

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, P. 2018. *Pengaruh Penggunaan Fruktosa terhadap Kualitas Pembuatan Permen Jelly Nira Aren (Arenga pinnata)*. Skripsi. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Alprialdi, F. 2022. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Mint (Mentha piperita) terhadap Karakteristik Permen Keras Daun Kelor (Moringa oleifera)*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Amaliah, S. 2019. *Karakteristik Minuman Berkarbonasi Air Kelapa Tua (Cocos nucifera, L.) dengan Variasi Jenis Pemanis dan Konsentrasi Asam*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Amala, P.I. 2019. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus, L.) Dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl)*. Skripsi. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden INTN Lampung.
- Andriani, M. 2018. *Pengaruh Penambahan Daun Pandan pada Pembuatan Serbuk Gula Perisa Mint dan Aplikasi Royal Icing terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Jakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Bachtiar, R., Waryoko, dan Sri W. 2022. *Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius) dan Metode Pemanasan terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Kedelai Devon I*. Food Technology and Halal Science Journal 5(2): 232-243.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. *Kembang Gula Keras*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Burda dan Oleszek, W. 2001. *Antioxidant and antiradical activities of flavonoid*. J agric food chem 49(6): 2774-2779.
- Chan, E.W.C., Lye, P.Y., dan Wong, S.K. 2006. *Phytochemistry, pharmacology, and clinical trials of Morus alba Review*. Dalam: Chinese Journal of Natural Medicines, Malaysia 14(1): 17-30
- Diandra, N., Zainuddin, G., Eddy, K., Muhammad, M., dan Syamsul, B. 2022. *Pembuatan Permen Jeli dari Sari Kulit Semangka dengan Penambahan Kadar Gula*. Chemical Engineering Journal Storage (CEJS) 2(4):16.
- Desroiser, N.W. 2003. *The Technology Fruit and Vegetable Product*. Cetakan I. Jakarta: UI Press.
- Dewanti, N.I. dan Ferry, F.S. 2014. *Review Artikel: Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius, Roxb.)*. Jurnal Farmaka 15(2): 186-194.

- Efendi, Z. 2019. *Pengaruh Kelembaban Relatif (Relative Humidity) terhadap Laju Perpindahan Massa pada Proses Pengeringan*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Ernawati, Renny, N.S., dan Septianti. 2022. *Visual Branding Kemasan Olahan Bandeng sebagai Makanan Lokal Pada Usaha Kecil dan Menengah: Studi Kasus Kemasan Produk Bandeng Bu Zuhro*. Jurnal Desain 9(3) : 1-13.
- 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
- Fadillah, S. 2022. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa Tua dan Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*, Roxb.) terhadap Sirup yang Dihasilkan*. Thesis. Jambi: Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Firdaus, F, Eugenia V.M.S, dan Fajriyanto. 2013. *Variasi Kadar Manitol dan Corn Syrup sebagai Basis dalam Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Markisa Kuning*. Jurnal Penelitian Sainstek 18(1): 31-45.
- Hamzah, F.H., Diswanto, P., Yelmira, Z., Angga, P. 2023. *Karakteristik Fisikokimia dan Kemampuan Anti Bakteri Sabun Cair dengan Penambahan Ekstrak Pandan wangi*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri 12(1): 25-35.
- Hapsari, N.A., Bara, Y., dan Rohula, U. 2023. *Karakteristik Hard Candy Minyak Atsiri Daun Kemangi dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*)*. Agrotek 17(1): 159-168.
- Hunterlab. 2012. *Hunter L, a, b, vs CIE L*, a*, b*: measuring color using hunter L, a, b, versus CIE 1976 L*, a*, b**. Hunter Associates Laboratory Inc. <http://www.hunterlab.com> (Diakses pada tanggal 13 November 2023)
- Hutagalung, F.S., Kurnia, H.D., dan Bosman, S. *Pengaruh Pemanasan dan Penambahan Gula terhadap Mutu Hard Candy Hasil Samping Industri Sirup Kalamansi*. Jurnal Agroindustri 8(2):97-104.
- Widodo, H. A. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Pada Air Kelapa Terhadap Produksi Eksopolisakarida Oleh *Weissella confusa**. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ihsan, Z. 2018. *Studi Pembuatan Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa Tua (*Cocos nucifera*, L.) dan Ekstrak Belimbing Wuluh Menggunakan Metode Sterilisasi Non-Thermal selama Penyimpanan*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Juliana. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Keras Belimbing Wuluh*. Skripsi. Palembang: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

