

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. *Kembang Gula Keras*. Badan Standarisasi Nasional.
- Adriani, A., Rahmatika, A., Raihanatun, dan Mustafa, I. 2021. The Effect of Additional Presentation Fruit Sari (*Diospyros Kaki L.*) on Hard Candies. *Jurnal Dunia Gizi* 3(2): 114–20.
- Afdhaliah, N., Kusumaningrum, I., dan Zuraida, I. 2024. Physicochemical Characteristics of Instant Red Ginger Beverage Powder with The Addition of Seaweed (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 27(3): 252–65.
- Amalia, F., Achyadi, N. S., & Sutrisno, A. D. 2016. Pengaruh Grade Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*) terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (Green Tea). [Skripsi]. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Anggraini, L. D., Rohadi, dan Putri, A. S. 2018. Komparasi Sifat Antioksidatif Seduhan Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih Produksi PT Perkebunan Nusantara IX. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 13(2): 10.
- Anggraini, T. 2017a. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang: Penerbit Erka
- Anggraini, T. 2017b. *Sumber Antioksidan Alami*. Padang: Penerbit Erka.
- Apriyanto, B., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Permen Jelly dengan Kombinasi Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) - Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dan Variasi Jenis Gula. *JITIPARI Vol.5 No.2*: 59 – 70.
- Bait, Y. dan Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin pada Permen Keras Sari Jagung Metode Open Pan. Di dalam : *Laporan Tahunan Penelitian Hibah Bersaing Desentralisasi*. Universitas Negeri Gorontalo, Nov 2013. 79.
- Bungsu, I. M. P., Budaraga, I. K., Yessirita, N. 2021. Pengaruh Penambahan Serbuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var, Rubrum) Terhadap Teh Hasil Kempaan Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb.*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian (Jrip)* 3(26): 1–8.
- Fadhlina, A., Alias, N. F., Sheikh, H., Zakaria, N. H., Majid, F. A., Hairani, M. A., et al. 2023. Role of herbal tea (*Camellia sinensis L. Kuntze*, *Zingiber officinale Roscoe* and *Morinda citrifolia L.*) in lowering cholesterol level: A review and bibliometric analysis. *Journal of Agriculture and Food Research*, 1-11.
- Faramida, S. (2023). Karakteristik Teh Celup Herbal dari Campuran Bubuk Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale*

var. Rubrum). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Febriana, E., Tamrin, dan Faradilla, F. RH. 2022. Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang Terdapat Pada Ekstrak Buah: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 6(6): 4473–83.

Fitriyono, A. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Gostner, A. *et al.* 2006. Effect of Isomalt Consumption on Faecal Microflora and Colonic Metabolism in Healthy Volunteers. *British Journal of Nutrition* 95(1): 40–50.

Grembecka, M. 2018. *Encyclopedia of Food Chemistry Sugar Alcohols*. Elsevier.

Gunawan, E. M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Air Seduhan Teh Hitam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Teh Hitam. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Habiburrohmah, D., dan Sukohar, A. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia Pada Polifenol Teh Hijau. *Jurnal Agromedicine Unila* 5(2): 587–91.

Han, Q., Peller, J., Erasmus, S., Elliott, C., & Ruth, S. 2023. Interpreting the variation in particle size of ground spice by high-resolution visual and spectral imaging: A ginger case study. *Food Research International*: 1-10.

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.

Hely, E., Zaini, M.A., dan Alamsyah, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal AGROTEK* 5(1):1–9.

Herlina, & Wardani, R. A. 2019. Efektivitas Formulasi Teh Herbal Untuk Menurunkan Resiko Gangguan Penyakit Tidak Menular. *Jurnal Keperawatan*, 12(1): 24-34.

Herman, F.D. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Daun Binahong (*Andrographis cordifolia*, (Ten) Steenis) Terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 60 hal.

Hidayati, A. O., Lestariana, W., dan Huriyati, E. 2012. Efek Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze Var. *Assamica*) Terhadap Berat Badan dan Kadar Malondialdehid Wanita Overweight. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 9(1): 41.

Ifmalinda, dan Windasari, R.W. 2018. Kajian Jenis Media Simpan Terhadap Mutu Pisang Cavendish (*Musa Parasidiaca* ‘Cavendish’). *Rona Teknik Pertanian*

11(2): 1–14.

Indriaty, F., dan Sjarif, S.R. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8(2): 129–40.

Iqbal, M. (2022). Pengaruh Penambahan Jahe Merah Bubuk (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional dari Kakao Bubuk (*Theobroma cacao* L.) Serta Pengaruhnya Terhadap Respon Imun Mencit (*Mus musculus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Januarni, E. 2017. *Optimasi Formulasi Minuman Serbuk Terintegrasi Daun Kelor, Daun Pandan Wangi, dan Jahe Merah (Moringa oleifera Lamk, Pandanus marylifolius Roxb, dan Zingiber officinale Rosc.)* Universitas Brawijaya.

Juliani, Irmayanti, & Musliyadi. 2022. Karakteristik Fisik Permen Keras Rendah Kalori dari Madu Kelulut (*Trigona Itama*) dan Minyak Nilam (*Pogostemon Cablin Benth*) Sebagai Permen Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Universitas serambi Mekkah*: 84-91.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com

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

Livesey, G. 2003. Health Potential of Polyols as Sugar Replacers, with Emphasis on Low Glycaemic Properties. *Nutrition Research Reviews* 16(2): 163–91.

Ma'rifah, Z. 2008. *Mengenal Teh Hijau*. Semarang: ALPRIN.

Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 6(1), 1-10 .

Marlina, L., Indriani, R., & Wulandari, R. R. 2023. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Menjadi Permen Jelly dengan Variasi Rasa Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Jurnal TEDC Vol. 17 No. 2*: 93-102.

