

DAFTAR PUSTAKA

1. Firdaus F, Islamaya W. Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) Dengan Variasi Kadar Manitol dan Corn Syrup Sebagai Basis. *Teknoin*. 2014 Mar;20(1):1–11.
2. Priskilla O, Ang S, Mellisa, Sari LM. Formulasi Nutrasetikal Permen Jeli dari Lempuyang Gajah (*Zingiber Zerumbet* L.) untuk Menambah Nafsu Makan Anak. *Jurnal Kesehatan Polije*. 2023 Aug;11(2):74–81.
3. Firdaus F, Febrina Putri S. Variasi Kadar Gelatin Sebagai Bahan Pengikat Pada Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). *Teknoin Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Islam Indonesia*. 2015 Jun;22(2):01–12.
4. Yogi Hernawan J, Christiandari H, Putri F. Formulasi Sediaan Kapsul Penambah Nafsu Makan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*). *Jurnal Permata Indonesia*. 2024 May;15(1):37–42.
5. Citra Rani K, Ikhrom Eka jayani N, Setaratika M, Mumpuni Kusuma Dewi S. Optimization of Sucrose and Propylene Glycol Concentration in the Formulation of Chewable Gummy Tablets of Moringa Leaf Extract (*Moringa oleifera* L.). *Article BIOEDUSCIENCE*. 2023 Apr 30;7(1):73–87.
6. Rani KC, Ningrat KWC, Melinda S, Jayani NIE. Formulasi Chewable Gummy Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Gelling Agent Konjak Glukomanan dan Kappa Karagenan. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*. 2022 Jun 1;4(1):1–12.
7. Rani KC, Jayani NIE, Feneke F, Melanda S. Preparation and evaluation of gelatin and pectin-based Moringa oleifera chewable-gummy tablets. Vol. 913, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishing Ltd; 2021.
8. Oktriyanto AF, Ramadhani UKS, Karim DDA. Aktivitas Antioksidan Sediaan Nutrasetikal Gummy Candy dari Rebusan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Pektin. *PharmaCine : Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*. 2023 Sep 1;4(2):120–40.
9. Evandani NH, Larasti D, Fitriana I. Formulasi Sari Semangka : Gelatin Pada Pembuatan Permen Marshmallow Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Abu, Vitamin A, Kekenyalan dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2018;58–69.
10. Sunaryo RA, Zaky M, Rasydy LOA. Formulasi Nutrasetikal Gummy Candies Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). *Jurnal Farmagazine*. 2020 Aug 28;7(2):61.

11. Departemen Kesehatan RI. Formularium Obat Herbal Asli Indonesia. Kementerian Kesehatan RI, editor. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2016.
12. Afriastini J. Bertanam Kencur. Jakarta: Penebar Swadaya; 2002.
13. Muhlisah F. Temu-temuan dan Empon-Empon. Yogyakarta; 1999.
14. Rukmana, Rahmat. Kencur. Palembang: Penerbit Kanisius; 1994.
15. Saadah S. Mengenal Tanaman yang Berkhasiat Obat. Bekasi: Azka Mulia Media; 2007.
16. Haryudin W, Rostiana O. Karakteristik Morfologi Bunga Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Bul Littro*. 2008;19(2):109–16.
17. Hanani E. Analisis Fitokimia. Edisi Ketiga. Hadinata TVD, Hanif A, editors. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2016.
18. Lenny S. Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida, dan Alkaloida. Karya Ilmiah Departemen Kimia Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. 2006.
19. Saifudin A. Senyawa Alam Metabolit Sekunder : Teori, Konsep, dan Teknik Pemurnian. Edisi 1. DI Yogyakarta: Penerbit Deepublish; 2014. 29 p.
20. Jacobs H, Delcour JA. Hydrothermal Modifications Of Granular Starch With Retention Of The Granular Structure : A Review. *Journal of Agricultural Food Chem*. 1998;46(8):2895–905.
21. Agustini R. Mineral Fungsi dan Metabolismenya. Edisi 1. Surabaya: Penerbit Karunia; 2019. 1–163 p.
22. Ningsih D. Efek Tonikum Ekstrak Etanol 70% Etil Asetat dan N-Heksana Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Mencit Putih Jantan (*Mus Musculus*). *Jurnal Biomedika*. 2012;1(2).
23. Kemenkes RI. Farmakope Herbal Indonesia Edisi II 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
24. Gunawan D, Mulyani S. Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid I. Jakarta: Penebar Swadaya; 2004.
25. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Pedoman Umum Panen dan Pascapanen Tanaman Obat. Edisi I. Tawangmangu: Kemenkes RI; 2011.
26. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Budidaya Jahe, kencur, Kunyit dan Temulawak. Edisi 2. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik; 2010.
27. Ditjen POM. Materia Medika Indonesia Jilid V. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan; 1989.

