

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., dan Koswara, S. (1992). **Kimia Vitamin**. Jakarta: Rajawali Press.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- Astawan, M. 2008. **A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga**. Dian Rakyat : Jakarta
- Atmosoedarjo, H. S., J. Katsubrata, M. Kaomini., W. Saleh, dan W. Moerdoko. 2000. **Sutera Alam Indonesia**. Jakarta : Sarana Wana Jaya.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. SNI 01-6993-2004. **Tentang Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan**. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. SNI 3547-2008. **Standar Mutu Permen Jelly**. Jakarta.
- Bait Y. 2012. **Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut**. Skripsi Universitas Negeri Gororontalo.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. **Ilmu Pangan**. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Buntaran, W., O. P. Astirin, dan E. Mahajoeno. 2011. **Pengaruh konsentrasi larutan gula terhadap karakteristik manisan kering tomat (*Lycopersicum esculentum*)**. Bioteknologi 8(1):1-9. ISSN:0216-6887.
- Chabib, L. 2014. **Pengembangan Formulasi Dan Evaluasi Gummy Candies Parasetamol Untuk Anak-Anak**. Jurnal Pharmascience Vol 1, No. 1. Program Studi Farmasi Fakultas MIPA Universitas Islam Indonesia
- Dalimartha, S., 2002. **Tumbuhan Obat Untuk Mengatasi Keputihan**. Jakarta : Puspa Swara.
- Departemen Kehutanan Republik Indonesia. 2009. **Statistik Kehutanan Indonesia Tahun 2009**. Departemen Kehutanan Republik Indonesia. Jakarta.

- Desrosier, N. W. 1998. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta : UI Press
- Dwivedi, B. K. 1991. **Sorbitol** dalam L. O. Nabors & R. C. Gelardi (Ed). 1991. **Alternative Sweeteners. 2nd edition**. Marcel Dekker Inc, New York.
- Enie, B.A., Lestari, N., Syukuri, A., dan Djakaria. 1992. **Pengembangan Pemanfaatan Buah-buahan Tropis untuk Pembuatan Olahan Eksotis (*Fruit Leather*)**. Laporan Hasil Penelitian Pengembangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil penelitian, Departemen Perindustrian. Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Faridah W. 2006. **Perbandingan Pemanis (Sukrosa, Fruktosa, Glukosa) Terhadap Mutu Permen *Jelly Rumput Laut (Eucheuma cottonii)***. Jurnal Faperta. 25 (2): 17-23.
- Faridah, D. Nur., H.D Kusumaningrum., N. Wulandari dan D. Indrasti. 2006. **Analisa Laboratorium**. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Ferlinahayati, H.S. dan Julian. 2012. **Senyawa Morusin dari Tumbuhan Murbei Hitam (*Morus nigra*)**. Jurnal Penelitian Sains Volume 15 Nomor 2(C).
- Fessenden, R.J. and J.S. Fessenden. 1986. **Kimia Organik Dasar Edisi Ketiga. Jilid 2**. Terjemahan oleh A.H. Pudjaatmaka. Erlangga. Jakarta.
- Firdaus, F. 2013. **Formulasi Nutrasetikal Sediaan *Gummy Candies* Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora Edulis Var. Flavicarpa*) Dengan Variasi Kadar Sukrosa Sebagai Bahan Pemanis**. Jurnal Teknoin Volume 8 nomer 2.
- Firdaus, F. 2015. **Variasi Kadar Gelatin Sebagai Bahan Pengikat Pada Formulasi Nutrasetikal Sediaan *Gummy Candies* Sari Buah Belimbing Manis (*Avverhoa carambola L*)**. Jurnal Teknoin Vol. 22 No. 2 Juni 2015: 01-12.
- Furia, T. E. 1992. **CRC Handbook of Food Additives**. CRC Press, Boston.
- Gardjito. Murdijati. 2013. **Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Gaspersz, V. 1995. **Metode Perancangan Percobaan**. CV.ARMICO. Bandung.
- Hadistiani, N. 2014. **Laporan Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan Nabati (Pembuatan Permen/*Soft Candy*)**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Juanda.
- Handayani, S. 2011. **Kandungan Kimia Beberapa Tanaman dan Kulit Buah Berwarna Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan**. Skripsi. Tim PPM Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hasniarti. 2012. **Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrate Thumb*)**. Universitas Hasanudin. Makasar.
- James.C, Burg. 1998. **Generating Yummy Gummies**. <http://www.naturalproductsinsider.com/specialtynutrient/generatingyumm>. Diakses 24 Maret 2018
- Kinanti, langen. 2016. **Analisis Kadar Gula Reduksi, Kadar Gula Total, dan Kadar Pati**. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Kumalasari, F. 2011. **Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen *Jelly* Murbei Hitam (*Morus nigra L.*)**. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kumullah, I. R. 2016. **Optimalisasi Formulasi Bahan Pengikat dan Bahan Penghancur terhadap Karakteristik Effervescent Ampas Stroberi (*Fragarra chiwensis L.*)**. Universitas Pasundan. Bandung
- Lijanto, J.F. 2013. **Pengaruh Proporsi Sukrosa Dengan Sorbitol Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Dari *Black Tea Hard Candy***. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Lubbers, S., Guichard, E., 2003. ***The effects of sugars and pectin on flavour release from a fruit pastille model system***. Food Chem. 81, 269–273.
- Lukas, A., Purwanto, W., dan Ridwam, A.Y. 2011. ***Soft candy dari bahan aktif oleoresin temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)***. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia. 13(3):151-158.

