

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-3541-2002 : *Margarin*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008 : *Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3-2010 : *Gula Kristal*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Achroni, D. 2013. *Kiat Khusus Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil*. Trans Idea Publishing: Jogjakarta.
- Afriani, Suryono dan H. Lukman., 2011. *Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Kerinci*. Agrinak. Vol . 01 No. 1: 36-42 ISSN: 2088-8643.
- Aisyah, S. 2011. *Tingkat Produksi Susu dan Kesehatan Sapi Perah dengan Pemberian Aloe Barbadensis Miller*. GAMMA 7(1) : 50-60.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Amir, F., Novianti, S.N., Widari. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Universitas WR. SUpratman. 15(1):43-50
- Andarwulan, N. dan P. Hariyadi. 2004. *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life)*. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraini T, Diana S, Sahadi DI, Firdaus A. 2014. *Pengaruh Penambahan Peppermint (Mentha piperita, L.) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (Centella asiatica, L. Urban)*. Jurnal Litbang Industri, Vol 4(2): Hal 79-88.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Maryland*.

- Ariyasa, I.K., Ina, P.T. dan Arihantana, N.M.I.H. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dan Pasta Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 7, No.4, 223-231
- Arpah, M., 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Arsyaf, A. N. 2012. *Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (Centella asiatica) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Lansia*. Skripsi diterbitkan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Asiah, N., L. Cempaka, W. David. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta : Universitas Bakrie.
- Astuti, S., Zulferiyenni, dan N. N. Yuningsih. 2015. *Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20 (01): 25-37.
- Badan POM RI. 2016. *Pegagan Centella asiatica (L.) Urb*. Direktorat Obat Asli Indonesia. Jakarta.
- Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P., 2009. *Springer Food chemistry 4th revised and extended edition*. *Annual Review Biochemistry*, 79:655-681
- Budyanto, A. 2002. *Dasar-Dasar Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- DeMand, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry, 3rd ed*. Aspen Publisher, Gaithersburg, Maryland.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III*. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Erwinda, M.D 2014. *Pembuatan Permen keras dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala Sebagai Flavour*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 56 hal.
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., dan K. Febrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Faradillah, N., A. Hintono, Y.B. Pramono. 2017. *Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (Stevia Rebaudiana) yang Berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1): 39- 42.

- Fitriani, S. Ali, A dan Widiastuti. 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dan Kandungan Antioksidannya*. Jurnal Sagu. 12(2): 1-6.
- Handayani, R., L.B. Kardono dan L. Wijayanri. 2011. *Pengaruh Tingkat Substitusi Margarin dengan Virgin Coconut Oil dan Jenis Penstabil terhadap Mutu Es Krim Susu Lupin*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 5 (1) : 115-135.
- Hasanah, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Sari Stroberi Terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Susu Susu*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Hasibuan, S.P., 2021. *Efektivitas Ekstrak Daun Pegagan (Centella asiatica (L.) Urban) sebagai Antibakteri terhadap Bakteri Streptococcus Mutans*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Utara.
- Hayati, D, A. 2017. *Uji Kandungan Gizi pada Permen Susu dari Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleyfera)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Hong, H., L. Yongkang., Z. Zhongyun and S. Huixing. 2012. *Effect of low concentration of salt and sucrose on the quality of bighead carp fillet stored at 40C*. Journal of Food Chemistry 133: 102107.
- Huang, Yu-Chi, Chang, Yuang-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan*. Food Chemistry.98:529-538.
- Husna, A., Rahmi, H. 2019. *Analisis Kualitas Mie Basah Yang Dihasilkan Dari Subsitusi Ekstrak Daun Pegagan*. Jurnal Kapita Selektta Geografi. Vol. 2 No. 8
- Indarto, T dan M.M. Husodo. 2000. *Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak yang ditambahkan terhadap Sifat Mentega Tempe*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 1(2) : 52-59.
- Joshi, K., 2013., *Therapeutic Efficiency of Centella asiatica (L.) Urb. An Underutilized Green Leafy Vegetable: An Overview*. Int., J. Pharm. Bio. Sci., 4(1): 135 – 149.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com

- Krupa, H., J. Atanu and H.G. Patel . 2011. *Synergy of Dairy With Non-Dairy Ingredients or Product: A Review*. African Journal of Food Science 5 (16) : 817-832.
- Kumala, R, R. 2018. *Hubungan Hygiene Sanitasi Pemerah Susu Sapi Dengan Keberadaan Bakteri Coliform Di Desa Bedrug Kecamatan Pulung Kabupaten Ponorogo*. [Skripsi]. Peminatan Kesehatan Lingkungan. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Mahardika, B. C., YS, Darmanto, Eko, N.D. 2014. *Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan Dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (3) : 112-120.
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Yayasan Citra Emulsi. Makassar
- Mandei, J, H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 6 No. 1-10
- Marlina., Muhammad, W., Kadirman. 2019. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Mutu Permen Susu Susu*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5 Nomor 1 : 85 – 97
- Monica, C., Antonius, H., Sri, M. 2020. *Karakteristik Permen Susu Susu Kedelai dengan Penambahan Jahe*. Jurnal Teknologi Pangan 4(2) 110–116
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Mushollaeni, W. and Rusdiana, E., 2009. *Analisa Proses Dan Finansial Permen Dengan Aplikasi Susu Kambing Dan Susu Sapi Afkir*. BUANA SAINS, 9(2), pp.105-110.
- Nisa, M., B Susilo dan Y. Hermawan. 2015. *Pengaruh pengendalian suhu berbasis logika fuzzy dan kecepatan pengadukan pada evaporator vakum double jacket*. Jurnal bioproses komoditas tropis. 3(2): 9-16

