

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S. A., Aslam, A., Rehman, A. U., Abbasi, W. A., Arif, S., & Kazmi, S. Z. H. (2020). K-means and k-medoids: Cluster analysis on birth data collected in city Muzaffarabad, Kashmir. *IEEE Access*, 8, 151847-151855. <https://ieeexplore.ieee.org/stamp/stamp.jsp?arnumber=9154694>.
- Adi, D. K., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2016). Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Trichosanthes anguina* L.) sebagai Camilan Sehat dengan Pemanis Sorbitol. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4894>.
- Al Saqqa, G. S. (2022). What to know about food Flavor? A Review. *Jordan Journal of Agricultural Sciences*, 18(1), 1-15. <https://doi.org/10.35516/jjas.v18i1.100>.
- Aliza, Z. N., Hintono, A., & Dwiloka, B. (2024). Pengaruh Substitusi Sukrosa dengan Sorbitol terhadap Karakteristik dan Kesukaan Selai Pisang Raja. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 13-17. <https://doi.org/10.14710/jtp.2024.37901>.
- Amir, F., Noviani, E., & Widari, N. S. (2017). Pembuatan permen susu kambing etawa dengan menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula. Waktu: *Jurnal Teknik UNIPA*, 15(1), 43-50. <https://shorturl.at/OP3f3>.
- Andiani, T. M., Ratnasari, D., & Saula, L. S. (2022). Pengaruh Kadar Propilen Glikol Sebagai Humektan Terhadap Sediaan Lip Balm Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena* P. Mill.) Sebagai Pelembab Bibir. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 4(6), 1835-1842. <https://doi.org/10.31004/jpdk.v4i6.8456>.
- Andriansyah, I., Gumilar, H. F., Juanda, D., & Yuliantini, A. (2022). Analisis sidik jari herba pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb) di daerah Jawa Barat menggunakan metode spektrofotometri FTIR dikombinasi dengan PCA. *Jurnal Agrotek Ummat*, 9(4), 287-297. <https://journal.ummat.ac.id/journals/17/articles/10949/public/10949-39788-1-PB.pdf>.
- Arista, S. (2020). Pengaruh substitusi sukrosa dengan isomalt terhadap sifat fisikokimia dan sensori permen jeli buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya). <https://repository.ukwms.ac.id/id/eprint/21434/>.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam angka. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/ski-2023-dalam-angka/>.
- Choagolan, E. R. (2024). Formulasi Hard Candy Lozenges Domperidone Dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Glukosa (Doctoral dissertation, Universitas Jambi). <https://repository.unja.ac.id/64218/>.
- Dari, D. W., Ramadani, D. T., & Aisah, A. (2020). Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154-165. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i2.153>.

- Efrianty, N. (2020). Hubungan konsumsi makanan yang mengandung gula dengan terjadinya karies gigi pada anak. *Lentera Perawat*, 1(1), 31-36. <https://doi.org/10.52235/lp.v1i1.116>.
- Fatriani, F., Sunardi, S., & Arfianti, A. (2018). Kadar air, kerapatan, dan kadar abu wood pellet serbuk gergaji kayu galem (*Melaleuca cajuputi* Roxb) dan kayu akasia (*Acacia mangium* Wild). *EnviroScienteeae*, 14(1), 77-81. <http://dx.doi.org/10.20527/es.v14i1.4897>.
- Fitrayana, P. R., & Saputro, D. R. S. (2022, February). Algoritme Clustering Large Application (CLARA) untuk Menangani Data Outlier. In *Prisma, Prosiding Seminar Nasional Matematika* (Vol. 5, pp. 721-725). <https://shorturl.at/MUHgt>.
- Fitri Illahi, Z. (2022). *Makanan Manis Sebagai Ide Penciptaan Karya Seni Lukis* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta). <https://digilib.isi.ac.id/10698/>.
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh penambahan gula pasir sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11. <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>.
- Hustiany, R. (2016). Aplikasi Persamaan Arrhenius dan Linear untuk Pengujian Stabilitas Retensi Impact Compound Flavor Kweni Terenkapsulasi. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(3), 393-402. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraaah/article/view/544/471#>.
- Hutajulu, M. F. (2020). Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa Serta Konsentrasi Sari Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Hard Candy. <https://repository.uhn.ac.id/handle/123456789/4086>.
- Indriaty, F., Sjarif, S. R., Riset, B., & Manado, S. I. (2016). Pengaruh penambahan sari buah nenas pada *hard candy*. *J Penelit Teknol Ind*, 8(2), 129-40. <https://core.ac.uk/download/pdf/230021866.pdf>.
- Indriyani, H. K., Ega, L., & Breemer, R. (2024). Pengaruh Penambahan Sari Lemon Cina (*Citrus miceocarpa*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Hard Candy Pala (*Miristica fragrans* Houtt). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(2), 297-307. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.2.297>.
- Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). Variasi Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah dalam Pembuatan *Snack Bar* Ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat, dan Serat Pangan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/1099>.
- Leni Herliani Afrianti, L. H. A. (2015). Optimalisasi Formalisasi *Hard Candy* Ekstrak Daun Mulberry (*Morus* sp.) dengan Menggunakan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). <http://teknik.unpas.ac.id>.
- Lewerissa, V. J. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Permen Jelly Caulerpa sp. *Universitas Pattimura*. <https://shorturl.at/NVmTL>.
- Maulidar, Y., Handayani, L., & Apriliani, D. (2023). Uji Hedonik dalam Formulai Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pandan Laut

- (Pandanus Tectorius) Sebagai Flavor. *Jurnal TILAPIA*, 4(2), 76-84.
<https://doi.org/10.30601/tilapia.v4i2.4216>.
- Musfiqurahman, M. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori *Hard candy* Pinang Muda (*Areca Catechu L.*) Dengan Penambahan Asam Sitrat (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
<https://repository.unja.ac.id/61741/>.
- Mwove, J. K., Gogo, L. A., Chikamai, B. N., Omwamba, M., & Mahungu, S. M. (2018). Principal Component Analysis of Physicochemical and Sensory Characteristics of Beef Rounds Extended with Gum Arabic from Acacia Senegal var. Kerensis. *Food Science and Nutrition*, 6(2), 474–482.
<https://doi.org/10.1002/fsn3.576>.
- Naibaho, B., Hutajulu, M. F., & Pandiangan, S. (2021). Pengaruh perbandingan sukrosa dan sirup glukosa serta konsentrasi sari senduduk bulu (*clidemia hirta l.*) terhadap mutu hard candy. *Jurnal Visi Eksakta*, 2(1), 31-50.
<https://ejournal.uhn.ac.id/index.php/eksakta/article/view/182>.
- Nuryanto, I. (2019). Optimasi Formula Sirup Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Sorbitol Sebagai Pemanis dan Propilen Glikol Sebagai *Co-Solvent* (Doctoral dissertation, STIKES Muhammadiyah Klaten). <http://repository.umkla.ac.id/1253/>.
- Peja, E., Leonna, A., Athallah, M. T., Adawiyah, R. A., & Nofiyanti, F. (2022). Pengolahan Ikan Lokal Melalui Inovasi Curing Dengan Squid, Vanilla Salt, Dan Isomalt. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 1-6.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v7i1.60>.
- Perrar, I., Schadow, A. M., Schmitting, S., Buyken, A. E., & Alexy, U. (2019). Time and age trends in free sugar intake from food groups among children and adolescents between 1985 and 2016. *Nutrients*, 12(1), 20.
<https://www.mdpi.com/2072-6643/12/1/20>.
- Pratama, R., Rohmah, T., Liviawaty, E., Rochima, E., & Rostini, I. (2022). Identifikasi Komponen Flavor Volatil Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger sp.*). *JURNAL LEMURU*, 4(3), 205-214.
<https://doi.org/10.36526/lemuru.v4i3.2220>.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & S, N. M. W. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *EPIGRAM (e-Journal)*, 19(2), 162–173.
<https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>.
