

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]_Association Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington: New York.
- Adhayanti,A., Tajuddin, A dan Rika Romatika.2018. Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiac var.sapientum*). *Media Farmasi*. 14(1); 146-152.
- Ali, A., Nyuk Ling,A dan Y.A Yusuf. 2017. Processing of Moringa Leaves as Natural Source of Nutrients by Optimization Drying and Grinding Mechanism. *Journal of Food Process Engineering*. 1-17.
- Amos dan Puwanto, W.2002. Hard Candy dengan Flavor dari Minyak Pala.J. *Saint and Technology*. 4(5): 5-11
- Anato FJ, Herwanto ES, Nugrahandhini NB, Najwa YC, dan Abidin MZ., 2015. Gel Daun Kelor Sebagai Antibiotik Alami Pada *Pseudomonas aeruginosa* Secara InVevo.*PHARMACY*.12(1).
- Anita, RP.,dkk. 2019. PERI KELOR (Permen Jelly Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *Jurnal SEMAR*.8(1); 35-39
- Anonymous. 2010. Kembang Gula Kelapa. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21353/.../Chapter%20II.pdf>. Tanggal akses 04 November 2021.
- Anzella Octavien., S. 2018. Pengaruh Suhu Pemasakan dan Konsentrasi Filtrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Hard Candy* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Skripsi*.IPB. Bogor
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. Universitas Udayana.
- Ari.,K. 2021. Rendemen, Kerapatan, Kekerasan dan Titik Leleh Permen Karamel Susu Sapi dengan Tepung Asam Jawa (*Tamarindus indica*,L.) Pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Apelblat, A. 2014. Citric Acid. *Springer*.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3547.1:2008. Kembang Gula Bagian I.
- Berevege Institute Indonesia. 2013. Memahami Sirup Jagung Tinggi Fruktosa.
- Brion. 2010. Groving and Processing Moringa Leaves. France: Imprimerie Horizon.
- Buckle,K.A,dkk. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chistianti., D., 2013. Perbandingan Metode Hidrolisis Menggunakan Enzim Amilase dan Asam Dalam Pembuatan Sirup Glukosa Dari Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*,L). *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Darna, A. R. P., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. D. (2019). PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*. 8(1): 35-39.
- Doerr B.C.L. 2005. Moringa Leaf Powder. USA: *ECHO Technical Note*.

- Gupita, A. M. (2017). Analisis Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Protein dan Daya Terima Permen Jelly dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
- Engka, D.L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi* L) .*Jurnal Cocos*.7(3):1-1
- Hardiyanti. 2015. Pemanfaatan. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan *Hand and Body Cream*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Haryanti, P % Mustaufik. 2020. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) Di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *J. Agrotek*.5(1); 48-61.
- Hayati, D. A., Ginting, N., Wahyuni, T. H., Mirwandhono, E. R., & Hasnudi, H. (2018, December). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleyfera*) Terhadap kandungan gizi pada permen karamel dari susu kambing. In *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)* .1 (2); 192-197.
- H.D. Belitz.2009. Food Chemistry: 4th revised and Extended Edition. *Springer*.
- Ilna, A.D.2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yogurt. *Jurnal Boga*. 4(3); 151-159.
- Indrianty,F. 2014. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras. *J. Penelitian Teknologi Industri*. 6(2); 71-82.
- Lende, D. M., Ahmadi, K. G. S., & Sasongko, P. (2022). Pembuatan Permen Keras (*Hard Candy*) Kaya Antioksidan Dari Sari Daun Kelor (*Doctoral dissertation*, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi).
- Kasim, Bait Y. Une S. 2010. Uji Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Mutu Permen Keras dari Sari Jagung (*Zea mays*.L) dengan Metode Oven Pan. *Jurnal Ilmiah Antropolitan*.3: p; 373-383.
- Kasolo et.al.2010. Phytochemicals and Uses of Moringa Oleifera Leaves in Ugandan Ryral Communities. *Journal of Medical Research*.2(1).
- Keshawarni, S., Prasad, P., Roy A., & Sahu, RK 2014. An Overview on Phytochemistry Explorations of Moringa oleifera. *UK Journal and Pharmaceutical Biosciences*. 2(1). 34-41.
- Khadijah., A.M., Umar, S., % Sasmita, L. 2017. Penentuan Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Samama (*Anthocephalus macrophyllus*) Asal Ternate Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 15(1).
- Kim DO, Jeong SW, Lee CY. 2003. Antioxidant Capacity of Phenolic Phytochemicals from Various Cultivars of Pulm. *Food Chemistry*. 81:321-326.
- Komang., I Wayan M., & Ni Wayan Martingsih. 2016. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Ekstrak Aseton Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Wahana Matematika dan Sains*. 10(2); 1-11
- Koueve., K.K. 2013. A Study on Moringa Oleifera Leaves as a Supplement to West Africa Weaning Foods. Humburg: University of Applied Science.

