

DAFTAR PUSTAKA

- Agaus, R. L., & Agaas, V. L. (2019). Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (*Myristica fragrans*) (Health Benefits of Nutmeg (*Myristica fragrans*)). *Medula*, 6.
- Alegantina, S., & Mutiatikum, D. (2009). Pengembangan dan Potensi Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 1(2), 64.
- Anggraini, T. (2017). Sumber Antioksidan Alami. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 3(1).
- Ansory, H. M., Sari, E. N., Nilawati, A., Handayani, S., & Aznam, N. (2019). Sunscreen and Antioxidant Potential of Myristicin in Nutmeg Essential Oils (*Myristica fragrans*). *Advances in Health Sciences Research*, 26, 138–142.
- AOAC. (1995). *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*.
- Arief, R. W., AB, F., & Asnawi, R. (2015). Potensi pengolahan daging buah pala menjadi aneka produk olahan bernilai ekonomi tinggi (Potential of nutmeg fruit processing being various products with high value ekonomi). *Bul. Littro*, 26(2).
- Assa, J. R., Widjanarko, S. B., Kusnadi, J., & Berhimpon, S. (2014). Antioxidant potential of flesh, seed and mace of nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt). *Article in International Journal of ChemTech Research*, 6(4), 2460–2468. <https://www.researchgate.net/publication/267035680>
- BSN. (2008). *Standar Nasional Indonesia Kembang gula-Bagian 1: Keras ICS 67.180.20 Badan Standardisasi Nasional*.
- Calder, P., Schweitzer, L., & Theis, S. (2023). The Impact of Replacing Sugar in Sweets by Isomalt on Blood Glucose Management: Evidence from Recent Randomized, Controlled Trials †. *Proceedings of The 14th European Nutrition Conference FENS 2023*, 91, 226.

- Chinaza G. (2017). Sugar Alcohols: Chemistry, Production, Health Concerns and Nutritional Importance of Mannitol, Sorbitol, Xylitol, and Erythritol. *International Journal of Advanced Academic Research | Sciences*, 3(2), 2488–9849.
- Dareda, C. T., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan Dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Chemistry Progress*, 13(1).
- Dhawan, K., Rasane, P., Singh, J., Kaur, S., Kaur, D., Avinashe, H., Mahato, D. K., Kumar, P., Gunjal, M., Capanoglu, E., & Haque, S. (2023). Effect of Spice Incorporation on Sensory and Physico-chemical Properties of Matcha-Based Hard Candy. *ACS Omega*, 8(32), 29247–29252.
- Dusun, C. C., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2020). Perbedaan Aktivitas Antioksidan Minuman Segar dan Minuman Instan dari Jahe (*Zingiber officinale* var *rubrum*), Pala (*Myristica fragrans* Houtt), dan Serai (*Cymbopogon nardus* L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2).
- Febriana, E., Tamrin, & Faradillah, F. (2021). Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang Terdapat pada Ekstrak Buah. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6), 4473–4483.
- Feninlambir, M. L., Rawar, E. A., & Yuhara, N. A. (2023). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Total Fenolik Dalam Minyak Atsiri Biji Pala. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 12(2), 111–116.
- Fibriyanti, D., Pani, R. P. D., & Kardiyono, K. (2020). *Diversifikasi Produk Olahan Pala* (Saleh Malawat Ulfa Majid, Ed.). Pertanian Press.
- Florenza, S. (2014). *Pengaruh Penambahan Isomalt dan Lama Penyimpanan Terhadap Ketahanan Lactobacillus acidophilus FNCC 0051 Terimobil Dalam Gel Alginat Pada Asam Lambung dan Garam Empedu Secara In Vitro*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Gostner, A., Blaut, M., Schäffer, V., Kozianowski, G., Theis, S., Klingenberg, M., Dombrowski, Y., Martin, D., Ehrhardt, S., Taras, D., Schwiertz, A., Kleessen, B., Lührs, H., Schaubert, J., Dorbath, D., Menzel, T., & Scheppach, W. (2006). Effect of isomalt consumption on faecal microflora and colonic metabolism in healthy volunteers. *British Journal of Nutrition*, 95(1), 40–50.
- Gulati, S., & Misra, A. (2014). Sugar intake, obesity, and diabetes in India. *Nutrients*, 6(12).
- Hani, R. C., & Milanda, T. (2016). Manfaat Antioksidan Pada Tanaman Buah di Indonesia. *Farmaka*, 14.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2006). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538.
- Indra S, V., Kusumawati, N., & Sri Widyawati, P. (2015). Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Isomalt Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik soft candy Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(2), 83–88.
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49–60.
- Indriaty, F., & Sjarif, S. R. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 129–140.
- Ismail, Y. S., Ulfa, A. H., Putri, I., Sutekad, D., & Fitri, L. (2024). Kemampuan Daya Hambat Ekstrak Buah Pala (*Myristica fragrans* H.) terhadap *Candida albicans*. *Jurnal Bioleuser*, 8(1), 13–17.
- Jeon, Y., Oh, J., & Cho, M. S. (2021). Formulation optimization of sucrose-free hard candy fortified with *Cudrania tricuspidata* extract. *Foods*, 10(10).

