

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *AOAC Internasional*. Washington DC. 1137p
- [BPOM RI] Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Direktorat Obat Asli Indonesia*. 1: 10
- _____. 2009. Sistem Keamanan Pangan Terpadu, Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Food Watch*. 1 :1-4.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. *Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 1-43
- _____. 2008. SNI 3547-2-2008. *Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 1-43.
- [GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. New York. 1-26.
- Andarwulan, N., R. H. F. Faradilla. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor : SEAFast Centre. 86 hal.
- Astuti, S.M., M. Sakinah, R. Andayani and A. Risch. 2011. Determination of Saponin Compound from *Anredera cordifolia*, (Ten) Steenis Plant (Binahong) to Potential Treatment for Several Diseases. *Jurnal Agricultural Science*. 3 (4): 224-232.
- Astuti, S., Zulferiyenni dan N. N. Yuningsih. 2015. Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20(1). 25-37.
- Attapattu, C. 1997. Milk Protein Functionally in Caramel Processing. [Thesis]. The Faculty of Graduate Studies of The University of Guelph. 213p.
- Boots, A. W., G. R. M. M. Haenen, and A. Bast. 2008. Health Effects of Quercetin: From Antioxidant to Nutraceutical. *European Journal of Pharmacology*. 585: 325-337.
- Buchner, N., A. Krumbein, S. Rohn, L. W. Kroh. 2006. Effect of Thermal Processing on The Flavonols Rutin and Quercetin. *Rapid Communication in Mass Spectrometry*. 20. 3229-3235.
- Buntaran, W., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2010. Effect of Various Sugar Concentration on Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicon esculentum*). *Jurnal Nusantara Bioscience*. 2(2). 55-61

- Cebecci, F., and N. S. Yesilcubuk. The Matrix Effect of Bluberry, Oat Meal and Milk on Polyphenols, Antioxidant Activity and Potential Bioavailability. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 65(1). 69-78.
- Cempaka, A.R, S. Santoso dan L. K. Tanuwijaya. 2014. Pengaruh Metode Pengolahan (*Juicing* dan *Blending*) Terhadap Kandungan Quercetin Berbagai Varietas Apel Lokal dan Impor (*Malus domestica*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*.1(1).14-22.
- Chauhan, L., K. S. Prakash, P. P. Srivastav and K. Bashir. 2015. Physicochemical and Thermal Properties Crystal Prepared From Palmyra-Palm Jaggery. *Journal of Food Processing Engineering*. 1-6
- Chaven, S. 2014. Honey, Confectionery and Bakery Product. Di dalam: Motarjemi, Y. and Lelieveld, H.(editor). *Food Safety Management*. Pepsi-Cola International Ltd.. Dubai. pp. 284-298
- Edward W. P. 2000. *The Science of Sugar Confectionery*. The Royal Society of Chemistry. UK. 180p
- _____. 2009. Caramels, *fondant*, and Jellies as Centres and Filings. Di dalam: Talbot, G.(editor). *Science and Technology of Enrobed and Filled Chocolate confectionery and Bakery Product*. Bardfield Consultant. UK. pp: 123-151
- Engka, D. L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L). *Jurnal Cocos*. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado. 7(3). 1-10
- Ergun, R., R. Lietha and R. W. Hartel. 2010. Moisture and Shelf Life in Sugar Confections. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 50(2). 162-192.
- Garmana, A. N., E.Y. Sukandar and I. Fidrianny. 2014. Activity of Several Plant Extracts Against Drug-Sensitive and Drug-Resistant Microbes. *Procedia Chemistry*. 13: 164-169.
- Gloria, R. Y. dan R. S. Iswari. 2015. Analysis of Chlorophyll Content in Six Tradisional Medicinal Plants As an Alternative Food Supplement. *Proceedings of The IConSSE FSM SWCU*: 9-12
- Godshall, M. A. 2016. Candies and Sweets: Sugar and Chocolate confectionery. Di dalam: Caballero, B., P.M. Finglas and F. Toldra.(editor). *Encyclopedia of Food and Health*. 1: 621-627.
- Hafidz, M. R., C. M. Yakoob, I. Amin, and A. Noorfaizan. 2011. Chemical and Functional Properties of Bovine and Porcine Skin Gelatin. *International Food Research Journal*. 18(8). 813-817.

