

DAFTAR PUSTAKA

- Akib, N. I., Ardiyanti, A., Hamsidi, R., Nurhayani, H. M., Saputra, M. J., & Baane, W. (2015, march). Pengembangan hard candy yang mengandung ekstrak jahe merah (*zingiber officinale* var. *Rubrum*) sebagai pangan fungsional berkhasiat antibakteri. In *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis* (pp. 204-211).
- Aoac. 2005. *Official methods of analisis. Association of official analitycal chemist. Aoac. Washington dc. Usa*
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis pangan*. Dian rakyat. Jakarta, 3.
- Arfina, D., & Riset, K. (2017). *Kunyit asam sebagai tambahan pembuatan hard candy*. [Tugas akhir diploma]. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Artini, N. P. R., Manuaba, I. B. P., & Wirajana, I. N. (2015). Variasi konsentrasi buah asam (*tamarindus indica* l.) dan susu skim terhadap kualitas yoghurt kunir asam. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal Of Applied Chemistry)*, 3(3), 63-74.
- Aretzy, A., & Ansharullah, A. (2018). Pengembangan minuman instan dari limbah biji buah alpukat (*Persea Americana* Mill) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(1).
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). Pengaruh penggunaan campuran karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*curcuma xanthorrhiza roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Bimantara, F., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2015). Modifikasi dan pengujian alat pengasapan ikan sistem kabinet. *Jurnal Fishtech*, 4(1), 46-56.
- Chaerunnisa, C. (2018). *Kajian etnobotani tanaman kunyit putih (kaempferia rotunda l.) Sebagai tanaman obat masyarakat desa pallangga kecamatan pallangga kabupaten gowa* [doctoral dissertation]. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

- Chattopadhyay, I., Biswas, K., Bandyopadhyay, U., & Banerjee, R. K. (2004). Turmeric and curcumin: Biological actions and medicinal applications. *Current Science-Bangalore-*, 87, 44-53.
- Compo VI, Kawano Df, Da Silva Jr Db, Carvaospho I,. 2009. Carrageenans: biological properties, chemical modifications and structural analysis. A review. *Carbohydrate polymers*, 77 (2), p.167-180.
- DeMan, J. M. (1989). *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Penerjemah: Padmawinata K.
- El-Ghany, A., Ramadan, A. M., & Ghazy, S. F. (2012). Nutraceutical effects of curcuma, ginger, celery, yeast and honey on side effects of gentamicin induced nephrotoxicity in rats. *World Applied Sciences Journal*, 16(5), 646-655.
- Evifadhila. 2010. Mengenal Jenis-jenis Gula. <http://eviafadhil.wordpress.com/mengenaljenis-jenisgula/15/06/2010>. [5 Maret 2016].
- Fahrudin, L. 2002. *Membuat aneke sari buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ferreira, F. D., Kimmelmeier, C., Arrotéia, C. C., Da Costa, C. L., Mallmann, C. A., Janeiro, V., ... & Machinski Jr, M. (2013). Inhibitory effect of the essential oil of curcuma longa l. And curcumin on aflatoxin production by aspergillus flavus link. *Food Chemistry*, 136(2), 789-793.
- Fitriyono, A. (2014). *Teknologi pangan, teori praktis dan aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta.
- Hartati, S. Y. (2013). Khasiat kunyit sebagai obat tradisional dan manfaat lainnya. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(2), 5-9.
- Hossain, M. B., Brunton, N. P., Barry-Ryan, C., Martin-Diana, A. B., & Wilkinson, M. (2008). Antioxidant activity of spice extracts and phenolics in comparison to synthetic antioxidants. *Rasayan J. Chem*, 1(4), 751-756.
- Indonesia, D. R. (2008). *Farmakope Herbal Indonesia*, Edisi I. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, 78-80.

- Inggrid, H. M., & Santoso, H. (2014). Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi. *Actinidia Deliciosa*.
- Jain, S., Shrivastava, S., Nayak, S., & Sumbhate, S. (2007). PHCOG MAG: plant review recent trends in Curcuma Longa Linn. *Pharmacognosy Reviews*, 1(1), 119-128.
- Kössler, S., Nofziger, C., Jakab, M., Dossena, S., & Paulmichl, M. (2012). Curcumin affects cell survival and cell volume regulation in human renal and intestinal cells. *Toxicology*, 292(2-3), 123-135.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pembuatan permen*. Ebook pangan, 1-60.
- Kusumaningrum, H. P., Kusdiyantini, E., & Pujiyanto, S. (2015). Kualitas simplisia tanaman biofarmaka curcuma domestica setelah proses pemanasan pada suhu dan waktu bervariasi. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 17(1), 27-33.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1-10.
- Makfoeld, D., Marseno, D. W., Hastuti, P., Anggrahini, S., Raharjo, S., Sastroswignyo, S., ...&Hadiwiyoto, S. Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan Dan Nutrisi*.
- Mandrolis, P. S., & Bhat, K. (2013). An in-vitro evaluation of antibacterial activity of curcumin against common endodontic bacteria. *Journal Of Applied Pharmaceutical Science*, 3(10), 16.
- Murdinah, M. S. (2010). Pemanfaatan rumput laut dan fikokoloid untuk produk pangan dalam rangka peningkatan nilai tambah dan diversifikasi pangan. *Laporan akhir program insentif peningkatan kemampuan peneliti dan perekayasa*.
- Nahak, G., & Sahu, R. K. (2011). Evaluation of antioxidant activity in ethanolic extracts of five curcuma species. *International Research Journal of Pharmacy*, 2(12), 243-248.
- Nasional, B. S. (2008). *Kembang gula-bagian 2: lunak*. Sni 3547.2-2008. Badan standarisasi nasional (bsn). Jakarta.