- Juliani, Irmayanti, & Daud, M. A. (2022). Antibacterial Activity and Sensory Characteristics of Low Calories Functional Candy Contains Tigona's Honey (*Trigona Itama*) and Patchouli Oil (*Pogostemon Cablin Benth*). *Jurnal Medika Veterania*, 16(2), 46–54.
- Karim, K., Jura, M. R., & Sabang, S. M. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Patikan Kebo (*Euphorbia Hirta* L.). *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2), 56–63.
- Khansa, O. :, & Tsabita, M. (2024). *Buku Saku Mengenal Sugar-Sweetened Beverages*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*.
- Kurniawan, P. (2023). *Karakteristik Hard Candy Dari Berbagai Jenis Jahe*. Universitas Andalas.
- Layuk, P., Winanda, E., Lintang, M., Lukas, A., & Yoseph, G. H. (2023). Characteristics and organoleptic properties of nutmeg (*Myristica fragrans*) candy coated with edible film. *E3S Web of Conferences*, 444.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven*. 13(2), 37–44.
- Mafruddin, Dri H, S., Mujiyanto, E., & Saputra, R. (2022). Kinerja bom kalorimeter sebagai alat ukur nilai kalor bahan bakar. *Jurnal Program Studi Teknik Mesin UM Metro*, 11(1).
- Mandei, J. H. (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(Juni), 1–10.

- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2019). The Effect Of pH Of Nutmeg Juice On Reducing Sugar Content and Hard Candy Texture. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1), 19.
- Murcia, M. A., Egea, I., Romojaro, F., Parras, P., Jiménez, A. M., & Martínez-Tomé, M. (2004). Antioxidant Evaluation in Dessert Spices Compared with Common Food Additives. Influence of Irradiation Procedure. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(7).
- Najah, H., Pertiwi, R. R., & Kusumaningrum, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Buah Pala (*Myristica fragrans* Hout) dengan Penmbahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Physicochemical and Sensory Characteristics of Velva Nutmeg (*Myristica fragrans* Hout) with the addition of CMC (Carboxy Methyl Cellulose). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2).
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (Myristica fragrans Houtt)*.
- Nurdjannah, N. (2007). *Teknologi Pengolahan Pala* (E. Mulyono & Risfaheri, Eds.).
- O'Donnell, K., & Kearsley, M. W. (2012). Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology: Second Edition. In *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology: Second Edition*.
- Okiki, P. A., Nwobi, C. P., Akpor, O. B., Adewole, E., & Agbana, R. D. (2023). Assessment of nutritional and medicinal properties of nutmeg. *Scientific African*, 19.
- Patabang, D. (2009). Analisis Nilai Kalor Secara Eksperimental dan Teoritik dari Briket Arang Kulit Kemiri. *Majalah Ilmiah Mektek*, 3.

