technology Journal* 3 (8): 61-68. doi: 10.23969/pftj.v8i3.4106
- Riyayanti, E. 2021. "Penentuan Sifat Larutan Asam, Basa, Dan Garam Dengan Indikator Ekstrak Daun Tanaman Hias." *ACADEMIA: Jurnal Inovasi Riset Akademik* 1(2):176–82. doi: 10.51878/academia.v1i2.672.
- Saputrayadi, A., Marianah, dan Alia, J. 2021. "Kajian Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau." *Journal of Agritechology and Food Processing* 1(1):46. doi: 10.31764/jafp.v1i1.5821.
- Sopandi, Tatang, dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Sidoarjo: CV. Andi Offset.
- Sulistyowati, E., Sigit, M., 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.*)" / *Jurnal Agroindustri* 9(2):56–65.
- Susanto, A. 2009. "Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik dari Jagung( Correlation Among Water , Ash , Water Activity and Organic Matter of Corn in Farmer , Seller and Wholesalers Level )." *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner* 826–36.
- Sushandi, M. 2021. "Pengaruh Jenis Susu Dan Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Permen Susu." Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Wahyudiati, Dwi. 2017. *Biokimia*. 1st ed. edited by E. M. Jayadi. Mataram: LEPPIM MATARAM.
- Wibowo, Rizky Satrio. 2020. "Alat Pengukur Warna Dari Tabel Indikator Universal Ph Yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino." *Jurnal Edukasi Elektro* 3(2):99–109. doi: 10.21831/jee.v3i2.28545.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2009. "Dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air."

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Edisi pert. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wolf, Irma V., Carina V. Bergamini, Maria C. Perotti, and Erica R. Hynes. 2013. "Sensory and Flavor Characteristics of Milk." *Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health* (January 2021):310–37. doi: 10.1002/9781118534168.ch15.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. edited by D. Fahrezionaldo and S. Y. Padang: Andalas University Press.

Zani'ah, C. 2020. "Sintesis Dan Karakterisasi Sodium CarboxyMethyl Cellulose (CMC-Na) Dari Ampas Tebu Sebagai Alternatif Bahan Baku Cangkang Kapsul." Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahi

