

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional.
- 1992. SNI 01-3547-1992. *Sirup Glukosa*. Badan Standarisasi Nasional.
- 2008. SNI 01-3547-2008. *Kembang Gula Keras*. Badan Standarisasi Nasional.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. RumahKayu Pustaka Utama. Padang.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat warna-warni makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Atma, Y. 2008. *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro Dan Mikro Nutrien*. CV. Budi Utama. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia (UI. 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.
- Chaudhary B, Mukhopadhyay. 2012. *Syzygium cumini (L.) skeels: A potential source of nutraceuticals*. IJPBS, 2(1): 46-53.
- Daliamartha, S. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Puspa Swara. Jakarta.
- Dalimartha, S., dan Felix. 2013. *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Engka, D.L. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi L)*. Jurnal Cocos. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Fachruddin. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Gaman, P.M., Sherrington, K.B. 1992. *Ilmu Pangan*. UGM-Press. Yogyakarta.
- Garjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Grover, J.K., Yadav, dan Vats. 2002. *Medicinal Plants Of India With Anti-Diabetic Potential*, J. Ethonpharmacol, 81, pp.81 – 100

- Harahap, S.B. 2010. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa*. (Skripsi). Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. 80 hal.
- Hariyadi, P. 2007. *Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Melalui Ilmu dan Teknologi*. IPB Press. Bogor.
- Hariyatmi, 2004. *Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia, MIPA Vol. 14, No. 1*. Jurusan Pendidikan Biologi FKIP UMS. Surakarta.
- Hayati, E.K., Budi, U. S., dan Hermawan, R. 2012. *Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L) : Pengaruh Temperatur dan pH*. Jurnal Kimia UIN Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Huang, D.O.U.B., dan Prior, R.L. 2005. *The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- Husna, N.E., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya*. Agritech Vol. 33. No. 3.
- Indriaty, F., dan Sjarif, S.R. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 8 No. 2. 129-140.
- Khotimah, K. 2013. *The Miracle of Colors Khasiat Pada Buah dan Sayur Warna Ungu, Biru, dan Hitam*. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Kim, B., Woo, S., Kim, M. J., Kwon, S. W., Lee, J., Sung, S. H., Koh, H. J. 2018. *Identification and Quantification of Flavonoids in Yellow Grain Mutant of Rice (Oryza Sativa, L)*. Food Chemistry. 241 : 154-162.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan.com. Diakses pada tanggal 15 Maret 2019. 60 hal.
- Kusnandar. F. 2010. *Kimia pangan Komponen Mikro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lee, J.R.W., Durst, dan Wrolstad, R.E. 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juice, Beverages, Natural Colorants, and Wines by The PH Differential Method: Collaborative Study*. J. AOAC Int. 88. 1269-1278.
- Leimena, B.B. 2008. *Karakterisasi dan Purifikasi Antosianin pada Buah Duwet (Syzygium Cumini)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Bogor. Bogor. 22-25 hal.

- Lestario, L.N., Suparmo, S. Raharjo dan Tranggono. (2005). *Perubahan Aktivitas Antioksidan, Kadar Antosianin dan Polifenol pada Beberapa Tingkat Kemasakan Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Agritech Vol 25 No 4. 169-172.
- Lestario, L.N. 2017. *Antosianin, Sifat Kimia, Peranannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai pewarna makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Mandei, J.H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Manado. 6(1):1-10.
- Mahmudatuss'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2014. *Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 25 No. 2. 1979-7788.
- Marliani, L., Kusriani, H., dan Sari, I. N. 2014. *Aktivitas Antioksidan Daun dan Buah Jamblang (Syzygium cumini L.) Skeel*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan PKM Sains, Teknologi Dan Kesehatan, 4(1), 201–206.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mukhopadhyay, K, and Chaudhary, B. 2012. *Syzygium Cumini(L) Skeel: A Potential Source of Nutraceuticals*. International Journal of Pharmacy and Biological Science ISSN: 2230-760. 46-53.
- Mulyani, S. 2006. *Anatomi Tumbuhan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. Hal 40.
- Nofiyanto, S.H., Susilo, B., dan Latriyanto, A. 2018. *Ekstraksi Polifenol Dan Flavonoid Dari Tanaman Sarang Semut (Myrmecodia Pendans) Dengan Pretreatment Ohmic Heating*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Universitas Brawijaya Malang. Vol. 6 No. 3.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Halaman 106-109.
- Nuraini, Heny. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Qultum Media. Jakarta.
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) Sebagai Flavor [Skripsi]*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 5-9.
- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*. Garudawacana. Yogyakarta.