- Mallaleng, H.R., Purwaningtyas, U., Hermawati, R., Solichah, N., & Syah, F.Z.N. 2011. **Tanaman Obat untuk Penyakit Sindrom Metabolisme (*Metabolic Syndrome Disease*)**. Malang: Penerbit Universitas Negeri Malang (UM Press).
- Mc. Williams, M. 1997. **Food Fundamentals**. New York: Jhon Wiley and Sons, inc.
- Molyneux, P. 2004. ***The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity***. Songklanakarin J. Sci. Technol. , 26(2), 211-21.
- Munte, Lubis, dan Limbong. 2014. ***The Effect of Passion Fruit Concentrate and Ratio of Sugar with Sorbitol on Quality of Red Guava Slice Jam***. Jurnal Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- N. Devi dan T.K Maji, 2011. ***Study of Complex Coacervation of Gelatin A with Sodium Carboxymethyl Cellulose: Microencapsulation of Neem (Azadirachta indica A. Juss.) Seed Oil (NSO)***. International Journal of Polymeric Materials and Polymeric Biomaterials Volume 60, 2011 - Issue 13.
- Nanda, T. 2016. **Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Konsentrasi Pengenyal Terhadap Karakteristik *Soft Candy***. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.
- Natasha, E. 2013. **Pengaruh Perbandingan Sukrosa dengan Sorbitol Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Lunak Bit Merah (*Beta vulgaris L. var. rubra L.*)**. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katlik Widya Mandala Surabaya.
- Nurhidayah, N. 2017. **Pengaruh Perbandingan Sari Buah *Black Mulberry (Morus nigra)* dan Gula Aren (*Arenga pinnata(Wurmb) Merr*) Terhadap Karakteristik Permen Jeli**. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.
- Nurjanah, Siti Aisyah. 2013. **Pengetahuan Tentang Jenis-Jenis Candy (Permen)**. 2013. <http://tokopastri.com/blog/pengetahuan-tentang-jenis-jenis-candy-permen>. Diakses : 29 April 2018.

