

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. "Standar Nasional Indonesia Kembang gula-Bagian 1: Keras ICS 67.180.20 Badan Standardisasi Nasional: 1–43.
- Aji, A., Bahri, S., dan Tantalia, T. 2018. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1): 33-39.
- Ananda, F.J. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak *Cassia Vera* Terhadap Karakteristik Mutu *Hard Candy*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 74 hal.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 163–167.
- Anggraini, R. D. 2019. Hubungan *Higine* Sanitasi Penjamaah Makanan dengan Jumlah Bakteri pada Minuman Nira Aren di Mojokerto sebagai Sumber Belajar Biologi. *Agricultural and Food Sciences*: 76-88.
- Atmini, M. A. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 234 hal.
- Basith, A.F. 2022. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Tanaman Jeruk Lemon (*Citrus limon*, (L)). [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Farmasi dan Sains. Universitas Muhamadiyah, Prof. Dr. Hamka. 46 hal.
- Devita, C., Pratjojo, W., dan Sedyawati, S. M. R. 2015. Perbandingan Metode Hidrolisis Enzim dan Asam dalam Pembuatan Sirup Glukosa Ubi Jalar Ungu. *IJCS - Indonesia Journal of Chemical Science*, 4(1): 15–19.
- Daryono, E.D, Anggorowati, A.D., Verdina, F.P., dan Laily, V.N. 2023. Ekstraksi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon* (L.)) dengan *Pretreatment Microwave* dan Distilasi Air-Uap. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 12(2): 116–123.
- Friatna, E. R., Rizqi, A., dan Hidayah, T. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan pada Kulit Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) sebagai Alternatif Bahan Pembuatan Masker Wajah. *Pelita*, VI(2): 1–10.
- Hardian, L. 2018. Analisis Nilai Tambah, Pendapatan Usaha, dan Pengembangan Produk Olahan Singkong Skala Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Kecamatan Sepatan Timur). [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. 150 hal.
- Hasanah, N., dan Yulianti, I. 2020. Uji Toksisitas Ekstrak Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon*, (L.)) Terhadap Larva Udang (*Artemia salina* Leach). *Edu Masda Journal*, 2(2): 73-84.

- Hutagalung, F. S., Dewi, K. H., and Sidebang, B. 2019. *Effects of Heating and Sugar on the Quality of Hard Candy Made of Syrup Kalamansi Sideproduct. Jurnal Agroindustri*, 8(2): 97–104.
- Jurait, M., dan Mardesci, H. 2016. Studi Pembuatan Permen dari Air Kelapa terhadap Karakteristik dan Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1): 71–75.
- Kesuma, N. K. Y., Widarta, I. W. R., dan Permana, I. D. G. M. 2018. Pengaruh Jenis Asam dan pH Pelarut Terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 7(4): 192–203.
- Koswara, S. 2009. Ebook Pangan : Teknologi Pembuatan Permen. *Ebookpangan*, 2(1), 60 hal.
- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. A. R., dan Salim, W. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus limon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian UMJ*, 1(1): 30–34.
- Kusumaningrum, I. 2019. Karakteristik Permen Keras (*Hard Candy*) Wortel dan Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2): 228–238.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9–15.
- Larasati, T. R. I. 2024. Karakteristik Permen Keras Air Kelapa Tua dengan Penambahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Univeristas Andalas. 82 hal.
- Latifah, E. 2020. Morfologi, Anatomi dan Perkembangan Jeruk Lemon (*Citrus limon*). Anatomi Perkembangan Tumbuhan. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan. Institut Agama Islam Negeri Metro. 61 hal.
- Maharani, Y.D. 2016. Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulbeery (*Morus nigra*). [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. 256 hal.
- Mandei, J. H., dan Nuryadi, A. M. 2019. Pengaruh pH Sari Buah Pala terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1): 19–30.
- Mendei, J., Riset, M. B., Standardisasi, D., dan Manado, I. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala *Composition of Several Sugar Compounds in the Making of Nutmeg Hard Candy. Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2): 1–10.
- Monica, C., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2020. Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 110–116.