- Jurait dan Hermiza, M. 2016. *Studi Pembuatan Permen dari Air Kelapa terhadap Karakteristik dan Penerimaan Konsumen*. Jurnal Teknologi Pangan 5(1):23–29.
- Kamalasari, A. 2018. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale, Var.Rubrum)*. Skripsi. Lampung: Fakultas MIPA. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Kasma, A.Y., Andi, T.M.R., Renaldi, M. 2019. *Efektivitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius) terhadap Mortalitas Larva Aedes sp. dan Anopheles*. Jurnal Vektor Penyakit 13(2): 107-114.
- Komala, O., Durrotun, N., Novi, F.U. 2021. *Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Kombinasi Daun Pandan Wangi dan Daun Jambu Biji terhadap Shigella dysenteriae*. Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup 21(2): 64-71.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Kristiandi. 2022. *Pendampingan Pembuatan Nata De Coco dari Limbah Air Kelapa Tua di Desa Perapakan*. Jurnal Pengabdian Masyarakat 5(2): 223-230.
- Mandei. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri 6(1): 1-10.
- Manuel, J. 2017. *Pembuatan Pupuk Organik Cair dari Limbah Air Kelapa dengan Menggunakan Bioaktivator, Azotobacter chroococcum dan Bacillus mucilaginosus*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Mardiyarningsih, A., Resmi, A. 2014. *Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius, Roxb) sebagai Agen Antibakteri*. Pharmacia 4(2): 185-192.
- Margaretta, S., Swita, D.H., Nani, I., Herman, H. 2011. *Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amaryllifolius, Roxb. sebagai Antioksidan Alami*. Widya Teknik 10(1): 21-30
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Sari Buah Pelada (Soneratia caseolaris) sebagai Flavour*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Pakaya, S., Suryani, U., dan Zainudin, A. 2021. *Karakteristik Kimia Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa (Cocos nucifera) dan Ekstrak Jeruk Lemon (Citrus limon)*. Jambura Journal of Food Technology 3(2):102–11.
- Prameswari, Okky, M., dan Simon, B.W. 2014. *The Effect of Water Extract of Pandan Wangi Leaf to Decrease Blood Glucose Levels and Pancreas Histopathology at Diabetes Mellitus Rats*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(2):16–27.

- Pratiwi. 2019. *Karakteristik Permen Keras Wortel dan Lemon*. Jurnal Agroindustri Halal 5(2): 228-237.
- Prianto, J., Rifni, N., dan Mulyono, A. 2022. *Pengaruh Penambahan Daun Pandan Wangi Pada Pengolahan VCO (Virgin Coconut Oil) terhadap Kesukaan Konsumen*. Jurnal Selodang Mayang 8(1): 66-72
- Pujilestari dan Irnawati, A. 2017. *Mutu Permen Keras dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau yang Berbeda*. Jurnal Konversi 6(2): 55-64.
- Purwaningtyas, H.P., Suhartatik, N., Akhmad, M. 2017. *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Daun Sirih*. EJournal UNISRI, 3(2): 25– 30.
- Putri, E.Z. 2019. *Uji Efektivitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius, Roxb) sebagai Insektisida terhadap Lalat Rumah (Musca domestica)*. Skripsi. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Putro, A.N.H., Sherviena, A.A. 2010. *Proses Pengambilan Kembali Bioetanol Hasil Fermentasi dengan Metode Adsorpsi Hidrophobik*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ramadhan. 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi*. Skripsi. Jakarta: Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- Roihanah, M. 2014. *Pengaruh Jumlah Karagenan dan Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius) terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Daun Kelor (Moringa oleifera)*. Jurnal Tata Boga 3(3): 96–105.
- Saolan, Andi, S., dan Mohammad, W. 2020. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 6(2): 337-348
- Sari, N.K.R. 2022. *Studi Pembuatan Minuman Sari Biji Nangka dengan Sari Jahe Merah dan Sari Daun Pandan sebagai Minuman Fungsional*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Saputrayadi, A., Marianah, dan Jannatun, A. 2021. *Kajian Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Permen Susu Kerbau*. Journal of Agritechology and Food Processing 1(1): 46-60
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB PRESS.
- Sigit, Y.P. 2016. *Eksperimen Pembuatan Hard Candy dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Suharti, S. 2019. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Nacl Dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 5(1): 2443-3446.

- Suherlan, Y., Supranoto, Citoparsuti, M.P.T. 2023. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) terhadap Rasa dan Aroma Yogurt Susu Kambing*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan X.
- Suryani, C.L., Siti, T., Agusta, A., dan Astuti, S. 2018. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan Fraksi-Fraksinya*. Journal Agritech 37(3):271-279.
- Susanto, Yusnimar dan Yenie, E. 2012. *Pembuatan Sirup Glukosa dari Tepung Sagu yang Dihidrolisis dengan Asam Klorida*. Riau: Fakultas Teknik. Universitas Riau.
- Syarif, R.A., Muhajir, Aktsar, R.A., dan Malik. 2013. *Identifikasi Golongan Senyawa Antioksidan dengan Menggunakan Metode Peredaman Radikal DPPH Ekstrak Etanol Daun Cordia myxa, L.* Jurnal Fitofarmaka Indonesia 2(1): 83-89.
- Tasia, W.R.N., Tri, D.W. 2014. *Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (Mesona palustris, Bl.), Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(4): 128-136.
- Tiaraswara, R.A. 2015. *Optimalisasi Formulasi Hard Candy Ekstrak Daun Mulberry (Morus alba, L.) dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal*. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Tokan, P.B. 2019. *Pengaruh Pengaturan pH dalam Fermentasi Air Kelapa Tua (Cocos nucifera, L.) terhadap Kadar Etanol Terdestilasi*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sanata Dharma.
- Wahyuni, H. 1998. *Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa*. Skripsi. Bogor: IPB .
- Wahyuni, S. 2018. *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa (Cocos nucifera, L.) untuk Pembuatan Kecap dan Uji Organoleptik sebagai Referensi Mata Kuliah Bioteknologi*. Skripsi. Aceh: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh.
- Widanti, Yannie, A., dan Sutardi. 2020. *Pendampingan Pengembangan Produk Permen Susu di Desa Balerante Jawa Tengah*. Jurnal Masyarakat Mandiri 4(5): 1030-1039.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wrasiati, Arnata, Yoga, dan Wijaya. 2013. *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Menjadi Produk Coco Cider : Kajian Penambahan Gula dan Waktu Fermentasi*. Bumi Lestari Journal of Environment 13(1):13-21.
- Yazakka, I. M. dan Susanto, W. H. 2015. *Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang 3(3): 1214-1223.