

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, D., Zuliyanti., Larashantyz, H. 2007. *Perbandingan Efektifitas Sterilisasi Alkohol 70% Inframerah, Otoklaf, dan Ozon Terhadap Pertumbuhan Bakteri Bactilus Subtilis*. Jurnal Sain Vet, 25(1).
- Adawiah, Sukandar, D. dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Ilmi Kimia*, 1(2), 130–136. <https://doi.org/DOI :http://dx.doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3155>.
- Ahmad Said. 2007. *Khasiat dan manfaat kunyit*. Sinar Wadja Lestari.
- Alfira, A. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Aktif Kulit Batang Sintok*. Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Anonim, 2008. SNI 3547.2-2008. *Revisi Kembang Gula Lunak (Jelly)*. Departemen Perindustrian.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2006. *Official Methods of AOAC International*. Revisi ke-2. Vol ke-1. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist.
- Barrett D. M., Garcia E. L., Russell G. F. Ramirez E., dan Shirazi. 2000. *Blanch Time and Cultivar Effect on Quality of Frozen and Stored Corn and Broccoli*. Journal Food Science 65: 534-540.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wootton, M., dan Andiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Cetakan Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- DeMan, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah). 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. Hal. 550.
- Deperindag. 2008. *Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Lunak (SNI 3547.2-2008)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington, 1981. *Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. University Press. Yogyakarta.
- Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloids Vol II*. CRC Press. Florida.
- Guenther. 2006. *Minyak Atsiri Jilid I*. Diterjemahkan oleh S. Ketaren. Jakarta. UI-Press.
- Harijono., Kusnadi, J. dan Mustikasari, S.A. 2001. *Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen lunak*. J. Technol. Agric., 2 (2): 110–116.
- Hartati, S.Y., Balitro. 2013. *Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Jurnal Puslitbang Perkebunan*. 19 : 5 - 9.
- HM, Hembing Wijayakusuma. 1992. *Tanaman Berkhasiat Obat Indonesia*, Jilid II, hal 94-96. Pustaka Kartini. Jakarta.
- Hutasoit, Mina Sonita. 2017. *Pengaruh Perendaman Dalam Asam Sitrat dan Blanching Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar*

- Ungu dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Cake*. Tesis. Program Studi Magister Ilmu Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jahangiri, Y., H. Ghahremani., J.A. Torghabeh., dan E.A. Salehi. 2011. Effect Of Temperature And Solvent On The Total Phenolic Compounds Extraction From Leaves Of Ficus Carica. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 3(5):253-259.
- Joe, B., M. Vijaykumar and B.R. Lokesh. 2004. *Biological Properties of Curcumin-Cellular and Molecular Mechanisms of Action*. Critical Review in Food Science and Nutrition. 44 (2): 97 - 112.
- Karel, M. dan Lund, D.B. 2003. *Physical Principles of Food Preservation: Revised and Expanded 2nd ed*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Karyadi, D., Muhilal. 1988. *Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan*. Jakarta: Gramedia Anggota IKAPI.
- Kim, T. J., Silvia, J. L., Kim, M. K. dan Jung, Y.S. 2010. Enhanced Antioxidant Capacity And Antimicrobial Activity Of Tannic And By Thermal Processing. *Food Chemistry*. 118: 740-746.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. ebookpangan.com. UNIMUS Semarang.
- Krishnamurthy, N., Mathe, A. G., Nambudiri, E. S., Shivanshankar, S., Lewis, Y. S. dan Natarajan, C. P. 1976. *Oil and Oleoresin of Tumeric*. Central Food Technological Research Inst. London.
- Kurhekar, S.P., Patil, S.R. dan Patil, R. R. 2015. Studies On Quality Evaluation Of Blanched Turmeric. *International Journal of Processing and Post Harvest Technology*. 6(1): 114–117. <http://doi.org/b9r6>.
- Lehninger, A. L. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jilid 1, Alih bahasa, Maggi Thenawijaya, Erlangga, Jakarta.
- Luh B.S. dan Woodrof, J.G., 1975. *Commercial Vegetable Processing*. The Avi Publishing Co. Westport Connecticut.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R.. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*. Vol. 8(2): 113-123. Bengkulu.
- Maryani, T. Surti, dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Terhadap Mutu Permen *Jelly*. *Jurnal Saintek Perikanan* 6(1):62-70.
- Melannisa, Rosita., Da'i, Muhammad dan Rahmi, Ratih Tiastika. 2011. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dan Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Tiga Rimpang Genus Curcuma Dan Rimpang Temu Kunci (*Boesenbergia andurata*). *Pharmacon*, Vol. 12, No. 1.

