

DAFTAR PUSTAKA

- Amandia, D. P. S., dan Sulistiyani. 2010. Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. *Stomatognatic (J.K.G. Unej)* Vol. 7 No. 3 2010 : 40 - 44.
- Amos, P. W. 2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Jakarta: 4(5): 1 - 6.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*. Inc. Washington D.C. Hal. 1-17.
- Barnett, A. 1996. *Examining Food Technology*. Heinemann Education Publishers. Hal: 128.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995. Gula Palma. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiana, D. 2002. Pembuatan Hard Candy dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala Sebagai Flavor [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 56 hal.
- Dwi, E. K. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristi Teh Herbal Daun Katuk. *Jurnal Tugas Akhir*. Bandung: Universitas Pasundan
- Erna, N. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor: Membahas tentang manfaat dan khasiat yang terdapat dalam daun kelor*. Jendela Sehat: Jakarta
- 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.
- Fahey, J. W. 2005. Moringa oleifera: A review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties. *Trees for Life Journal* 2005, 1 - 5.

- Handayani, W. R. 2015. Karakteristik Hard Candy dengan Penambahan Sari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*, Houtt) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang. 54 hal.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 59 - 62.
- Hernindya, A., M. D., Swantara dan N, M, Suaniti. 2014. Identifikasi dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Spons *Hyrtios erecta* Terhadap Larva Udang *Artemia salina* L. *Indonesia E-Journal of Applied Chemistry* 2 (1): 25-30.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udan Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Imroatul H. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor dan Sari Stroberi Terhadap Karakteristik Permen Karamel Susu. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Jackson, E. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. Blackie Academic and Professional. London. Pp: 400.
- Jumri, Yusmarini. 2015. Mutu Permen Jeli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Keragenan dan Gum Arab. Fakultas Pertanian. Vol 2 (1). Universitas Riau. Riau. Hal. 2.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. E-book Pangan.com. Hal : 53 - 56.
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora. <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses 2 Oktober 2018.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 34.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala . *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1): 1 - 10.
- Minifie, W. B. 1989. *Chocolate, Cocoa & Confectionary*. 3rd ed. The A VI Publishing Co.Inc. New York. Pp: 904.
- Mishra, Satya P., P. Singh. dan S. Singh. 2012. Processing of Moringa oleifera Leaves for Human Coonsumption. *Bull. Env. Journal Pharmacol Life Sci*. Volume 2 [1] December 2012: 28 – 31.
- Muchtadi. 2011. *Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung
- Nadila, F. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula *Stevia* (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1).

- Naiborhu, P. E. 2002. Ekstraksi dan Manfaat Ekstrak Mangrove (*Sonneratia alba* dan *Sonneratia caseolaris*) Sebagai Bahan Alami Antibakterial: Pada Patogen Udang Windu, *Vibrio harveyi*. Institut Pertanian Bogor (<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/20041>).
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung. 40 hal.
- Nicol, W. 1982. Sucrose and Food Technology. Nutritive Sweeteners. *Applied science Publ. London*. 2(4): 1 - 8.
- Nugroho, B.A, Miswadi, S.S dan Santosa, N.B. 2014. Penggunaan Serbuk Biji Kelor untuk Menurunkan Kadar Pb, Kekeruhan dan Intensitas Warna. *Journal of Chemical Science Vol 03* (3): 174-178.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Flavor [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 5 - 9.
- Oyewo, E. B., Adetutu, A., Ayoade, A., Adesoka, dan M. A. Akanji. Repeated Oral Administration of Aqueous Leaf Extract of *Moringa oleifera* modulated immunoactivities in Wistar Rats. *Journal of Natural Sciences Research*. 2013;3(6): 100 – 109.
- Pusptasari, et.al. 1991. *Teknik Penelitian Mineral Pangan*. Bogor: IPB-press.
- Rahmat, H. 2009. Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor (<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11374>)
- 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.
- Ramaninda, R. A. 2014. Pembuatan Permen Keras (Hard Candy) Bawang Putih (*Allium sativum* L.). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Depok. 59 hal.
- 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
- Roloff, A., Weigserber, H., Lang, U., dan B. Stimm. 2009. *Moringa Oleifera LAM.*, 1785. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. (<http://content.schwitzer-online.de>)

- Rosephin, F. 2010. Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 103 hal.
- Rudianto, Syam, A. dan Alharini, S. 2013. Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- Ruqoyyah, S. 2011. *Pembuatan Brown Sugar Candy Herbal*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 51 hal.
- Schwarz, D. 2000. *Water Clarification Using Moringa Oleifera*. Gate Technical Information W1e. (<http://www.gate-international.org>)
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 59.
- Siddhuraju, P. and Becker, K. 2003. Antioxidant Properties of Various Solvent Extracts of Total Phenolic Constituents From There Different Agro-climatic Origins of Drumstick Tree (*Moringa oleifera*) Leaves. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 51 (8).
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatama Karya Aksara. Jakarta. 158 hal.
- Sugiat, D. Hanani, E. dan Abdul, Mun'in. Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Metanol Dedak beberapa Varietas Padi (*Oryza sativa L.*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. Vol. VII, No 1.
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. Magistra. Hal: 39-48.
- Syarifah, A. Tezar, R. dan Muflihani, Y. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pertanian Perkotaan*. Vol. 5. 2015.
- Tjokroadikoesomo, P. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya*. PT. Gramedia. Jakarta. Hal: 9 - 11.
- Wahyuni, H. 1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Fateta. IPB. Bogor. 90 hal.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 243 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa Oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 109 hal.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yazaka, I. M dan Susanto, W. H. 2015. Karakterisasi *Hard Candy* Jahe Berbasis Nira Kelapa. *Jur Pangan Dan Agroindustri*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol 3.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3 - 4.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai Sumber Fitamin C dan β -Karoten. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Zelin, A. P. 2108. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cassia*) terhadap Kualitas Permen Keras (*Hard Candy*).[Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