- Hungaro, H. M., W. E. L. Pena, N. B. M. Silva, R. V. Carvalho, V. O. Alvarenga and A. S. Santana. 2014. Food Microbiology. *Encyclopedia of Agriculture and Food Systems*. 3. 213-231.
- Irina, I and Mohammed, G. 2012. Biological Activities and Effect of Food Processing on Flavonoids as Phenolic Antioxidant. Di dalam: Petre, M. (editor). *Advances in Applied Biotechnology*. Romania. intechOpen. pp. 101-124.
- Kim, B., S. Woo, M. J. Kim, S. W. Kwon, J. Lee, S. H. Sung, H. J. Koh. 2018. Identification and Quantification of Flavonoids in Yellow Grain Mutant of Rice (*Oryza sativa*, L.). *Food Chemistry*. 241 : 154-162.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. [Ebook Pangan]. Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Kinandari, D. 2013. Formulasi *marshmallow Spirulina* dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Kurniasih, N., M. Kusmiyati, Nurhasanah dan R. P. Sari. 2015. Potensi Daun Sirsak (*Annona muricata*, Linn), Daun Binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis), dan Daun Benalu Mangga (*Dendrothoe pentandra*) Sebagai Antioksidan Pencegah Kanker. *Jurnal Istek*. 9:1. 162-184
- Lakshmi, J. 2012. *Bakery and Confectionery Products*. Archarya N. G. Ranga Agricultural University. Bapatla. India. 127 hal.
- Leliqia, N. K., E. Y. Sukandar, I. Fidrianny. 2017. Overview of Efficacy Safety and Phytochemical Study of *Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis. *Jurnal PharmacologyOnline*. 1: 124-131.
- Manoi, F. 2009. Binahong (*Anredera cordifolia*) Sebagai Obat. *Jurnal Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 15 (1) : 3-5.
- Mendei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1). 1-10.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Mutlu, C., S. A. Tontul and M. Erbas. 2018. Production of a Minimally Processed *jelly* Candy for Children Using Honey Instead of Sugar. *Jurnal Food Science and Technology*. 30p.
- Palealu, K., J. Pontoh dan E. Suryanto. 2014. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan dalam Pembuatan Gula Aren. *Chem. Prog*. 4(2). 60-65

- Parwati, N. K. F. M. Napitupulu dan A. W. M. Diah. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Binahong [*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis] dengan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Akademika Kimia*. 3 (4): 206-213
- Prayogi, D. 2016. Sifat Organoleptik *Hard Candy* Susu dengan Jenis Gula Berbeda. *Jurnal Pesona*. 2(1). 58-72.
- Putri, W. D. R., E. Zubaidah, N. Sholahudin. 2004. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1). 13-24
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, Linn). *Jurnal Sains*. 14(1). 37-44.
- Riyanto, D. P. A. 2016. Kajian Perbandingan Buah Strawberi (*Fragaria x ananassa*) dengan Daun Binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik *Mix Fruit Leather*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rodrigo, D., W. Tejedor, A. Martinez. 2016. Heat Treatment: Effect of Microbiological Changes and Shelf life. Di dalam: Caballero, B., P. M. Finglas and F. Toldra.(editor). *Encyclopedia of Food and Health*. U. K. Elsevier. pp. 311-326
- Rofiah, A., dan Machfudz. 2014. Kajian Dosis Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Kualitas Permen Karamel Susu. *Jurnal Nabatia*. 11(1). 55-65.
- Sayuti, K dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 112 hal.
- Selawa, W., M. R. J. Rutunewe, G. Citraningtyas. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia*, (Ten.)Steenis.]. *Jurnal. Ilmu Farmasi*, 2(1): 18-22.
- Sepahpour, S., J. Selamat, M. Y. A. Manap, A. Khatib, A. F. A. Razis. 2018. Comparative Analysis of Chemical Composition, Antioxidant Activity and Quantitative Characterization of Some Phenolic Compounds in Selected Herbs and Spices in Different Solvent Extraction Systems. *Jurnal Molecules*. 23(402). 1-17.
- Setiari, N., dan Y. Nurchayati. 2009. Eksplorasi Kandungan Klorofil pada beberapa Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar Makanan Tambahan. *BIOMA*. 11(1): 6-10
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.

