

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008, *Kembang Gula bagian 1 : Keras*. ICS 67. 180. 20 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ahmad J. Ramadhan. 2013. "Aneka Manfaat Ampuh Rimpang Jahe untuk Pengobatan". Diandra Primamitha, Surabaya.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D, 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anderson, L.J. 1995. *The Manufacturing Confectioner: Hard Candy Formulations, Variations and Effects*. National American Association of Candy Technologists Technical Session, Amerika, Oktober 1995.
- AOAC. 1995. *Official Method Of Analysis of Association of Official of Analytical Chemistry, and Analytical Aspect*. AOAC. Washington.
- Backer, C.A., & Bakhuizen van den Brink R.C 1968. *Flora of Java (Spermatophytes Only)*. Vol. III Wolters-Noordhoff, N.V. – Groningen-The Netherlands.
- Buckle, KA., Edwards, RA., Fleet, GH., dan Wooton, M. 1985. *Food Science*. DGHE IDP International Development Program of Australian Universities and Colleges: Australia.
- Cronquist, A., 1981, *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*, Columbia University Press, New York.
- 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.
- Faridah, anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah*, Jakarta : Departmen Pendidikan Nasional.
- Fellows, PJ. 2013. *Prospek Pengembangan Kayu Manis (Cinnamom burmanni, L) di Indonesia*. SIRINOV. 1(1):11-20

- Goulart, F.S. 1995. Super Healing Foods. RewardBooks, a member of Penguin Putnam Inc. New York
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrata Thumb)*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hidayah, A. S., Mulkiya, K, Purwanti, L. 2015. Uji Aktifitas Antioksidan Umbi Bawang Dayak (*Eleutherinebulbosa*, Merr.). Farmasi. Universitas Islam Bandung. Bandung. Hal. 397.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung* (Teori dan Praktek). eBook Pangan. 41 Hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT Dian Rakyat.
- Kusumaningati, R. W. 2009. *Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale, Rosc.) Secara in vitro*, Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Lentera, T. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Agromedia. Jakarta.
- Leviana, W dan V. Paramita. 2017 *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma longa) dengan Alat Pengering Electrical Oven*. Jurnal Metana 13(2):37-44
- Manju, V. dan N. Nalini. (2005). Chemopreventive efficacy of ginger, a naturally occurring anticarcinogen during the initiation, postinitiation stages of 1,2 dimethyl hydrazine-induced colon cancer. *Clin Chim Acta*. 358: 60-67.
- Martin, L.F. 1995. *Aplication of Research to Problem of Candy Manufacture*. Advance In Food Research. Academy Perss Inc. Publ. New York.
- Mujiono, T. 2014. Strategi Pengembangan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) di Kota Padang. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal 99.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy Dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Flavor. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.

- Nurwati.2011. *Formulasi Permen keras dengan Penambahan Ekstrak Buah Perdada (Sonnarattia caseolaris) Sebagai Flavour*. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Parinduri, M. E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule*) (Jacq.) Swarz). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 41.
- Prayitno, Arif. B. 2002. *Obat Alami Dari Dapur Dan Halaman*. Jakarta: Majalah Nirmala Pustaka.
- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolasia speciosa, Horan) Terhadap Sidat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy*. [Skripsi] Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Jakarta. Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta. 63 hal.
- 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., Apriyantono, A. dan Puspita, M. S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal. 150-156.
- Setyawan, B.2015. *Peluang Usaha Budidaya jahe*.Yogyakarta : Pustaka baru Press.
- Siagian, Priska.2012. *Keajaiban Antioksidan*. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Supriyanti, H. 2015. *Untung Besar Budidaya Jahe Merah*. Araska. Yogyakarta.
- Sutrisno. 2010. *Jahe ,Rimpang dengan Sejuta Khasiat*.Ebookpangan.
- 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.
- Widiantoko, rizky kurnia., Yunianta. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe ( Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan

Organoleptik). *Jurnal pangan dan Agroindustri*, Vol., No. 1, p.56. diakses 30 november 2020.

Winarno, F.G., Koswara. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kasinius. Yogyakarta. Hal 11-215.

Yazakka, I. M. 2015. *Karakteristik Hard candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konstentrasi Sari jahe)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1214-1223

Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 2-3, 9.

Zakaria. 2006. Pengaruh Ekstrak Rimpang Jahe Segar dan Tunas Jahe Terhadap Proliferasi Beberapa Alur Sel Kanker. *Jurnal Penelitian Pascapenen*. 3(2) : 50-59