- Pradana, A. (2018). *Pengaruh Penggunaan Fruktosa Terhadap Kualitas Pembuatan Permen Jelly Nira Aren (Arenga pinnata)*.
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau yang Berbeda. *Oktober*, 6(2).
- Putri, R. E., & Andasuryani, D. (2017). Studi Mutu Briket Arang Dengan Bahan Baku Limbah Biomassa. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21.
- Ramadhan. (2012). *Pembuatan Permen Hard Candy Yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi*. Universitas Indonesia.
- Ramadhani, F. (2020). *Karakteristik Kimia Manisan Basah Buah Pala (Myristica Fragrans, Houtt) dengan Penambahan Sari Pewarna Alami*. Universitas Andalas.
- Rohdiana, D. (2001). Aktivitas Pengangkapan Radikal Polifenol Dalam Daun Teh. *Majalah Farmasi Indonesia*, 1(1).
- Rosahdi, T. D., Susanti, Y., & Suhendar, D. (2015). Uji aktivitas daya antioksidan biopigmen pada fraksi aseton dari mikroalga *Chlorella vulgaris*. *Jurnal ISTEK*, 9(1).
- Sasongko, A., Farrel, D., Lumbantobing, H., Rifani, A., Gotama, B., & Kalimantan, I. T. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong untuk Produksi Oligosakarida melalui Hidrolisis Kimiawi. *Jurnal Sains Terapan*.
- Selonni, F. (2021). The Effect of Drying Method on The Antioxidant Activity of The Flesh of Nutmeg (*Myristica fragrans houtt*). *Indo J Pharm Research*, 1(1), 1–6.
- Sembiring, B. B., Fanani, M. Z., & Haris, H. (2023). Pengolahan Selai Buah Pala Pada Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 136–146.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. In *Analisis Sensori*.
- Sultan, R. A., Lahming, L., & Sukainah, A. (2022). Karakteristik Minuman Probiotik Kombinasi Sari Buah Nenas (*Ananas comosus* L.) dan Pepaya (*carica papaya* L.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 37.
- Susilo, I., Indarto, T., Suseno, P., & Kuswardani, I. (2013). Pengaruh Proporsi Sukrosa-Isomalt Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Anggur Bali (Alphonso lavallo) (Effects of sucrose-isomalt proportion on physicochemical and organoleptic of bali grapes (Alphonso lavallo) jelly candies). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 39–46.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tamaka, C., Djarkasi, G. S. S., & Moningga, J. S. C. (2016). Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Permen Keras (Hard Candy) Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* houtt famili myristicaceae). *Jurnal Pertanian*, 7(5).
- Tavera, M. J., Urriza, M., Pinotti, A., & Bertola, N. (2015). Baked snack from green apples formulated with the addition of isomalt. *LWT*, 62(2), 1004–1010.
- Soumya, K., Suprathika, M., Rohithreddy, M., & Parvez, M. (2023). *Isomalt Lozenges*. 11(2320–2882).
- Wahyuono, S., & Prawita Setyowati, E. (2011). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki* Thunb.) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). In *Majalah Obat Tradisional* (Vol. 16, Issue 3).
- Wardhana, D. I., Assadam, A., Nalawati, A. N., & Murwanti, R. (2022). Produksi gula pereduksi dari kulit kopi robusta dengan metode hidrolisis asam. *Agrointek: Jurnal*

Teknologi Industri Pertanian, 16(2), 164–170.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.10176>

Weluz, G. P., Pratiwi, I. D. P. K., & Putra, I. G. A. M. (2024). Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Sukrosa dengan Penambahan Isomalt sebagai Bahan Pemanis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(3), 487–503.

Winarsih, H. (2017). Antioksidan Alami & Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. In *Yogyakarta: Kanisius*.

