

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2017. Kandungan Gizi, Nutrisi, Vitamin dan Mineral Kayu Manis. <http://www.farmasi-id.com> (diakses pada tanggal 2 Oktober 2018).
- Amir, F., E. Noviani., S. N. Widari. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Universitas WR.Supratman. 15(1):43-50.
- Amos, P. W. 2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi*. : 4(5):1-6.
- Anjani, P. P., S. Andrianty., dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 203-214.
- Anna. 2010. *Kayu Manis Turunkan Gula Darah*. <http://sains.kompas.com> (diakses pada tanggal 23 Februari 2018).
- Astawan, M. 2009. *Kayu Manis Tangkal Kanker Ganas*. <http://sains.kompas.com>. (diakses tanggal 3 Maret 2018).
- Aziz, T., R. Cindo., dan A. Fresca. 2009. Pengaruh Pelarut Heksana Dan Etanol, Volume Pelarut, Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia*. 1(16): 1-8.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995. Gula Palma. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barnett, A. 1996. *Examining Food Technology*. Heinemann Education Publishers. P:128.
- Budiana, D. 2002. *Pembuatan Hard Candy dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala Sebagai Flavor* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 56 hal.
- 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.
- Ferry, Y. 2013. Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamon burmanni*, L) di Indonesia. *SIRINOV*. 1(1):11-20.
- Firdausni. 2011. Potensi Pigmen Cassiavera Pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri*. 1(1):15-21.
- 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.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 59-62.

- Hernindya, A., M. D. Swantara., dan N. M. Suaniti. 2014. Identifikasi dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Spons *Hyrtios erecta* Terhadap Larva Udang *Artemia salina*, L. *Indonesia E-Journal of Applied Chemistry*. 2 (1): 25-30.
- Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin .158 hal.
- Huang, Yu-Chi, Chang, Yuang-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*.98:529-538.
- Indahyanti, E., B. Kamulyan., B. Ismuyanto. 2014. Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit Pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*. 19 (1).
- Jackson, E. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. Blackie Academic and Professional. London. Pp: 400.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan.com. Hal: 53-56.
- Kusnandar, F.2010.*Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 34.
- Latief, M., F. Tafzi., dan A. Saputra. 2013. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi*. Prosiding Semirata. FMIPA Universitas Lampung. Hal 233-236.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1):1-10.
- Maulidah, M. 2012. <http://ml.scribd.com/doc/33507735/SUKROSA> diakses pada tanggal 5 Agustus 2018.
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Sebagai Flavor* [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 5-9.
- Parinduri, M. E. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium edule)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 41.
- Pontoh, J., I. Gunawan., dan F. Fatimah. 2011. Analisa Kandungan Protein Dalam Nira Aren. *Chem. Prog*. 4(2):75-79.
- Priska, S. 2012. *Keajaiban Antioksidan*. Menabung Antioksidan dengan Menikmati Buah dan Sayur Super Agar Sehat dan Awet Muda. Hal: 114.
- Qin, B., K. S. Panickar., R. A. Anderson. 2010. Cinnamon: Potential Role in the Prevention of Insulin Resistance, Metabolic Syndrome, and Type 2 Diabetes. *Journal of Diabetes Science and Technology*. 4(3):685–693

- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolasia speciosa, Horan) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy* [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 57 hal.
- Rismunandar, B. D. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 9-22.
- Rochman, J., T.A. Siswoyo. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan dan Inhibitor A-Glukosidase Ekstrak Fenolik Daun Bungur (*Lagerstoemia speciosa*) dari Taman Nasional Meru Betiri. *Jurnal Ilmu Dasar*. 17 : 39-46.
- Ruqoyyah, S. 2011. *Pembuatan Brown Sugar Candy Herbal* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 51 hal.
- Rusliawan, A., D. M. Wijayanti., dan B. Pramudono. 2012. Inovasi Produksi Minyak Kayu Manis dengan Menggunakan Teknik Hidrodistilasi Vakum. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 92-97.
- Sayuti, K., R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal: 75-77.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.
- Sintia, A. 2011. *Gula Pasir Versus Gula Aren : Bukan Sebuah Perselisihan*. <http://kompasiana.com>. (diakses pada tanggal 23 Februari 2018).
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatama Karya Aksara. Jakarta. 158 hal.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty:Yogyakarta. 160 hal.
- Sulistiono, D.A. 2014. <http://ml.scribd.com/doc/33507735/TANNIN> diakses pada tanggal 5 Agustus 2018.
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan MultiGUNAYANA*. Kanisius. Yogyakarta. 78 hal.
- Tjokroadikoesomo, P. 1986. *HES dan Industri Ubi Kayu lainnya*. PT.Gramedia. Jakarta. Hal: 9-11.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. *Term Paper Introductory Science Philosophy*. [Disertasi] Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 3(2):1-6.
- Wahyuni, H. 1998. *Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa* [Skripsi]. Fateta.IPB. Bogor. 90 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yazakka, I.M., W.H.Susanto. 2015. Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 1214-1223.

Yulianis., A.Z. Adnan., dan D.P. Putra. 2011. Penetapan Kadar Kumarin Dari Kulit Manis (*Cinnamomum Burmanii* Bl.) Dengan Metoda Kromatografi Gas. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 16(2) : 203-208.