28. Riyanto, Haryanto Y. Pengaruh Lama Penyimpanan Ekstrak Terhadap Kadar Pinostrobin Dalam Ekstrak Etanol Temukunci (*Kaempferia pandurata*, Roxb). Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. 2023 Oct 19;174–84.
29. Depkes RI. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Edisi Pertama. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2000.
30. Mukhriani. Ekstrak, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. Program Studi Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar. 2014;7(2):361–7.
31. Handa SS, Khanuja SPS, Longo G, Rakesh Dev Dutt. Extraction Technologies for Medicinal and Aromatic Plants. First Edition. Trieste, Italy: International Centre For Science and High Technology; 2008.
32. Ditjen POM. Materia Medika Indonesia Jilid VI. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 1995.
33. Hasanah AN, Nazaruddin F, Febrina E, Zuhrotun DA. Analisis Kandungan Minyak Atsiri dan Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.). Jurnal Matematika & Sains. 2011 Dec;16(3).
34. Syamsudin. Nutrasetikal. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013. 1–97 p.
35. Azizah PN, Herdiana Y. Review Artikel : Nanopartikel Kitosan Untuk Meningkatkan Kualitas Nutrasetikal. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. 2023 Oct 19;21(3):399–409.
36. Nasri H, Baradaran A, Shirzad H, Rafieian-Kopaei M. New Concepts in Nutraceuticals as Alternative for Pharmaceuticals. Int J Prev Med [Internet]. 2014 Nov 6;5(12):1487–99. Available from: www.ijpm.ir
37. Dahiya J, Jalwal P, Singh B, Renu. Chewable Tablets: A Comprehensive Review. The Pharma Innovation Journal [Internet]. 2015 Jul 12;4(5):100–5. Available from: www.thepharmajournal.com
38. Lachman L, Lieberman HA, Lieberman HH, Kanig JL. The Theory and Practice of Industrial Pharmacy [Internet]. Third. Khar RK, Vyas SP, Ahmad FJ, Jain G, editors. 1990. 293–336 p. Available from: www.webofpharma.com
www.webofpharma.com
39. Rai S, Dubey N. Regulatory Control Over Chewable Gels and Current Challenges. Annals of Phytomedicine An International Journal. 2023 Jun 7;12(1):212–9.
40. Hattab FN. Chewing Gum for Oral and Dental Health: A Review. Journal of Oral Health and Community Dentistry. 2023 Jun 30;17(1):12–9.
41. Allen A, Smith AP. A Review of The Evidence That Chewing Gum Affects Stress, Alertness and Cognition. J Behav Neurosci Res [Internet]. 2011

Jan;9(1):7–23. Available from:
<https://www.researchgate.net/publication/313065290>

42. Hirano Y, Onozuka M. Chewing and Attention: A Positive Effect on Sustained Attention. *Biomed Res Int*. 2014 Oct 2;2015:1–6.
43. Tarahi M, Tahmouzi S, Kianiani MR, Ezzati S, Hedayati S, Niakousari M. Current Innovations in the Development of Functional Gummy Candies. *Foods*. 2023 Dec 25;13(1):1–17.
44. Koswara S. Teknologi Pembuatan Permen. ebook. Semarang: ebookpangan.com; 2009. 60 p.
45. Minggu MN, Aniar DM, Swasono H, Ilmu P, Pangan T, Pertanian F, et al. Pengaruh Proporsi Gula dan Pektin Pada Pembuatan Permen Jelly Carica (*Carica Pubescens* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2018;9(2):105–13.
46. Allen. Loyd. V, Ansel. Howard C. *Pharmaceutical Dosage Forms and Drug Delivery Systems: Tenth Edition*. Tenth Edition. Howes S, editor. Philadelphia: Wolters Kluwer Health; 2014.
47. Christiningtyas Eryani M, Handojo KJ, Safitri M, Husni P, Farmasi F, Jember U, et al. Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Gummy Candies Mengandung Infusa Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa Formulation And Evaluation Of Gummy Candies Containing Guava Leaf (*Psidium guajava* L.) Infusa With Variation Concentration Of Sucrose. *Jurnal Farmasi Galenika*. 11(3).
48. Fonna N, Dalimunthe GI, Kunci K. Formulasi Sediaan Gummy Candies Sari Brokoli (*Brassica Oleracea* L.) Dengan Variasi Sukrosa Sebagai Pemanis [Internet]. Vol. 1, *Journal of Health and Medical Science*. 2022. Available from: <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>
49. Syamsiyah CN, Martihandini N, Rubiyanti R, Farmasi J, Kementerian K, Tasikmalaya K. Formulasi dan Evaluasi Nutraseutikal Gummy Candies dari Biji Pepaya. Vol. 3, *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*. 2023.
50. Firdaus F, Agung Kresnanto V, Fajriyanto. Variasi Kadar Sukrosa Sebagai Bahan Pemanis Dalam Formulasi Nutraseutikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). *Teknoin*. 2014 Dec;20(4):1–13.
51. Andriani EF, Luliana S, Anastasia DS. Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Herba Meniran (*Phyllanthus niruri* Linn). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 2021;5(1).
52. Sheskey PJ, Cook WG, Cable CG. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Eighth Edition. American Pharmacists Association, editor. Pharmaceutical Press; 2017.
53. Triasih A, Fakultas A, Dan P, Kelautan I, Ratulangi S, Utara S. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia Dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media*