- Mukhtarini. 2014. "Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif," *J. Kesehat.*, VII(2), 361-372.
- Naibaho, B., Hutajulu, M. F., dan Pandiangan, S. 2021. Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa serta Konsentrasi Sari Senduduk Bulu (*Clidemia hirta*, L.) terhadap Mutu *Hard Candy* *Jurnal Visi Eksakta (JVIEKS)*, 2(1): 31–50.
- Nelwan. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans*, Houtt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2): 1–102.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai *Flavour*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 124 hal.
- Oktavianti, S. 2003. Kajian Formulasi dan Tekstur Produk pada Pembuatan Permen Lunak Gula Merah. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. 271 hal.
- Pravitasari, Hariyadi, dan Mulyanita. 2020. Daya Terima Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, L.) sebagai Bahan Alternatif pembuatan keju. *Jurnal Pontianak Nutrition*, 3(2): 34–38.
- Puspitas S.R., dan Teokarsa L.M. 2018. Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia serta Analisis secara KLT (Kromatografi Lapis Tipis) Daun dan Kulit Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*, (L.)). *Ilmiah Framasi Imelda*, 2(2): 82–93.
- Putra, I. G. A. M., Widarta, I. W. R., dan Ina, P. T. 2018. Optimasi Suhu dan Waktu Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSp) Pada Ekstraksi Oleoresin Limbah Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Limon*, (Linn)) dengan Bantuan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(3): 110-125.
- Pratama, M.A., dan Devi T.E. 2023. Formulasi *Hand and Body Lotion* Antioksidan Kombinasi Ekstrak Daun Lengkek (*Dimocarpus Longan*) dan Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Limon*). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3): 28772–28780.
- Rafsanjani, M., dan Putri, W. D. 2015. Karakteristik Ekstrak Kulit Jeruk Bali menggunakan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Perbedaan Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1473–1480.
- Rahma, F., Yenrina, R., dan Refdi, C.W. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk Cangkang Telur terhadap Karakteristik Permen Jelly Jeruk Manis (*Citrus sinensis*, L). *Seminar Nasional Teknologi Pertanian Indonesia 2023*, 9(2): 183–194.
- Rahmanda K.W, Sukardi, A.F., S., dan Warkoyo, W. 2021. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pektin Kulit Jeruk Keprok Batu 55 (*Citrus reticulata*, B), Jeruk Siam (*Citrus nobilis*, var. *microcarpa*), Jeruk Manis Pacitan (*Citrus sinensis*,

- L) Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*, swigle), dan Jeruk Lemon (*Citrus limon*, L.). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2): 124–141.
- Rakhmayanti, A., dan Kristiani, M. 2019. Formulasi *Hard Candy* Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L.). *Surakarta : Poltekkes Kemenkes Surakarta*, 3(3), 1–6.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Depok: Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. 59 hal.
- Ramaninda, R.A. 2014. Pembuatan Permen Keras (*Hard Candy*) Bawang Putih (*Allium sativum*, L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 60 hal.
- Rifqi, M., Sumantri, N. O., dan Amalia, L. 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, Serta Uji Hedonik pada *Hard Candy* dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1): 75–85.
- Rodianawati, I., Hastuti, P., and Cahyanto, M. N. 2015. *Nutmeg's (Myristica Fragrans Houtt) Oleoresin: Effect of Heating to Chemical Compositions and Antifungal Properties*. *Procedia Food Science*, 3(1): 244–254.
- Romas, A., Rosyidah, D. U., dan Aziz, M. A. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, l) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* ATCC 11229 dan *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 Secara In Vitro. *University Research Colloquium 2015*, 1(1): 127–132.
- Saputrayadi, A., Marianah, M., dan Alia, J. 2021. Kajian Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1): 46-58.
- Sari, K.E. 2014. Pembuatan Permen Keras (*Hard Candy*) dari Sari Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 72 hal.
- Sartika, F. 2019. Daya Hambat Air Kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Surya Medika*, 4(2): 12–16.
- Septyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press. 56 hal
- Sjarif, R.S., Nuryadi, A. M., Sulistyorini, J., Sukron, A., Riset, B., Standardisasi, D., Manado, I., Raya, J., and Dua, P. 2021. *Additional glucose and the effect of brix degree to inhibit crystallization process in liquid sugar products*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1): 27–36.
- Sigit, Y. P. 2016. Eksperimen Pembuatan *Hard Candy* dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

52 hal.

- Silfia. 2013. Pengaruh Penggunaan *cassiavera* (*Cinnamomum burmanii*) Mutu Rendah terhadap Kualitas Oleoresin. *Jurnal Litbang Industri*, 3(2): 109–105.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bharata Karya Aksara. 121 hal.
- Suhardiyanto, Ngatirah, dan Oktavianty, H. 2024. Karakteristik Permen Keras Ekstrak Daun Jambu Biji dengan Variasi Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(02): 95–107.
- Tiaraswara, R. 2015. Optimasi Formulasi *Hard Candy* Ekstrak Daun Mulberry (*Morus alba*, L.) dengan menggunakan Design Expert Metode D-Optimal. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan. 127 hal
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., and Nurhidayah. 2019. *Turbidity, Vitamin C and Antioxidant Activity of Lemon Infused Water With Variation in Temperature and Soaking Time*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1): 27–38.
- Widowati, A. N. A. 2022. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Lemon (*Citrus limon*, (L.)) Kering terhadap Karakteristik Organoleptik, Total Padatan Terlarut, pH, Kandungan Vitamin C dan Total Fenol Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 30–39.
- Winamo, F. 2008. *Pangan, Enzim, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. 78 hal.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi* (PT. Gramed) 125 hal.
- Wrolstad, R. 2012. *Food Carbohydrate Chemistry*. *Food Technology*, 47 hal.
- Yulia, M., Azra, F. P., dan Ranova, R. 2022. Formulasi *Hard Candy* dari Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolio*), Madu (*Mell depuratum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Berdasarkan Perbedaan Sirup Glukosa. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(1): 89–100.
- Yuliantari, A. 2017. Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.). *scientific Journal of Food Technology*, 4(1): 35–42.