

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association Official Analysis Chemist*. 1995. *Official Method of Analytical Chemist. AOAC Internasional. Washington DC*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia SNI 01-6237-2000 tentang Gula Merah Tebu. Jakarta (ID): BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.1:2008, Kembang Gulabagian 1 : Keras. ICS 67. 180. 20 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ahmad, S. (2017, april 14). *gulo-gulo tareh permen tradisional di bukittinggi*. Retrieved from:jamgadang04.com/jamgadang04.com/gulo-gulo-tareh-permen-tradisionaldi-bukittinggi/.html
- Amir, F., E. Noviani., S. N. Widari. 2017. Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *Universiatis WR. Supratman*. 15(1):43-50.
- Anonim. 2008. *Ubi Kayu*. <http://database.deptan.go.id>. Diakses 18 November 20019 Jam 13.00 WIB
- Atmini, 2010) (Atmini, M. T. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (Carica papaya L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 105 hlm.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. fleet dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal. 355-364.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Edisi kedua. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 77.
- Damardjati, Djoko S dan Widowati.1993. *Prospek Pengemasan Kasava dan Potensi Tepung Kasava dalam Pengembangan Agroindustri di Pedesaan*. Dalam pengembangan teknologi pengolahan Ubi Kayu dalam Munjang Agro-Ekologi di Pedesaan. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi.
- Dischiany M. C. 2011. *Functional Foods, Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceutical*. Edited by Israel Goldberg. Chapman and Hall. Hal 3-18 Newyork
- 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
- FAOS. 2009. Statistical data of food balance sheet. www.fao.org (accessed on 20 November 2019).

- Faridah, anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah*, Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- Fetty, I., 2014. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras. *Balai Riset dan Standarisasi Industri*. 6(2).
- Garber, L. 2000. The Effects of Food Color on Perceived Flavor. *Journal of Marketing*. Appalachian State University.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Jakarta: Ebookspang
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 21, 34-50.
- Lawrence, D.V. 1991. The Flavoring of Confectionery. Di dalam: P.R Ashurts (ed). *Food Flavoring*. The AVI Publ, New York.
- Leviana, W dan V. Paramita. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*. 13 (2) : 37-44.
- Lim, J. 2011. Hedonic Scaling: A Review of Methods and Theory. *Food of Quality and Preference*. 22, 733-747.
- Loto CA, Olofinjana A, Popoola API. 2012. Technical Report. Effect of saccharum officinarum Juice Extract Additive on the Electrodeposition of Zinc on Mild Steel in Acid Chloride Solution. *Internasional Journal of Elektrochemical Science*. 9795-9811.
- Martin, L.F. 1995. *Application of Research to Problem of Candy Manufacture*. Advance In Food Research. Academy Perss Inc. Publ. New York.
- Maturin L, Peeler JT. 2001. Aerobic Plate Count. In: *Bacteriological Analytical Manual Online*. Center for Food Safety and Applied Nutrition. Washington DC (US): US Food and Drug Administration.
- Maulana, I. H. (2019). *Gulo Tareh Permen Tradisional Sumatera, Laporan Survey Penelitian*. padang: Teknologi Hasil Pertanian FATETA, (tidak dipublikasikan).

- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasi sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2:4, 259-267
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Flavor [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 5-9.
- Purnomo dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggulan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Teknik Kimia . Universitas Indonesia. Depok. 59 hlm.
- Ramaninda, R. A. 2014. Pembuatan Permen Keras (Hard Candy) Bawang Putih (*Allium sativum* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 hlm.
- Sediaoetama, A. D. 1993. Ilmu Gizi Jilid II. Dian Rakyat. Jakarta.
- Spence, C. 2015. On the Phsycological Impact of Food Colour. *BioMed Central, Spence Flavour*, 4 : 21
- Suismono dan Prihadi Wibowo.1991. *Pengaruh Pengepresan dan Bahan Pengemas Terhadap Mutu dan Rendemen Tepung Kasava Selama Penyimpanan*. Media Penelitian Sukamandi No: 9, Balai Penelitian Tanaman Pangan. Sukamandi. Jawa Barat.
- Sularjo, 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Pepaya Terhadap Kualitas Permen Pepaya. ISSN 0125-9511. Klaten.
- Syarief, R. dan Anies. 1988. Pengantar Bahan Industri Hasil Pertanian. Medyatama Sarana Perkasa. Jakarta. Hal. 32-35
- Tan, D. 1980. *Nilai Gizi Gula Merah*. Harian Kompas (Dalam Laporan Nuramsi et al.), *Proses Pembuatan Gula Kelapa Dengan Alat Penguapan Bertekanan Rendah*. BPDI. Semarang.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 11.
- Wahyeni, S. (2016, februari 20). *gulo-gulo tareh, permen khas yang mulai ditinggalkan*. Retrieved from www.valora.co.id/m/?mod=berita&id=3131#

- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 47.
- Yazakka, I. M. 2015. Karakteristik Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (3) : 1214-1223.
- Yenrina, R, Yuliana dan Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang: Universitas Andalas Press. 122 hal.