- Sistanto, E. Sutrisno, dan R. Saepudin. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 9 (2): 81-90
- Smidova, I., J. Copikova, M. Maryska, M. A. Coimbra. 2003. Crystal in Hard Candies. *Czech Jurnal Food Science*. 21(5) : 185-191
- Smith, A. J., J. Oerthle, D. Warren, dan D. Prato. 2016. Quercetin: A Promising Flavonoid with a Dynamic Ability to Treat Various Diseases, Infections, and Cancers. *Journal of Cancer Therapy*. 7: 83-95
- Surowsky, B., S. Bussler and O.K.Schluuter. 2016. Cold Plasma Interaction with Food Constituents in Liquid and Solid Food Matrices. didalam: Misra, N.N., O. Shluuter and P.J. Cullen.(editor). *Cold Plasma in Food and Agriculture*.U.K. Elsevier. Pp. 179-203
- Susilawati, dan P. C. Dewi. 2011. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Permen Karamel Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian*. 16(1): 1-13
- Syamsul, E. S., W. A. Lestiani, Y. Sukawaty dan Supomo. 2014. Uji Daya Analgesik Ekstrak Etanolik Daun Binahong [*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis] pada Mencit Putih (*Musmusculus* L). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. 5 hal.
- Titis, M, E. Fachriyah, D. Kusriani. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Uji Senyawa Alkaloid Daun Binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis). *Chem Info*. 1(1). pp 196-201.
- Umar, A., D. Krihariyani dan Mutiarawati. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Binahong [*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis] terhadap Kesembuhan Luka Infeksi *Staphylococcus Aureus* pada Mencit. *Jurnal Analisis Kesehatan Sains*. 1(2) :1-8
- Wijayanti, D., E. T. Setiatin dan E. Kurnianto. 2016. Efek Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten) Steenis) Terhadap Profil Darah Merah pada Marmut (*Cavia cobaya*). *Jurnal Saint Veterinee*. 34(1) : 75-83
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarno, F.G. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yang, R. Y., S. Lin, and G. Kuo. 2008. Content and Distribution of Flavonoids Among 91 Edible Plant species. *Asia Pac J Clin Nutr*. 17: 275-279.

- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.
- Yi, L., C. Junli, W. Siyang and C. Yongzong. 2010. The Test of *Anredera cordifolia* on Nutrient Quality and Acute Toxicity. *Clinical Medicine and engineering*. 10.
- Yilmaz, C., dan V. Gokmen. 2016. Chlorophyll. Di dalam: Caballero, B., P. M. Finglas and F. Toldra.(editor). *Encyclopedi of Food and Health*. U.K. Elsevier. pp 37-41.
- Young, I. S., J. V. Woodside. 2001. Antioxidants in Health and Disease. *J Clin Pathol*. 54: 176–86.
- Zamberlin, S., N. Antunac, J. Havraneck, D. Samarzija. 2012. Mineral Elements in Milk and Dairy Products. *Mljekarstvo*. 62(2). 111-125.
- Zakia, F. 2018. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Karakteristik Teh Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