- Natsir, M. H., Sjoftan, O., & Widyastuti, E. W. E. (2015). Animal nutrition an-461 effect of combination acidifiers-garlic-phyllanthus niruri l. Powder and encapsulated form in feed on production performance and egg quality of laying hens. *Sustainable Animal Agriculture For Developing Countries*, 366.
- Nanang fitoni, c. H. O. L. I. B. (2013). Pengaruh pemanasan filtrat rimpang kunyit (curcuma llonga) terhadap pertumbuhan koloni bakteri coliform secara in vitro. *Lenterabio: Berkala Ilmiah Biologi*, 2(3).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nurwati. 2011. *Formulasi hard candy dengan penambahan ekstrak buah pedada (sonneratia caseolaris) sebagai flavour*. [skripsi]. Ipb. Bogor. Hal 5-9.
- Paramera, E. I., Konteles, S. J., & Karathanos, V. T. (2011). Stability and release properties of curcumin encapsulated in saccharomyces cerevisiae, β -cyclodextrin and modified starch. *Food Chemistry*, 125(3), 913-922.
- Paramita, I. A. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2014). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Artikel Portal Garuda*. 1-11.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (curcuma mangga val.) Segar dan setelah blanching. *Agritech*, 30(2).
- Rahmawati, N., Sudjarwo, E., & Widodo, E. (2014). Uji aktivitas antibakteri ekstrak herbal terhadap bakteri escherichia coli. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(3), 24-31.
- Salunke, T., & Mayee, R. (2013). Formulation and evaluation of medicated jelly of bitter drugs. *International Journal Of Pharmaceutical Innovations*, 3(5), 1-14.

- Samsudin, S., & Panigoro, R. (2013). Comparison of antioxidant activity between decoction of dried *Curcuma longa* L., and *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. rhizomes. *International Journal of Research in Phytochemistry and Pharmacology*, 3(1), 27-30.
- Sandjaja, S., Budiman, B., Harahap, H., Ernawati, F., Soekatri, M., Widodo, Y., ...& Khouw, I. (2013). Food consumption and nutritional and biochemical status of 0- 5–12-year-old Indonesian children: the seanuts study. *British Journal Of Nutrition*, 110(s3), s11-s20.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro.
- Shawket, D.S. 2013. Screening the antibacterial potency of curcuma longa l. Essential oil extract against boils causing staphylococcus species. *International Journal Of Advanced Biological Research*. 3 (4) : 490-500.
- Soekarto, S. T., & Hubeis, M. (2000). *Metodologi penelitian organoleptik*. Petunjuk Laboratorium, Bogor.
- Sudaryati, H. P., dan Mulyani, T. 2003. *The Manufacture of Lemon Jelly Candy By The Addition of Gelatin & Glucose – Sucrose Propotion*. Seminar Nasional dan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Yogyakarta.
- Sunilson, J. A. J., Suraj, R., Rejitha, G., Anandarajagopal, K., Kumari, A. A. G., & Promwichit, P. (2009). In vitro antimicrobial evaluation of *Zingiber officinale*, *Curcuma longa* and *Alpinia galanga* extracts as natural food preservatives. *American Journal of Food Technology*, 4(5), 192-200.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. (2010). Karakteristik permen jelly timun suri (cucumis melo l.) Dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*curcuma domestica* val.). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 5(2), 78-86.
- Tamer, C. E., Incedayi, B., Copur, O. U., & Karnea, M. (2013). A research n the fortification application for jelly confectionery. *Journal Of*.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A history of food*. John wiley & sons.

- Trujillo, J., Chirino, Y. I., Molina-Jijón, E., Andéicaromero, A. C., Tapia, E. T., & Pedrazachaverri, J. 2013. *Renoprotective effect of the antioxidant curcumin: recent findings*. Mini review. *Redox biology*, 448–456.
- Viethzel. 2017. *karakteristik fisik dan kimia permen jelly*. Jurusan teknologi hasil perikanan program studi teknologi hasil perikanan fakultas perikanan dan ilmu kelautan universitas pattimura
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., & Septivirta, T. D. T. (2014). *Pembuatan permen jelly dari buah nanas (ananas comosus L.) Subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin)*. Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. (2002). *Pangan Gizi Teknologi Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi, Cetakan ke-8*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi [food chemistry and nutrition]*. Jakarta: pt. Gramedia.
- Yustina, I., Dan Ss. Antarlina. 2013. *Pengemasan dan daya pengeringan terhadap kualitas simpan permen nanas*. Seminar nasional : menggagas kebangkitan komoditas unggulan lokal pertanian dan kelautan. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.