

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Assosiation Official Analysis Chemist. 1995. Official Method of Analytical Chemist. AOAC International. Washington DC*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3391-2000 tentang Persyaratan Mutu Gambir. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994.SNI 01-3544-1994. Syarat Mutu Sirup Glukosa. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula bagian 1 : Keras. ICS 67. 180. 20. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 1878. [Http://id.m.wikipedia.org/wiki/Gambir](http://id.m.wikipedia.org/wiki/Gambir).
- Anonim. 1995. SNI 01-3743-1995 : Standar Nasional Indonesia Gula Palma. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2005. *Pharmaceutical Care untuk Penyakit Diabetes Melitus*. Depkes. RI, Jakarta.
- Anonim.2005.[Http://www.iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/IPB/permen20jelly.pdf](http://www.iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/IPB/permen20jelly.pdf).5. April 2007]
- Anonim. 2017. Kandungan Gizi, Nutrisi, Vitamin dan Mineral Kayu Manis. <http://www.farmasi-id.com> (diakses pada tanggal 2 Oktober 2018).
- Ahadi, M. 2003. Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun *Rhizosporamucronata*, Lamk pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 10-11
- Amin, 2012. Studi Pembuatan Permen (*hard candy*) dari Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 22.
- Amos, P. W. 2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi*. : 4(5):1-6.
- 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.

- Bakhtiar, A 1991. Manfaat Tanaman Gambir. Makalah Penataran Petani dan Pedagang Pengumpul Gambir di Kecamatan Permasalahan Gambir di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya (Azmi Dhalimi) 59 Pangkalan Kab.50 Kota 29-30 November 1991. FMIPA Unand. Padang .Hal. 23
- Bapeda TK I Sumbar. 1997. Kebijakan dan Program Pemerintahan Daerah untuk Memacu Ekspor Komoditi Hortikultura. Makalah Seminar Pengembangan Produk Hortikultura dengan Orientasi Pasar Bebas, Padang 27 Nop. 1997.
- Buckle, K.A., R.A., Edwards, G.H Fleet, and M. Wotton. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo, Adiono, Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Hal.361, 363.
- Buntaran, W., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2010. Effect of Various Sugar Concentration on Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicum esculentum*). *Jurnal Nusantara Bioscience*. 2(2). 55-61
- Burkill, I.H., (1935). *A Dectonary of the Economic Products of the Malay Peninsula*, Vull. II. London.
- Carter, F. L., Carlo A.M., Stanley, J.B., 1978. Termiticidal Components of Wood Extracts : 7-Methyljuglone from *diospyros Virginia*. *J. Agric. Food Chem.* 26(4): 869-73.
- Daswir., I. 1993. Sistem Usaha Tani Gambir di Sumatera Barat. Media Komunikasi Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. No 11, Februari 1993. Hal 68-74.
- Denian, A. dan A. Fiana.1994.Karakteristik Morfologis Beberapa Nomor Tanaman Gambir. Prosiding Seminar Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Sub-Baitro Solok. No.4. Hal 29-39.
- 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.
- 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.
- Febriana, M. C. (2006). Pemanfaatan Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb) sebagai Sediaan Obat Kumur. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Teknologi Bogor: Bogor.
- Gordon, M. H. 1991. The Mechanisme Of Antiooxidants Action In Vitro. Di dalam: B.J.F. Hudson, Editor. Food Antiooxidants. Elsevier Applied Science,

London. Di dalam Trilaksani, Wini. 2005. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan.

Hermansyah, R.2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin .158 hal.

Heyne, K. 1987. Tumbuhan berguna Indonesia Jilid III. Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Hal.1767-1775.

Hornstein I, Crwowe PW. 1967. Meat flavor : lamb. *J Agric Food Chem* 11 : 336-339.

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.

Jackson, EB. 1995. *Sugar Confectionery manufacture*. Blackie Academia and Professional : London.

Jongen, W. 2002. Fruit and Vegetables Processing, Improving Quality. Woodhead Pub. Ltd, United State of America.

Kasim, A. 2000. Dilema Pengembangan Tanaman Gambir di sumbar (Dari aspek Produksi dan Konversi 1). *Harian Pagi Padang Ekspres* Selasa 15 November 2000.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com. hal. 53-56.

Kochar, S.P dan J.B Rossell. 1990. *Detection, Estimation, and Evaluation of Antioxidants in Food Sistem*. Dalam :*Food Antioxidants*. Hudson, B.J.F(eds). Elsevier Aplied Science. London and New York.

Kuriyawa, K., K. Tsuchitya and T. Murni. 1995. Some Properties on Transglycosilation Activity as Sesame β -glucosidase. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 58 (11): 1142-1143. .