Masniah., Rezi, J., Faisal, A. P. 2021. Isolasi Senyawa Aktif dan Uji Aktivitas Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) Sebagai Imunomodulator.” *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia* 3(2): 77–91.

Mitchell, H. 2007. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*.

Ningrum, A. P., Utama, W. T., & Kurniati, I. 2021. Pengaruh Konsumsi Teh Hijau terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi. *Medical Profession Journal of Lampung*, 10(4): 737-742.

Ningrum, I. S. 2019. *Panduan Murah Budidaya Jahe Merah*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.

- Nugroho, A. A., & Kurniawati, R. 2020. Manfaat Ekstrak Teh Hijau Terhadap Penurunan Berat Badan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan dan Kesehatan Alkautsar (JIKKA)*: 1-7.
- Nuramalia, R. N., & Sari, D. A. (2024). Analisis Karotenoid dan Glukosa pada Produksi Serbuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. var Rubrum) terhadap Variasi Suhu dan Kadar Gula. *Jurnal Ilmiah Teknologi Harapan*, 1-7.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Sari buah Pedada (*Sonneratia Casclolaris*) sebagai Flavour. [Skripsi]. IPB. Bogor. 77 hal.
- Paiva, L. et al. 2021. Influence of Seasonal and Yearly Variation on Phenolic Profiles, Caffeine, and Antioxidant Activities of Green Tea (*Camellia Sinensis* (l.) Kuntze) from Azores. *Applied Sciences (Switzerland)* 11(16).
- Pradita, A. I., Kasifah, Firmansyah, A. P. & Pudji, N. P., 2022. Pertumbuhan Tanaman Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal AGrotekMAS*, 3(1), pp. 74-85
- Pujilestari, S., & Agustin, I. 2017. Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Jurnal Konveksi Universitas Muhammadiyah Jakarta*: 55-64.
- Puspitasari, M., Rahmi, S.L., Suseno, R. 2019. Pengaruh Penambahan Kombucha dalam Pembuatan Permen Keras (Hard Candy). *Jurnal Universitas Jambi*: 1- 9.
- Putri K., M. 2009. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah*. Semarang: ALPRIN.
- Putri, M. E. (2019). Pengaruh Perbandingan Serbuk Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*, N.E. Brown) Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rahmani, A. 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. *Jurnal ITB* : 01-13.
- Richana, N., Budiyanto, A., Arief, R.W. 2016. Teknologi Produksi Sirup Glukosa. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor.
- Robot, R., Ludong, M., & Mamuaya, C. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) terhadap Hasil Uji Sensoris Permen Kelapa Jahe. *COCOS*: 1-6.
- Sari, D., dan Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis Pada Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science* 1(2): 11–18.

- Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 59.
- Setyaningsih, S., & Laxiana, I. 2022. Aktivitas Antioksidan Pada Pemen Jelly dengan Bahan Baku Ekstrak Rimpang Jahe. *Bulletin Agroindustri*: 22-32.
- Shanti, V. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jamblang (*Syzygium Cumini* L.) terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Univeristas Andalas. Padang. 55 hal.
- Sipahutar, A. A., Pratiwi, E., & Putri, A. S. 2018. Pengaruh Formula Sari Daun Kemangi (*Ocinum Sanctum*) Dan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantiifolia*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Mahasiswa*.
- Srikandi, Mira Humaeroh, and RTM Sutamihardja. 2020. Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe*) dengan Metode Maserasi Bertingkat. *al-Kimiya* 7(2): 75-81.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 7(2): 199-213.
- Sukmawati, W., & Merina. 2019. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4): 210-215.
- Susanty, S., & Yulendra, L. 2018. Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan. *Media Bina Ilmiah*: 85-92.
- Susilo, I., Suseno, T. I., & Kuswardani, I. 2013. Pengaruh Proporsi Sukrosa-Isomalt terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Anggur Bali (*Alphonso lavalley*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 12 (1)*: 39-46.
- Sutejo, V. I., Kusumawati, N., dan Widyawati, P. S. 2015. Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Isomalt Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Soft Candy Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14(2): 83-88.
- Syukri, D., 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan*. Padang: AndalasUniversity Press. 33-35
- Tabaga, K., Durry, M., & Kairupan, C. 2015. Efek Seduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Gambaran Histopatologi Payudara Mencit yang Diinduksi Benzo(A)Pyrene. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, 3(2): 544-548.
- Tavera-Quiroz, M. J., Urriza, M., Pinotti, A., and Bertola, N. 2015. Baked Snack from Green Apples Formulated with the Addition of Isomalt. *Lwt* 62(2): 1004-10.
- Verenzia, N. A., Sukardi , dan Wachid, M. 2022. Karakterisasi Fisikokimia dan

Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus Limon L*) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var. *Rubrum*). *Food Technology and Halal Science Journal* 5(1): 93–108.

Wan, C., Hu, X., Li, M., Rengasamy, K., Cai, Y., & Liu, Z. 2023. *Potential protective function of green tea polyphenol EGCG against highglucose-induced cardiac injury and aging. Journal of Functional Foods*, 1-13.

Wijaya, C., Kusumawati, N., & Nugrahani, I. 2012. Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel terhadap Sifat Fisiko-Kimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Serta Organoleptik Yogurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2): 19-27.

Wulandari, R., A, D. R., & Ishartani, D. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3): 1-11.

Yadav, N., Kumari, A., Chauhan, A. K., and Verma, T. 2021. Development of Functional Candy with Banana, Ginger and Skim Milk Powder as a Source of Phenolics and Antioxidants. *Current Research in Nutrition and Food Science* 9(3): 855–65.

Zazili, A. 2019. Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Jurnal Penelitian Hukum*, 28(1): 57-70.