- Krisnadi. 2015. 'Kelor Super Nutrisi'. Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor dalam Rangka Mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Mamay,M.H.S., & Nurjanah,S.S. (2020). Analisis Kadar Polifenol Total pada Daun Muda, Tua, dan Sangat Tua Bambu Surat. Jurnal dipresentasikan pada Seminar Prosiding Senakes 1.0. ISBN: 978-623-93603-0-6.
- Mandei,J.H. 2014. Formulasi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Beras Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1); 1-10.
- Meilianti. 2018. Karakteristik Permen Jelly Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris*. L) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. *Destilasi*. 3(2);39-47
- Misra,A., Srivastava, S., Srivastava,M. 2014. Evaluation of Antidiarrheal Potential of Moringa Oleifera (Lam). Leaves. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*.2(5). 43-46.
- Naufalin, R, Yanto & Sulisyaningrum.2013. Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Pengawet Alami terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3); 165-174.
- Novialia ES., Maria, B., & Syamsul Falah. 2014. Kandungan Fitokimia, Total Fenol, dan Total Flavonoid Ekstrak Buah Harendong (*Melastoma affine* D. Don). *Current Biochemistry*. 1(3); 105-115.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor.*Skripsi*. IPB Bogor.
- Purmana.,Y.2016. Eksperimen Pembuatan *Hard Candy* Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist.*Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1); 86-93.
- Rakhmayanti, D., & Rini Tri H. 2019. Formulasi *Hard Candy* Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) *Jurnal IKRA-ITH TEKNOLOGI*. 3(1); 1-6
- Ramdhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi.*Skripsi*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rofiah A., & Machfudz WDP. 2014. Kajian Sosis dan Sirup Glukosa Terhadap Kualitas Permen Karamel Susu. *Nabatia*. 11(1); 55-65.
- Rumfot, A. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Limbah Air Kelapa Tua (*Cocos Nucifera* L) Sebagai Bahan Pembuatan Permen (Doctoral dissertation, IAIN Ambon).
- Saini,et. al. 2014. Phytochemicals of Moringa oleifera: A Review of Their Nutritional, Therapeutic and Industrial significance. *Biotech*. 6(2). 3-14
- Salma,H., Dian Rachmawanti., & Basito. 2016. Kajian Penggunaan *High Fructose Syrup* (HFS) Sebagai Pengganti Gula Glukosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2); 9-22.

- Samar A, et.al. 2018. Estimation of Phenolic and Flavonoid Compounds and Antioxidant Activity of Spent Coffee and Black Tea (Processing) Waste for Potensial Recovery and Reuse in Sudan. Article.
- Sarni,dkk .2020. Analisis Kandungan Vitamin C Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*. L) Pada Ketinggian Berbeda di Kabupaten Bau bau.*TECHNO*. 9(1); 337-343
- Sigit., Y. 2016. Eksperimen Pembuatan *Hard candy* dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist.*Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Simbolon.J.M. Sitorus., M & Nelly. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta. Kanisius.
- Srikanth, V.S., Manggala, S. & Subrahmanyam, Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with Moringa Oleifera Among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore, India. *International Journal of Scientific Study*.2(1); 32-35.
- Stankovie, M. S., 2011. Total Phenolic Content, Flavonoid Concentration and Antioxidant Activity of Marrubium Peregrium L. Extracts. *Kragujevac.J.Sci*. 33 (11); 63-72.
- Syarif, P.,Suryatomo, B dan Soeprapto,H. 2011. Deskripsi dan Manfaat Tanaman Obat di Pedesaan Sebagai Upaya Pemberdayaan Apotik Hidup (Studi Kasus di Kecamatan Wonokerto). *J. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* 21 (1); 20-32.
- Titi M. K., Harijono, E.T., & Endang, S. W. 2013. Effect Lactagogue Moringa Leaves (*Moringa oleifera* Lam) Powder in Rats. *Journal of Basic Applications Science Research*. 3(4); 430-434.
- Tilong AD. 2012. Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes. Yogyakarta. *Diva Press*.
- Toma, A., & Deyno,S. 2014. Phytochemistry and Pharmacological Activities of Moringa Oleifera. *International Journal of Pharmacognosy*.1. 222-231.
- Yulianti, Rika. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Sebagai Sumber Vitamin C. *Skripsi*.Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Widyastuti, U., Suharsono, Ogaswara, N dan Kanaya, S. 2009. Sistematisasi Produk Metabolit Sekunder Alami Indonesia Sebagai Bahan Obat Herbal Menggunakan Pendekatan Metabolomik. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- WJ. Colonna, et.al. 2008. Sugar, Properties of Sugrose. *Encyclopedia of Chemical Technology*.
- Zakaria, dkk.2012. Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita.*Jurnal Media Pangan*. (2); 1-44.