- Rahman, I. R., Hairunnisa., Kurnianto, E., Sari, D. K., dan Hamdi, A. (2023). Formulasi *Hard Candy* dengan Kombinasi Jahe Merah, Lemon, dan Sereh. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 10(2), 107-116.
<https://doi.org/10.52161/jiphar.v10i2.500>.
- Ritonga, A. S., & Muhandhis, I. (2021). Teknik Data Mining Untuk Mengklasifikasikan Data Ulasan Destinasi Wisata Menggunakan Reduksi Data Principal Component Analysis (Pca). *Jurnal Ilmiah Edutic: Pendidikan dan Informatika*, 7(2), 124-133.
<https://doi.org/10.21107/edutic.v7i2.9247>.
- Sari, E. N. I., Rahmasari, K. S., Pambudi, D. B., & Nur, A. V. (2021,

- November). Analisis Kadar Tartrazin Dalam Hard Candy Di Kecamatan Tirta Kabupaten Pekalongan. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan* (Vol. 1, pp. 478-486). <https://shorturl.at/zVa1Z>.
- Sartika, D., Mahendika, D., Setianto, R., Azizah, F., & Dewi, B. A. (2023). Hubungan konsumsi gula dan konsumsi garam dengan kejadian diabetes mellitus. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 17(5), 388-394. <https://repository.unar.ac.id/jspui/handle/123456789/6411>.
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116-122. <http://dx.doi.org/10.36055/jip.v6i3.1747>.
- Sjarif, S. R. (2019). Pengaruh Kosentrasi Sari Buah Mangga Kuwini terhadap Kualitas *Hard candy*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(2), 59-68. <http://10.33749/jpti.v10i2.4336>.
- Slamet, A. H. H., Setiawan, D., Mutmainah, D. N., Fatinia, L. A., & Damayanti, R. (2022). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan pengolahan limbah batang tembakau menjadi tobacco xylitol. *Jurnal Manajemen*, 2(1). <https://shorturl.at/BWpVh>.
- Stokes, D. (Ed.). (2015). *Perception and its modalities*. Oxford University Press, USA. <https://tinyurl.com/3drh9rbf>.
- Susilowati, B. E., & Sihombing, P. R. (2020). Metode ROBPCA (Robust Principal Component Analysis) dan Clara (Clustering Large Area) pada Data dengan Outlier. *Jurnal Ilmu Komputer*, 13(2), 11. <https://shorturl.at/yIG1P>.
- Sutedjo, V. I., Kusumawati, N., & Widyawati, P. S. (2015). Pengaruh proporsi sukrosa dan isomalt terhadap sifat fisikokimia dan sensori soft candy susu kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(2), 83-88. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v14i2.1545>.
- Tsabitah, A. F., Zulkarnain, A. K., Wahyuningsih, M. S. H., & Nugrahaningsih, D. A. A. (2020). Optimasi carbomer, propilen glikol, dan trietanolamin dalam formulasi sediaan gel ekstrak etanol daun kembang bulan (*Tithonia diversifolia*). *Majalah Farmaseutik*, 16(2), 111-118. <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v16i2.45666>.
- Ur-Rehman, S., Mushtaq, Z., Zahoor, T., Jamil, A., & Murtaza, M. A. (2013). *Xylitol: a review on bioproduction, application, health benefits, and related safety issues. Critical reviews in food science and nutrition*, 55(11), 1514-1528. <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.702288>.
- Wahyudi, V. A., Seqip, P., Sahirah, N., & Resya, N. (2019). Formulasi permen pereda radang tenggorokan dari daun pecut kuda (*Stacytarpheta jamaicensis*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 31-41. <https://shorturl.at/yCIWF>.
- Wangge, M. (2021). Penerapan Metode Principal Component Analysis (PCA) Terhadap Faktor-faktor yang Mempengaruhi Lamanya Penyelesaian Skripsi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Matematika FKIP UNDANA. *Jurnal Cendekia: Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(2), 974-988. <https://doi.org/10.31004/cendekia.v5i2.465>.