

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia JMI, Rika Solihah, 2023. Perubahan Nilai Gizi Sajian *Turkish delight* dengan pemanfaatan gula singkong sebagai alternatif permen rendah kalori. *Jurnal Ilmiah Hospitality* 775, Vol.12 No.2 Desember 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 1902:2016. Teh Hitam. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. “Tepung Jagung”.SNI 01-3727-1995. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. “Air Minum Dalam Kemasan”. SNI 01-3553-2006.Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). Gula Kristal Rafinasi - Bagian 3: Syarat Mutu (SNI 3140.3:2010). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Asam Sitrat Monohidrat - Syarat Mutu (SNI 01-3727-1995). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). Lemon - Syarat Mutu (SNI 01-3212-1992). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bayarri, S., Calvo, C., Costell, E., & Durán, L. (2012). Influence of color on perception of sweetness and fruit flavor of fruit drinks. *Food Science and Technology International*, 7(5), 399-404
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry* (4th ed.). Springer.
- Dameria, Anne. 2007. “Color Basic : Panduan Dasar Warna untuk Deasainer & Industri Grafika”. Jakarta : Link & Match Graphic
- Danang, Lelono. 2011. Teh : Proses, Karakteristik dan KomponenFungsionalnya. https://www.researchgate.net/publication/286460235_Teh_Proses_Karakteristik_Komponen_Fungsionalnya. Diakses pada Tanggal 18 Februari 2024.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Ergun, R., Lietha, R., & Hartel, R. W. (2010). Moisture and shelf life in sugar confections. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(2), 162-192.
- Fadel, H. H. M., Farouk, A., Farouk, K., & Abou-Zaid, A. A. (2006). Physical and sensory characteristics of *Turkish delight* fortified with natural colorants. *International Journal of Food Science & Technology*, 41(7), 760-767.

- Ginting, E., Widodo Y., dan Prasetyawati, N. 2007. Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 2:1, 110-122.
- Guerra FQS, dkk. Antibacterial activity of the essential oil of Citrus lemon against multidrug resistant *Acinetobacter* strains. *Rev Bras Farm* 2013; 94: 142-7
- Gogus, F., Maskan, M., & Kaya, A. (1998). The effects of sugar type on the texture and sensory properties of *Turkish delight (Lokum)*. *Journal of Food Engineering*, 37(4), 379-385.
- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2011). *Confectionery Science and Technology*. Springer.
- Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta.
- Karadağ, A., Avci, N., Kasapoğlu, K. N., & Özçelik, B. (2016). Effect of microwave technology on some quality parameters and sensory attributes of black tea. *Czech Journal of Food Sciences*, 34(5), 397-405.
- Kartika dan Bambang. 2001. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kusumawati, D.A., dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1:1, 90-100
- Kotler, Philip. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Jakarta Kelompok Gramedia. Kotler, Philip., Armstrong., Garry. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Maruta, H. (2018). Laba, Perencanaan Manajemen, Bagi. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1), 9–28.
- Marwanto. 2014. *Rekayasa Alat Pemas Air Jeruk Siam Dengan Sistem Ulir*. Sambas, POLTESA.
- Muaris, H.J. 2013. *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmi, S.L., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Perbedaan Konsentrasi Gealtinisasi Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Penelitian Universitas Riau*, volume 17(1) 10-18.
- Rohdian, D. (2015). Pengaruh Proses Oksidasi terhadap Senyawa Katekin dalam Teh Hitam. *Journal of Tea Science*, 21(3), 215-223.

- Sudaryati, H., Latifah dan Lukita, S. 2010. Kajian Pati Jagung dan Bunga Rosela pada Kualitas Permen Lunak. Rekapangan 4:1, 11-16.
- Susilawati, D. (2017). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap karakteristik organoleptik brownies kukus. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 28(1), 54-61
- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Jakarta, Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tsai, P. J., McIntosh, J., Pearce, P., Camden, B., & Jordan, B. R. (2006). Anthocyanin and antioxidant capacity in Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. *Food Research International*, 35(4), 351-356.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. Embrio Biotekindo. Bogor.
- Zhao, C., Giusti, M. M., Malik, A., & Moyer, M. P. (2020). Nutritional composition and health *benefits* of lemon. *Journal of Food Composition and Analysis*, 90, 103-115.