

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Assosiation Official Analysis Chemist*. 1995. *Official Method of Analytical Chemist*. AOAC Internasional. Washington DC.
- Astawan, M. 2010. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 93.
- Agustiningrum, D. A. 2014. Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Sawo (*Achras Zapota L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (1) : 22-34.
- Alkarim, M. 2012. Formulasi *Hard Candy Lozenges* Ekstrak Daun Legundi (*Vitex trifolia L.*). *Majalah Obat Tradisional*, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 17 (1) :15-21.
- Amos dan W. Purwanto. 2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 4 (5) : 1-6.
- Anggraini, F. N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Achras zapota L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). [Skripsi]. Program Studi Kimia, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 123 hlm.
- Aryati, V. dan B. Napitupulu. 2006. Pengolahan Buah Sawo Secara Sederhana untuk Mendukung Agroindustri Hortikultura di Sumatera Utara. Laporan Penelitian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara.
- Atmini, M. T. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 105 hlm.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.1:2008, *Kembang Gula-bagian 1 : Keras*. ICS 67. 180. 20 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar 2016. "Tanah Datar dalam Angka 2015". BPS. Padang.
- Budiana D. 2002. Pembuatan *Hard Candy* dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala sebagai Flavor. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 68 hlm.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. fleet dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal. 355-364.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi kedua*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 77.
- Dewi, F. O. 2015. Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan dan Desikan Terhadap Viabilitas, Vigor Benih Kedelai (*Glycine max L.*) dan Perkembangan Hama Selama Periode Simpan Tiga Bulan. *Agric. Sci. J.* 2 (1) : 20-30.

- Engka, D. L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Cocos*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado. 7(3) : 1-10
- 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.
- Estiasih, T. ; W. D. R. Putri. dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 208.
- Gardjito, M. dan U. Saifudin. 2011. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan Tropis*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal. 167.
- Gaman P. M. dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. Terjemahan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 67.
- Harahap, S. B., 2010. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. 80 Hlm.
- Hariyadi. 2004. *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa*. Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Self Life*) Bahan dan Produk Pangan. IPB. Bogor.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb.*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar. 81 Hlm.
- Huang, Yu-Ching, Chang, Yuang-huang dan Shao Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment On The Antioksidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 96 (26) : 529-538.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Hidayah, L. R. 2014. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Mutu Fisik Hard Candy Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinate* R.). *Jurnal Kimia dan Teknologi*. 7 (2) : 1-10.
- Indriaty, F. 2014. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6 (2) : 71-82.
- Isnaini, L. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Aplikasinya pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (1) : 18-26.

- Kulkarni, A.P.; R.S. Policegoudra and S.M. Aradhya. 2006. *Chemical Composition and Antioxidant Activity of Sapota (Achras sapota L.) Fruit*. *Journal of Food Biochemistry*. 3 (1) : 399–414.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 21, 34-50.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com. Hal. 15-16, 22, 53-56.
- 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.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6 (1) : 1-10.
- Muchtadi. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Pangan. IPB. Bogor.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 77 hlm.
- Pujiastuti, A. 2017. *Hard Candy* Sari Buah Tomat (*Licopersicon esculentum* Mill.) sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*. Vol. 2 ISSN Cetak : 2528-7621, hal. 9-19.
- Pertiwi, M. F. D. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Waktu Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2) : 82-90.
- Prastyowati, A.; L. M. E. Purwijantiningsih dan F. S. Pranata. 2014. Kualitas Kimia dan Mikrobiologi Permen Keras Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) sebagai Pakan Ternak Tambahan. *Jurnal Sain Veteriner*. 32 (2) : 191-198.
- Rahmadani, F. A. 2018. Karakteristik Berbagai Produk *Confectionery* Dari Sari Daun Binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 76 hlm.
- Ramaninda, R. A. 2014. Pembuatan Permen Keras (*Hard Candy*) Bawang Putih (*Allium sativum* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 hlm.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Teknik Kimia . Universitas Indonesia. Depok. 59 hlm.
- Rifkowsaty, E. E. ; Adha P. W dan Ningrum D. H. 2018. Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) dengan Variasi Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10 (1) : 16-20.

- Rukmana, R. 1997. *Sawo*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal. 11-12, 16-18.
- Sahatta, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia *Hard Candy*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 51 hlm.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal. 49.
- Sayuti, K.; F. Azima dan M. Marisa. 2015. The Addition of “Senduduk” Fruit (*Malastoma malabathricum*, L.) Extract as Colorants and Antioxidant on Jackfruit Straw (*Artocarpus heterophyllus*, L.) Jam. *International Journal on Advenced Science Engineering Information Technology*. 5 (6) : 396-401.
- Setyaningsih, D.; A. Apriyantono dan M. S. Puspita. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB, Bogor. Hal. 150-156
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 7 (2) : 199-213.
- Sukandar, D.; S. Hermanto dan E. R. Amelia. 2012. Penapisan Bioaktivitas Tanaman Pangan Fungsional Masyarakat Jawa Barat dan Banten. Laporan Penelitian Institusional. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sukandar, D.; A. Muawanah; E. R. Amelia dan F. N. Anggraini. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*. 4 (2) : 80-89.
- Syarief, R. dan Anies. 1988. *Pengantar Bahan Industri Hasil Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa. Jakarta. Hal. 32-35
- Syarief, R.; S. Santausa dan St. Isyana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 1, 3
- Torio, M. A. O.; Joydee, S. dan Florinia E. M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135 (1) : 19-30.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 11.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 47.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal 12.

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