- Pratiwi, A. P. 2015. *Pengaruh Penambahan Buah Duwet (Syzygium Cumini) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Es Krim*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Putri, A.Z. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (Cassia vera) Terhadap Kualitas Permen Keras (Hard Candy)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rahmawati. 2011. *Pembuatan dan Karakterisasi Sel Surya Titanium Dioksida Sensitisasi Dye Antosianin dari Ekstrak Buah Strawberry*. [Skripsi]. Jurusan Fisika IPB. Bogor.
- Rai, I.N., Wijana, G., Sudana, I.P, Wiraatmaja, I.W., dan Semarajaya, C.G.A. 2016. *Buah-Buahan Lokal Bali : Jenis Pemanfaatan dan PotensiPengembangannya*. Percetakan Pelawa Sari. Bali.
- Richana, N., Budiyanto, A., Arief, R.W. 2016. *Teknologi Produksi Sirup Glukosa*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Safriani, N., Lubis, Y.M., dan Sufrin, D.S. 2016. *Kajian Pembuatan Sirup Buah Jamblang Dengan Variasi Perbandingan Air Dan Buah Serta Konsentrasi Gula*. Jurnal Penelitian Teknologi Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Samudra, G.M. 2019. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sari, P. 2011. *Potensi Antosianin Buah Duwet (Syzygium Cumini) Sebagai Pewarna Pangan Alami yang Memiliki kemampuan Antioksidasi*. [Skripsi]. Sekolah Pasca sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 30-32 hal.
- Sari, P., Wijaya, C. H., Sajuthi, D., dan Supratman, U. 2009. *Identifikasi Antosianin Buah Duwet (Syzygium cumini) Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi -Diode Array Detection*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 20(2), 2-8. <https://doi.org/10.6066/4312>.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 112 Hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.
- Siagian, P. 2012. *Keajaiban Antioksidan*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta. 175 hal.
- Soni, A., Dwivedi, V.K., Malik, K., and Chaudhary, M. 2009. *Comparative Antioxidant Level in Renal and Liver Tissues of Mice Treated with Fixed Dose Combination of Cefepime-Amikacin Reconstituted in Solvent vs Water for Injection*. J Current Drug Therapy 4:174-178.

- Sumelda. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (Syzygium cumini) pada Pembuatan Fruit Leather dari Buah Rambutan (Nepheliumlappaceum, L.) dan Kolang-kaling (Arenga pinnata, Merr.)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 86 Hal.
- Sundari, U.Y. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Jamblang (Syzygium cumini, L) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling (Arenga Pinnata, Merr) Yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universita Andalas. Padang. 64 Hal.
- Suranto, A. 2011. *Terbukti Pome Tuntas Penyakit*. Puspa Swara. Jakarta. 80 hal.
- Suzery, M., Lestari, S., dan Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18(1), 1–6. Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>
- Tanaka, Y., Sasaki, dan Ohimya. 2008. *Biosynthetic of Plant Pigment: Anthocyanins, Betalains and Carotenoids*, *The Plant Journal*. (54): 733-749.
- Toni, L. 1993. *Tanaman Sumber Pemani*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Tonon, R.V., Brabet, C., and Hubinger, M.D. 2010. *Anthocyanin Stability and Antioxidant Activity of Spray-Dried Acai (Euterpe oleracea Mart) Juice Produced With Different Carrier Agent*. *Food research International* 43.907-914.
- Ulung, G. 2014. *Sehat Alami dengan Herbal :250 Tanaman Berkhasiat Obat*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Widayanti, S.M., Permana, A.W., Kusumaningrum, H.D.. (2009). *Kapasitas Kadar Antosianin Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Pada Berbagai Pelarut Dengan Metode Maserasi*. *J. Pascapanen*, 6 (2): 61- 68.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Winarto. 2010. *Tanaman Obat Indonesia untuk Pengobat Herbal Jilid 1*. Karyasari Herba Media. Jakarta. hal. 100-101.
- Yasmi, E. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officianale, R.) Terhadap Mutu Dodol Bengkuang*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 48 Hal.

Yenrina, R, Yuliana dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang.

Zhang, L.L dan Lin, Y.M. 2009. *Antioxidant tannins from Syzygium cumini fruit*, African Journal of Biotechnology Vol. 8 (10), pp. 2301-2309.

Zuhra, C.F. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Karya Ilmiah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Meda



