

6. DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Delvi A. dan Wikanastri H. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Arganoleptik The Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Berdasarkan Versi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 04 No. 07. Universitas Muhamadiyah Semarang, Indonesia.
- Dinary P., L.M. Ekawati P., Sinung P. 2014. Kualitas Permen Keras Dengan Kombinasi Ekstrak Seraiwangi (*Cymbopogon Nardus (L.) Rendle*) Dan Sari Buah Lemon (*Citrus Limon (L.) Burm.F.*). Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Indonesia.
- Engka D. L., dkk. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi. L.*). Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Espada, A.C.; K.V. Wood; B. Bordelon and B.A. Watkins. 2004. Anthocyanin Quantification and Radical Scaveging Capacity of Concorf, Norton, and Marechal Foch Grapes and Wines. *Journal Agriculture Food Chemistry Vol. 52. USA*.
- Faridah A. 2008. Patisari Jilid 3. Jakarta: Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington, 1994. Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Deterjemkan oleh M. Sardjito, S. Nuriaki. A. Murdiati. Sardjono. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Gajah Mada University Press: Yogyakarta
- Handayani H., Feronika H. S., dan Yunianta. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 4 No 1 P.262-272*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Harsanti, D. 2010. Sintesis dan Karakterisasi Boron Karbida dari Asam Borat, Asam Sitrat dan Karbon Aktif. *Jurnal Sains dan Teknologi Modifikasi Cuaca*, Vol. 11 (1): 29-40.
- Indriaty, F. 2014. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 6 No. 2 : 71-82*.

- Irfan Y., Freni R., Yanti, Febtika W. 2014. Evaluasi Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) pada Sistem Respirasi Mencit (*Mus musculus*) Terpapar Asap Anti Nyamuk Bakar Sebagai Bahan Ajar Biologi SMA Kelas XI. Jurnal Bioedukatika Vol. 2 No. 2. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta – Indonesia.
- Kuncahyono, I. dan Sunardi. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi, L.*) terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi, Yogyakarta.
- Liyana-Pathirana, C. and F. Shahidi. 2005. *Optimization of Extraction of Phenolic Compounds from Wheat Using Response Surfacemethodology*. Food Chemistry 93:47–56.
- Mardiati S. 2007. Pendugaan Umur Simpan Permen Jahe Dengan Menggunakan Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Dengan Penedkatan Model Kadar Air Kritis. Institut Pertanian Bogor.
- Mahfud A., Yosi B., Murti, T.N. Saifullah. 2012. Formulasi *Hard Candy Lozenges* Ekstrak Daun Legundi (*Vitex Trifolia L.*). Majalah Obat Tradisional, 17(1), 15 – 2. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Meiners, A., K. Kreiten, & H. Joike. 1984. *Silesia Confiserie Manual No. 3*. Silesia-Essenzenfabrik GerhardHanke, Abt. West Germany.
- Minifie, B. W & C. Chem. 1982. *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology* 2nd ed. AVI Publishing Company, Inc. USA.
- Pelealu dkk., 2011. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dalam Pembuatan Gula Aren. Chem. Prog. Vol. 4, No.2. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Pokorny, J., N. Ynishlieva, and M. Gordon. 2001. *Antioxidants in Food Practical Applications*. Woodhead Publishing Ltd. New York.
- Purwatresna, E., 2012, Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Air dan Etanol Daun Sirsak Secara In Vitro Melalui Inhibisi Enzim α -glukosidase, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian, Bogor.
- Puspitasari. M.L, dkk. 2016. Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p.283.

- Putri R. N. A. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Metode DPPH. Skripsi. Jurusan Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- R. Ergun, R. Lietha & R. W. Hartel. 2010. Moisture And Shelf Life In Sugar Confections, *Critical Reviews In Food Sciens Ang Nutrition*, 50:2, 162-192.
- Riyawan. F., dkk. 2015. Aktivitas Antioksidan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Lama Ekstraksi. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Sani, R. N., Fithri C. N., Ria D. A., Jaya M. M. 2014. Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p.121-126. Malang: Universitas Brawijaya.
- Senjaya Y. A. dan Wahyu S. Potensi Ekstrak Daun Pinus (*Pinus merkusii* Jungh. et de Vriese) Sebagai Bioherbisida Penghambat Perkecambah *Echinochloa colonum* L. dan *Amaranthus viridis*. Universitas Pendidikan Indonesia : Bandung.
- Syarief dan Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. York. Usa.
- Taub, T. A. and R. P. Singh. Food Storage Stability. CRC Press. New York.
- Tiaraswara R., A., Yusman T., Leni H. A. 2015. Optimalisasi Formulasi *Hard Candy* Ekstrak Daun *Mulberry* (*Morus Sp.*) Dengan Menggunakan *Design Expert* Metode *D-Optimal*. *Unversitas Pasundan Bandung*.
- Thomas I.P.S., Nita S., Dan Netty K. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa Dengan Sirup Sorbitol Dan Penggantian Butter Dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol. 7 No. 1. *Unika Widya Mandala Surabaya, Indonesia*.
- Trissanthi C., M. dan Wahono H., S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 p. 180-189. Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Utami, Noor Mansurya. 2015. Penentuan Masa kadaluarsa produk bubur bekatul dengan metode ASLT berdasarkan pendekatan Arrhenius. *BIMGI Indonesiaan nutrition student journal*, 3 (2):1-7.

Utari, K. 2003. Kegunaan Daun Sirsak (*Annona muricata Linn.*) untuk Membunuh Sel Kanker dan Pengganti Kemoterapi. Jurnal KesMaDaka.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yazakka I. M., dkk. 2015. Karakterisasi *Hard candy* Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3. P1214-1223.