- Nursyamsiati. 2014. **Study Pembuatan Permen Jelly Menggunakan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*).** Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Parmaningrum, Tutik, Regina. 2011. **Pembuatan Jelly dari Buah-buahan.** Jurdik kimia.UNY.
- Perry, Robert H. dan Dow W. Green, 1997, ***Chemical Engineering Handbook, seventh edition***, New York : Mc Graw-Hill Company.
- Pietta. 2000. ***Flavonoids as antioxidants***. *Junal US National Library of Medicine National Institutes of Health* 63(7):1035-42.
- Potter, N. N. 1986. ***Food Science***, Fourth Edition. Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Pudjiadi, Anna. 1994. **Dasar-dasar Biokimia**. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Puspitaningrum, Y. 2015. **Deteksi DNA Gelatin Sapid an Gelatin Babi pada Simulasi Gummy Vitamin C Menggunakan Real-Time PCR Untuk Analisis kehalalan**. Skripsi Program Studi Farmasi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rohm, H., Charles B., Charlotta T., Edeltraud G., Grant C., Isabel H., Susanne S., and Vassilis K. 2015. **Adding Value to Fruit Processing Waste: Innovative Ways to Incorporate Fibers from Berry Pomace in Baked and Extruded Cereal-based Foods**. A SUSFOOD Project.
- Sari, Ginting, dan Lubis. 2016. **Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sorbitol dengan Sari Ubi Jalar Ungu dan Konsentrasi Karagenen terhadap Mutu Permen Jelly**. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sumatera Utara*.
- Sartono, M. 2011. **Pengaruh Perbedaan Proporsi Ekstrak Murbei Hitam Dan Susu UHT Serta Lama Penyimpanan Terhadap Warna Dan Kadar Antosianin Yogurt Murbei Hitam**. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Schreiber, R., dan Gareis, H. 2007. ***Gelatine Handbook : Theory and Industrial Practice***. Jerman : Wiley Vch Verlag Gmbh dan Co. KgaA.

- Septiani. 2015. **Pengaruh Umur Daun Lidah Buaya (*Aloe Vera Barbadensis MILLER*) dan Perlakuan Blanching terhadap Karakteristik Indrawi Permen Jelly Daun Lidah Buaya.** Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Shabrina, A. 2016. **Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Sensori, Kimia Dan Mikrobiologi Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang.** Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Shills. 2006. *Modern Nutrition, 10th edition.* North Carolina (USA): Lippincott Williams & Wilkins.
- Sinaga, J.J. 2017. **Optimalisasi Bahan Baku Penunjang Terhadap Karakteristik Effervescent *Black Mulberry (morus nigra)* dengan Program Design Sxpert.** Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.
- Soekarto. 1985. **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Soerarti, W., N. Rasita, dan E. R. Himawati. 2004. **Pengaruh jenis humektan terhadap pelepasan asam sitrat dari basis gel secara in vitro.** J. Phar. Vol. 4 NO. 2 ISSN: 0852-1050.
- Soesilo, Santoso, dan Diyatri. 2005. **Peranan Sorbitol dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies.** Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Airlangga Surabaya.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. **Kembang Gula-Bagian 2 : Lunak.** Republik Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. **Gula Kristal-Bagian 3 : Putih.** Republik Indonesia. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1982. **Bahan- Bahan Pemanis.** Yogyakarta: Agritech
- Sudarmadji, S. dan Haryono, B. 2000. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.** Yogyakarta : Liberty.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1997. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan**. Liberty, Yogyakarta.
- Sunanto, H. 1997. **Budidaya Mulberry dan Usaha Pesuteraan Alam**. Kansius. Yogyakarta.
- Suwarno, Rita Dwi Ratnani, Indah hartati. 2018. **Proses Pembuatan gula Invert dari sukrosa dengan katalis asam sitrat, asam tartat, asam klorida**. Jurnal Ilmiah Momentum. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Triantarti. 2009. **Optimalisasi pH dan Suhu Sukrosa dengan Enzim Invertase pada Pembuatan Sirup Invert**. Jurnal Sains FMIPA Universitas Negeri Malang, No 1, Vol 38, Juli-2009.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2016. **Basic Report 09190, Mulberries, raw**
- Utomo, D. 2013. **Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus alba L*) Dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengering**. Jurnal Teknologi Pangan Volume 5
- Waluyo, S. 2004. **Aneka Tip Obat Alami dalam Buah dan Sayuran**. Jakarta: Gamedia.
- Winarno F.G. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1995. **Enzim Pangan**. Penerbit PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.113 Hlm.
- Winarno, F.G., 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Womacknursery. 2017 . **Black Mulberry**.
<http://womacknursery.com/product/dwaf-black-mulberry>. Diakses : 30 Maret 2018.
- Wulandari, E. 2015. **Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Gummy Candy Ekstrak Akar Alang-Alang (*Imperatocylindrica*) Dengan Variasi Penambahan Gelatin Dan Agar-Agar Serta Pewarna Alami**. Jurnal Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.