

## DAFTAR PUSTAKA

- aditya, M., & Ria Ariyanti, P. (2016). Manfaat Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Sebagai Antioksidan. In *Uncaria Gambir Roxb*) Sebagai Antioksidan Majority / (Vol. 5, Issue 3).
- Bahriul, P. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam ( *Syzygium Polyanthum* ) Dengan Antiooxidant Activity Test Of Bay Leave ( *Syzygium Polyanthum* ) Extract Using. 3(August), 143–149.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewi, S. R. P., Pambayun, R., Santoso, B., & Bikarindrasari, R. (2023). Pengaruh Permen Kunyah Mengandung Gambir (*Uncaria Gambir [Roxb.]*) Terhadap Penurunan Koloni Bakteri Dan Pembentukan Plak Gigi. *Jpp (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 18(1), 111-118.
- Henny, J., Riset, M. B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala Composition Of Several Sugar Compounds In The Making Of Nutmeg Hard Candy. In *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* (Vol. 6, Issue Juni).
- Indra Sutejo, V., Kusumawati, N., & Sri Widyawati, P. (N.D.). *Pengaruh Proporsi Sukrosa Dan Isomalt Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Soft Candy Susu Kedelai (Effect Of Sucrose And Isomalt Proportion To The Physicochemical And Organoleptic Properties Of Soy Milk Soft Candy)*.
- Indriaty, F., Sjarif, S. R., Riset, B., & Manado, S. I. (2016). Pengaruh penambahan sari buah nenas pada permen keras. *J Penelit Teknol Ind*, 8(2), 129-40.
- Jeklin, A. (2016). *Pedoman Spesifikasi Dan Penggunaan Bahan Dasar Permen Karet* (Issue July).
- Johannes, A. C., Tuju, T. D. J., & Mamuaja, C. F. (2022). Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Keras Sari Wortel (*Daucus Carota L.*) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, 13(1), 8. <https://doi.org/10.35791/Jteta.V13i1.43206>

- Juliani, K. (2022). Yang Berkeadilan, P., Pengabdian Kepada Masyarakat Untuk Mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan, Dan, & Kimiawi Permen Keras Rendah Kalori Mengandung Madu Trigona Dan Minyak Nilam Sebagai Kembang Gula Fungsional "Inovasi Untuk Mendukung. 05(1). [Www.DeepL.Com/Pro](http://Www.DeepL.Com/Pro)
- Juliani, J., Irmayanti, I., & AK, M. D. (2022). Antibacterial Activity and Sensory Characteristics of Low Calories Functional Candy Contains Trigona's Honey (Trigona Itama) and Patchouli Oil (Pogostemon Cablin Benth). *Jurnal Medika Veterinaria*, 16(2).
- Kamsina, K., & Firdausni, F. (2018). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Gambir Sebagai Antimikroba Terhadap Mutu Dan Ketahanan Simpan Cake Bengkuang (Pachyrhizus Erosus). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 111. <https://doi.org/10.24960/Jli.V8i2.4329.111-117>
- Klau H. F, Ngginak. J, N. T. S. (2019). Refren 1. *Jurusan Pendidikan Keguruan, Fakultas Kristen, Universitas Wacana, Artha Indonesia, Kupang N T T*, 4(1), 20–24.
- Kurniawati, A. (2017). Pengaruh Jenis Pelarut Pada Proses Ekstraksi Bunga Mawar Dengan Metode Maserasi Sebagai Aroma Parfum. *Journal Of Creativity Student*, 2(2), 74–83. <https://doi.org/10.15294/Jcs.V2i2.14587>
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Manfaatnya, D. (2022). *Pangan Fungsional dan manfaatnya Untuk Kesehatan*. [https://www.researchgate.net/publication/362091586\\_Pangan\\_Fungsional\\_dan\\_Manfaatnya\\_untuk\\_Kesehatan](https://www.researchgate.net/publication/362091586_Pangan_Fungsional_dan_Manfaatnya_untuk_Kesehatan).
- Marlinda, M. (2019). Identifikasi Kadar Katekin Pada Gambir (Uncaria Gambier Roxb). *Jurnal Optimalisasi*, 4(1), 47-53.
- Nepsy Onphing, J., & Tonggak Equator, P. (2023). *Pengaruh Variasi Substitusi Ekstrak Kulit Buah Mangga Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly* (Vol. 5, Issue 2).
- Nursakinah, D., & Verawati, B. (2021). Pembuatan Permen Jeli Ekstrak Jahe Merah Dengan Substitusi Ekstrak Jambu Biji Merah Sebagai Sumber Antioksidan Bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 125–133.

- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Sintech (Science And Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/Sintechjournal.V2i2.282>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/Smartics.V5i2.3700>
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Jurnal Konversi*, 6(2), 55. <https://doi.org/10.24853/Konversi.6.2.9>
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/Teknodik.V0i0.554>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/Jsm.V7i2.3213>
- Reny, S., Riset, S. B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2018). Pengaruh Kosentrasi Sari Buah Mangga Kuwini Terhadap Kualitas Permen Keras Effect Of Kuwini Fruit Extract Concentration On Hard Candy Quality. In *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* (Vol. 10, Issue Desember).
- Santoso, B., Huda, D. N., & Pangawikan, A. D. (2021). Pemanfaatan Ekstrak Gambir ( *Uncaria Gambir Roxb* ) Pada Pembuatan Permen Jelly Fungsional. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31(2), 110–119.
- Santoso, B., & Pangawikan, A. D. (2022). Teknologi Pengolahan Gambir. *Pemanfaatan Gambir Pada Industri Pangan*. Banyumas: CV. Amerta Media.
- SNI 3547.1:2008 Standar Mutu Kembang Gula Keras <https://www.slideshare.net/slideshow/kembang-gula-keras-2968-sni-354712008/16108128>
- SNI 01-2346-2006 Standar Petunjuk pengujian Organoleptik dan atau sensori <https://www.slideshare.net/slideshow/sni-01-23462006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori/53474826>
- Sugyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Issue

January).

- Supriyanto, S., Mojiono, M., & Dewi, M. W. P. (2023). Efek Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Serta Rasio Glukosa Dan Fruktosa Pada Sucrose-Free Hard Candy. *Rekayasa*, *16*(2), 122–131. <https://doi.org/10.21107/Rekayasa.V16i2.20158>
- Ulfa, R. (2021). Variabel penelitian dalam penelitian pendidikan. *Al-Fathonah*, *1*(1), 342-351.