- Novianty, R. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Penerimaan Sensori Permen Jelly Daun Pegagan (Centella asiatica L. Urban)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nurhasanah, I. 2020. *Kualitas Kimia Susu Susu Sapi Yang Diberi Sari Andaliman (Zaanthoxylum Acanthopodium Dc) Pada Konsentrasi Yang Berbeda*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Pramudya, A. D. 2008. *Uji Angka Kapang/Khamir dalam Jamu Gendong Beras Kencur yang Beredar di Tiga Pasar di Kotamadya Yogyakarta*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma.
- Puspitarini, O. R. V. P. Bintaro. dan S. Mulyani. 2012. *Pengaruh Penambahan Buah Durian (Durio zibethinus Murr) terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau dan Kesukaan Susu Susu Kambing*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahayu, N, K., Permana, I, D., Puspawati, G, A. 2020. *Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Pegagan (Centella Asiatica (L.) Urban*. Jurnal Itepa, 9 (4), 482 -489
- Ramadhan, N, S., Roslaili, R., Elmatris, S. 2015. *Daya Hambat Ekstrak Daun Pegagan (Centella asiatica) yang Diambil di Batusangkar terhadap Pertumbuhan Kuman Vibrio cholerae secara In Vitro*. Jurnal Kesehatan Andalas. 2015; 4(1)
- Resnawati, H. 2020. *Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan*. Balai Penelitian Ternak, Bogor
- Riski, P., Purwanto B, P., Atabany, A. 2016. *Produksi dan Kualitas Susu Sapi FH Laktasi yang Diberi Pakan Daun Pelepah Sawit*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 No. 3
- Rofiah, A. 2014. *Kajian Dosis Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Kualitas Permen Susu Susu*. Jurnal Nabatia. 11(1): 55-65.
- Saputri, I., Evy, D. 2015. *Penambahan Pegagan (Centella Asiatica) Dengan Berbagai Konsentrasi Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu*. J. Gizi Pangan, Juli 2015, 10(2): 149-156

- Saramoya S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Permen Susu Susu Substitusi Sari Ubi Jalar Ungu Dan Sari Rimpang Jahe Gajah*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Septianingrum, Elis. 2008. *Perkiraan umur simpan tepung galek yang dikemas dalam berbagai kemasan plastik berdasarkan kurva isoterm sorpsi lembab*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sayuti, K. And Yenrina. R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Sumatera Barat : Andalas University Press.
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.
- Sistanto, E.S. dan S. Rustama. 2014. *Sifat fisikokimia dan organoleptik permen susu (Susu) rasa jahe (Zingiber officinale roscoe) dan temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb)*. Jurnal Sain Peternakan. 9(2): 81-90
- Steele, E. 2004. *Understanding and Measuring The Shelf-life of Food*. Abington : Woodhead Publishing Limited.
- Sularjo. 2010. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah terhadap Kualitas permen Pepaya*. Magistra 22(74) : 39-48.
- Sulistiyaningsih, Sugiyono, & Sedyawati (2010). *Pemurnian garam dapur melalui metode kristalisasi air tua dengan bahan pengikat pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ - NaHCO_3 dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ Na_2CO_3* . Jurnal Kimia, 1(8), 26-33.
- Suseno, T., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula susu*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala. Surabaya.
- Susilawati dan P.C. Dewi. 2011. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Permen Susu Susu Kambing*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 16(1) : 1-13.
- Sutardi. 2016. *Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan Dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh*. Jurnal Litbang Pert. Vol. 35 No. 121-130

- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor. 566 hal.
- Syarief, 1989. *Kajian Kemasan Pada Produk Kering*. Edisi Kedua. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Toussaint, S dan Maguelonne. 2009. *A History of Food*. New Jersey: Wiley-Blackwell.
- Tumbelaka, R.M.M.Y., Lidya, I. M., Audy, D. W. 2019. *Pemanfaatan VCO Mengandung Karatenoid Tomat dan Karagenan dalam Pembuatan Lotion. Pharmacon. Universitas Sam Ratulangi*. Vol. 8 (1).
- Usmiati, Sri., Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor
- Vidyanto, T., Sudjatmogo dan S.M.Sayuthi. 2015. *Tampilan Produksi, Berat Jenis, Kandungan Laktosa Dan Air Pada Susu Sapi Perah Akibat Interval Pemerahan Yang Berbeda*. *Animal Agriculture Journal* 4(2): 200-203
- Vohra, K., 2011. *An Insight on Centella asiatica Linn.: A Review on Recent Research.*, *Pharmacologyonline*. 2: 440-462.
- Wardyaningrum, D. 2011. *Tingkat Kognisi Tentang Konsumsi Susu Pada Ibu Peternak Sapi Perah Lembang Jawa Barat*. Jakarta : Vol. 1, No. 1 : Hal 22
- Wasono, M. S. E dan S. S. Yuwono. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius*. FTP Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No 4. Hal.178-187.
- Wilberta, N. N.T., Sonya, dan S.H.R., Lydia. 2021. *Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air*. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 12(1) : 101-108
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia dan Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarto, W.P. dan M. Surbakti. 2012. *Khasiat dan Manfaat Pegagan: Tanaman Penambah Daya Ingat*. Agro Media. Jakarta.
- Wirani, M. (2017). *Pengaruh Suhu Pemasakan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Permen Hard Candy Dengan Ekstrak Daun Sirsak (Annona Muricata*

L.) Serta Penentuan Umur Simpan Produk. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.

Yahya, M, A., Nurossyidah, I, H. 2020. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (Centella asiatica (L.) Urban) Dengan Metode Dpph (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil).* Journal of Halal Product and Research

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Andalas University Press. Paang. Hal3-4.