- Teknologi Hasil Perikanan [Internet]. 2013 Jul;1(2). Available from: <http://www.gelatin.co.za/gltln1.html>.
54. Kementerian Kesehatan RI. Farmakope Indonesia. Edisi VI. 2020.
 55. Dalimunthe A, Masfria, Sumaiyah. Evaluasi Organoleptik Permen Herbal Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum* rhizoma). Jurnal Universitas Sumatera Utara Abdimas Talenta [Internet]. 2018;3:211–4. Available from: <http://jurnal.usu.ac.id/abdimas>
 56. Badan Standarisasi Nasional (BSN). SNI 01-2346-1006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional, editor. Kementerian Menteri Kelautan dan Perikanan; 2006.
 57. Szczesniak AS. Texture is A Sensory Property. Food Qual Prefer [Internet]. 2002;13:215. Available from: www.elsevier.com/locate/foodqual
 58. Sari K, Indrawati T, Haryanto DC. Profil Mutu Ekstrak Dan Formulasi Sediaan Salep Ekstrak Kencur (*Kaempferia galanga* L.). Binawan Student Journal (BSJ) [Internet]. 2022 Apr;4(1). Available from: <http://www.ipharmsciencia.com>.
 59. Sasmita, Mardhiyah. Mutu Fisik Sediaan Suspensi Oral Spray Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.). Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. 2017;
 60. Fahamsya A, Istriningsih E, Adinda Novita S. Formulasi Sediaan Gummy Candies Analgetic Kombinasi Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). An-Najat : Jurnal Ilmu Farmasi dan Kesehatan [Internet]. 2024 Aug;2(3):135–49. Available from: <https://doi.org/10.59841/an-najat.v3i3.1539>
 61. Niam MLQ, Amin RS, Utami N, Wahyuni AS. Formulation of Dietary Supplement Chewable Gummy with Bastard Cedar Leaves (*Guazuma Ulmifolia*), Senna Leaves (*Cassia Angustifolia*) and Lime Extracts Using a Simplex Lattice Design. In: Proceedings of the International Conference on Sustainable Innovation on Health Sciences and Nursing (ICOSI-HSN 2022). Atlantis Press International BV; 2022. p. 122–35.
 62. Lachman L, Lieberman H A, Kanig JL. Teori dan Praktek Farmasi Industri. PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT. Jakarta; 1994. 697–704 p.
 63. Park H, Guo X, Temenoff JS, Tabata Y, Caplan AI, Kasper FK, et al. Effect of Swelling Ratio of Injectable Hydrogel Composites on Chondrogenic Differentiation of Encapsulated Rabbit Marrow Mesenchymal Stem Cells In Vitro. Biomacromolecules. 2009 Mar 9;10(3):541–6.
 64. Kipcak AS, Ismail O, Doymaz I, Piskin S. Modeling and investigation of the swelling kinetics of acrylamide-sodium acrylate hydrogel. J Chem. 2014;2014.

65. Suryanti S, Marseno DW, Indrati R, Irianto HE. Pengaruh Jenis Asam dalam Isolasi Gelatin dari Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Karakteristik Emulsi. *Agritech*. 2018 Mar 19;37(4):410.
66. Rizky A, Rachmania F, Nisma M, Jurusan F, Uhamka J. Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*. 2013;10(2):18–28.
67. Kadhim ZM, Ali WK. Preparation And Evaluation of Granisetron Chewable Pediatric Oral Jelly. *International Journal of Drug Delivery Technology*. 2019;9(3):145–9.
68. Prakash K, Satyanarayana VM, Nagiat HT, Fathi AH, Shanta AK, Pameela AR. Formulation Development and Evaluation of Novel Oral Jellies of Carbamazepine Using Pectin, Guar Gum, and Gellan Gum. *Asian J Pharm*. 2014 Oct 1;8(4):241–9.
69. Park JJ, Olawuyi IF, Park GD, Lee WY. Effects of Gelling Agents and Sugar Substitutes on The Quality Characteristics of Carrot Jelly. *Korean Journal of Food Preservation*. 2021;28(4):469–79.
70. Mahat MM, Mohmad Sabere AS, Shafiee S 'Arifin, Nawawi MA, Hamzah HH, Jamil MAFM, et al. The Sensory Evaluation and Mechanical Properties of Functional Gummy in the Malaysian Market [Internet]. 2020. Available from: <https://www.preprints.org/manuscript/202010.0213/v1>
71. Kusumaningrum A, Parnanto NHR, Atmaka W. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Tekno sains Pangan*. 2016 Jan 31;5(1).