Kusnandar, F.2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 34.

Lawrence, DV. 1991. Food Flaviring. The AVI Publ : New York

Less R, Jackson EB. 1999. *Sugar Confectiobary and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide.Scotland, 379 p.

- Leung, A. Y. 1980. Encyclopedia Common Natural Ingredient Used in Foods, Drugs and Cosmetics. John Willey & Sons, New York.
- Martindale. 1982. The Extra Pharmacopoeia 28th Edition. The Pharmaceutical Press. London.
- Maulidah, M. 2012. <http://ml.scribd.com/doc/33507735/SUKROSA> diakses pada tanggal 5 Agustus 2018.
- McWilliams M. 1989. Food Experimental Perspectives. Macmillan publishing company, Inc : New York.
- Minifie, B. W. 1980. Chocolat, Cacao & Confectionary. 2nd ed. The AVI Publishing Co. Inc.: New York
- Nazir. 2000. *Gambir Budidaya, Pengolahan dan Prospek Diversifikasinya*. Yayasan Hutanku. Padang .
- Nicol, W. 1982. *Sucrose and Food Technology*. Nutritive Sweeteners. Applied Science Publ. London. 2(4):1-8 Nicol, W. 1982. *Sucrose and Food Technology*. Nutritive Sweeteners. Applied Science Publ. London. 2(4):1-8.
- Nierenstein, M. 1934. The Natural Organic Tannins. J dan A Churchill. London.
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Sebagai Flavour*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 5-9.
- Triklasani, W. 2003. "Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan". Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- 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.
- Pratt, D.E. 1992. Natural Antioxidan from Plant Material. Di dalam Huang, M. T., Ho, C. Y. (eds). Effect on Health II: Antioxxidan and Cancer Prevention. American Chem. Soc., Washington, DC.
- Priska, S. 2012. *Keajaiban Antioksidan*. Menabung Antioksidan dengan Menikmati Buah dan Sayur Super Agar Sehat dan Awet Muda. Hal: 114.

- 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.
- Ramadhan. 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen kesehatan Gigi*. Universitas. Jakarta.
- 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.
- Risfaheri dan L. Yanti.1993. *Pengaruh Ketuaan dan Penanganan Daun sebelum Pengempaan Terhadap Rendemen dan Mutu Gambir*. Bud Littro. Jakarta. Hal 46-51.
- Sait, S., A. Sudibyodan E. H. Loebis.1987.*Penelitian Pengolahan Getah Gambir*. BBPIHP, Bogor.
- Santoso, H. 1988. *Kajian Sifat-Sifat Gula Merah dari Nira Palma*. [Skripsi] FATETA, Bogor.
- Sastraprajda, S. , S. Dinimihardja, R. Soejono, N.W. Soetjipto, M.S.Prana . 1980. *Tanaman Industri*. PN. Balai Pustaka. Jakarta. 132 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor:180 hal.
- Soekarno, T. S. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., B. Haryono.dan Suhardi.1997.*Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanti, C. M. E. 2000.*Autokondensat Tanin Sebagai Perekat Kayu Lamina*. [Desertasi]. Jurusan IPK Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Taniguchi, S. 2007. Revised Structures of Gambiriins A1, A2, B1 and B2. Chalcane-flavan Dimers from Gambir (*Uncaria gambir Extract*). Bull Chem-pharm vol 55(2);268-272.
- Thorpe, J.F., dan M.A. Whiteley. 1921. Thorpe's Dictionary of Applied Chemistry. Fourth edition, Vol. II. Longmans, Green and Co. London,434-438.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Wahyuni, H. D. 1998. *Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternative Pengganti Sirup Glukosa*. [Skripsi]. FTP IPB: Bogor. 90 hal.
- Widyaningrum, H.2011. *Kitab Tanaman Obat Nusantara*. Yogyakarta: Media Presindo.
- Winarno, F. G., (1980), *Kimia Pangan dan Gizi*, Edisi keenam, Penerbit Pt. Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., (1992), *Kimia Pangan dan Gizi*, Edisi keenam, Penerbit Pt. Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., (1997), *Kimia Pangan dan Gizi*, Edisi keenam, Penerbit Pt. Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*.PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 24-25.
- Winarni, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius.Yogyakarta. 281 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.
- Yeni, G. 2007. Penentuan Teknologi Proses Pembuatan Gambir Murni dan Katekin Terstandar dari Gambir Asalan. *Jurnal Litbang Industri*. Vol.7. No. 1. Tangerang Selatan.
- Yelly. 2004. Pengaruh Penambahan Bubuk Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb) dan Gula Invert Terhadap Mutu *Hard Candy*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. *Andalas University Press*. Padang.