

DAFTAR PUSTAKA

- Astian, Wa Ode., Tamrin, dan Syukri Sardimantara. 2023. Pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik kimia dan penilaian organoleptik permen (hard candy) dari air kelapa tua (*Cocos nucifera* L.). Vol. 1(1).
- Astuti & Ni Nyoman Yuningsih. 2015. Pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Universitas Lampung. Vol. 20(1).
- Badan Standar Nasional. 2010. SNI 3140.3. 2010. Gula. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi, dkk. 2022. Pengaruh Penambahan Puree Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Karakteristik Permen Karamel Susu. Jurnal Itepa. Vol. 10(3): 436-447.
- Farah, A., & Donangelo, C. M. 2006. Phenolic Compounds in Coffee. Brazilian Journal of Plant Physiology, 18(1), 23-36.
- Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Hargono, Pradhita, F., & Aulia, M. P. (2013). Pemisahan Gingerol dari Rimpang Jahe Segar melalui Proses Ekstraksi secara Batch. Jurnal Teknik Kimia 9(2), 16-21.
- Herawati, I. E., & Saptarini, N. M. (2019). Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). Majalah Farmasetika., 4 (1), 22–27.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004, Membuat Permen Jelly. Trubus Agrisarana Surabaya .
- Jackson, E. B. 1995. Sugar Confectionery Manufacture. Blackie Academic and Professional. London.
- Kusnadi, N. D. (2018). Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var rubrum) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Pada Mencit Obesitas. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Kusumaningati, R. W. (2009). Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Secara In Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.
- Mandei & Alim Mahawan Nuryadi. 2019. Pengaruh pH sari buah pala terhadap kandungan gula reduksi dan tekstur permen keras. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 11(1).

- Marak, N. R., Malemnganbi, C. C., Marak, C. R., & Mishra, L. K. 2019. Functional And Antioxidant Properties Of Cookies Incorporated With Foxtail Millet And Ginger Powder. *Journal of Food Science and Technology*, 56
- Mardhiani, Y. D. (2017). Formulasi dan stabilitas sediaan serum dari ekstrak kopi hijau (*Coffea canephora* var. Robusta) sebagai antioksidan. *Indonesia natural research pharmaceutical journal*, 2(2), 19-33.
- Nuhu, A. (2014). Bioactive Micronutrients in Coffe: Recent Analytical Approaches for Characterization and Quantification. Hindawi Publishing Corporation. ISRN Nutrition article ID 384230
- Pebiningrum, A., & Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2): 33–42.
- Pujilestari & Irnawati Agustin. 2017. Mutu permen keras dengan konsentrasi ekstrak teh hijau yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Universitas Sahid*. Vol. 6(2).
- Putri, R. & Aulia Gustina Sari. Pengaruh jenis gula yang berbeda terhadap mutu permen jelly rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pangan Universitas Islam Indragiri*.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Teknik Kimia . Universitas Indonesia, Depok.
- Ridhani & Nur Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 8(3).
- Rifqi, Muhammad & Amalia. 2022. Kadar gula reduksi, sukrosa, serta uji hedonik pada hard candy dari penambahan ekstrak jagung manis (*Zea mays saccharata*), sukrosa, dan madu. *Jurnal Agroindustri Halal Universitas Djuanda*. Vol. 8(1).
- Roza & Henny Fitri Yanti. 2025. Karakteristik hard candy yang diperkaya dengan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 10(3).
- Samadi M, Mohammadshahi M, & Haidari F. (2015). *Green Coffee Bean Extract as Weigth Loss Supplement*. *Journal Nutritional Disorders and Theraphy*. 5(4).
- Sandrasari & Fina Septiana. Perbandingan sukrosa dan glukosa pada pembuatan hard candy temulawak. Universitas Sahid Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Sirup Glukosa. SNI 01-2978-1992. Pusat Staardarisasi Industri. Departemen Perindustrian.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suena, Ni Made Dharma Shantini dan Ni Putu Udayana Antari. 2020. Uji aktivitas antioksidan maserat air biji kopi (*Coffea canephora*) hijau Pupuan dengan metode DPPH. Jurnal Ilmiah Medicamento. Vol. 6(2).
- Suhardiyanto, S., Ngatirah, N., & Oktavianty, H. 2024. Karakteristik Permen Keras Ekstrak Daun Jambu Biji dengan Variasi Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa. BIOFOODTECH: *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(02), 95-107.
- Suhendy,dkk. Formulasi minuman herbal antioksidan jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. var. *rubrum*). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Sukandar, D., Abriyani, E., Pranata, F., Bintang P, I., & Roma R.H, S. 2024. Analisis Kandungan Asam Klorogenat dalam Biji Kopi. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan.
- Syahrudin dan Putri, R. M. S. 2016. Studi Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik *Hard Candy* Sari Terong Pipit. Jurnal Teknologi Pertanian, 5(2): 35-40
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zarwinda, I., dkk. 2022. Formulasi *Hard Candy* dari Asam Suntii. Jurnal Sains & Kesehatan Darussalam. Vol. 2(1): 16-22.