- Muchlisun, A. 2015. *Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan*. Jember : Tugas Akhir Jurusan Teknologi.
- Muhalla, M.H. 2019. *Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang Putih (Allium sativum) Selama Proses Produksi Black Garlic (Skripsi)*. Jember: Universitas Jember.
- Muljohadjo, M. dan Gardjito, M., 1973. *Penentuan Waktu Blanching yang Optimum untuk Berbagai-bagai Sayuran dan Buah-buahan*. PPPT, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Novia WH, Victoria KA, Probo YN. 2016. The effect of hydrogen peroxide concentration and immersion time on the quality of ginger (*Zingiber officinale Rosc.*) dried by Solar Tunnel Dryer. *Proceedings 4th International Student Conference*. ISBN No. 978-602-6865-26-7, 68–85.
- Owusu, R., 2004. *Introduction to Food Chemistry*. CRC Press. Boca Raton New York. Washington D.C.
- Parhusip, A. J. N. 2006. *Kajian Mekanisme Antibakteri Ekstrak Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) terhadap Bakteri Patogen Pangan*. Disertasi Pascasarjana, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon. 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Poncomulyo. T., Herti Maryani. dan Lusi Kristiani. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumpun Laut*. Surabaya: Agro Media Pustaka.
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S.J. and Shahabimajid, N. 2006. Antioxidant Activity, Phenol, and Flavonoid Content of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African Journal of Biotechnology*. 5 (11), 1142-1145.
- Pradeep, A.R. 2016. Expression of key executioner of apoptosis caspase-3 in periodontal health and disease : original article. *Journal of investigative and clinical dentistry*; 7, 174-179.
- Pranata, S.T. 2014. *Herbal Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta: Aksara Sukses. ISBN : 978-602-7760-83-7.
- Priyanto, Gatot., R. F. Sianturi dan B. Santoso. 2010. *Pengaruh Kadar Kunyit dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Makanan Tradisional Nasi Kuning*. Makalah Smeinar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brothohardjono. ISN 1978-0427.
- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsonce, U. Santoso. 2010. *Aktivitas antioksidan dan kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma manga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. *Agritech*. 30:2.
- Purba, A.S. 2011. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Kualitas Permen lunak Daun Pepaya (Carica papaya L.)*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Puuponen-Pimia, R., Hakkinen, S.T., Aarni, M., Suorlti, T., Lampi, A. M. dan Euroala, M. 2003. *Blanching and Long Term Freezing Affect Various*

- Bioactive Compounds of Vegetables in Different Ways*, J Sci Food Agric, 62 (3), 259-265.
- Rahmadita, S.L. 2017. *Pengaruh Tingkat Kemasakan Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) dan Tingkat Konsentrasi Penambahan Pengental Maizena Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Lempok Jambu Biji Merah*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Jurnal Indonesia : 53-58.
- Sahputra, M.B., Hamzah, F. dan Johan, V.S. 2018. *Rasio Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) dan Buah Apel Hijau Manalagi (Mallus sylvestris Mill) terhadap Mutu Permen lunak*. JOM UR, 5(2).
- Salimah, J. 2015. Antivacterial Activity of Garlic (*Allium sativum* L.). *J. Majority*. Volume 4 Nomor 2 , 30-39.
- Sandjaja. 2013. *Kamus Gizi*. Jakarta: PERSAGI.
- Satriyanto, B., S.B. Widjanarko, dan Yunianta. 2012. Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13 (3):157-168.
- Setyowati, A. dan Chatarina Lilis Suryani., 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Jurnal Agritech* Vol. 33, No. 4, November 2013. Fakultas Teknologi Pertanian. Univ. Gadjah Mada.
- Smewing, J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publisher. USA.
- Stahl, E. 1985. *Analisa Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi*. Hal. 3-18, 190-191, Institut Teknologi Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Liberty. Yogyakarta.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. Analisis Kekuatan Gel Produk Permen Jeli dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Keragenan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.16(2): 183-191.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5 No. 2:66-73.
- Wahyuningsih, D. 2008. *Pengaruh Cara dan Waktu Blanching terhadap Kadar Antiosianin dan Vitamun C Bunga Turi Merah (Sesbania grandiflora L. (Pers).)*. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. dan Felicia Kartawidjaja. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor : M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarto, W. P. 2004. *Memfaatkan Tanaman Sayur untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Winarto, W.P. 2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. *A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes Affected by Extraction*. *Journal of Food Science*. 72: SI 59-66. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2006.00260.x.
- Yustina, I., SS. Antarlina. 2013. *Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas*. Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggul Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Yuwono, S. S. dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan Untuk Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang.