

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu.
- Apriyantono. 2000. Analisis Kimia. Bogor, Ipb Press.
- Arista, M. 2014. Penggunaan Kalium Permanganat Sebagai Oksidan Etilen Untuk Memperpanjang Daya Simpan Pisang Raja Bulu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Sni 3547.1 Permen Keras. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. Dan Wooton, 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hadi Purnomo Dan Adiano. Universitas Indonesia Prees. Jakarta. 365 Halaman.
- Deliana, Susilo, B., & Yulianingsih, R. 2014. Analisa Karakteristik Fisik Dan Sensorik Permen Cokelat Dari Komposisi Bubuk Bungkil Kacang Tanah Dan Variasi Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 2(1), 62–71.
- Djabar, R., Une, S., & Liputo, S. A. 2019. Analisa Sifat Fungsional Permen Keras Ekstrak Daun Miana (*Coleus Scutellarioides (L) Benth*). *Jambura Journal Of Food Technology*, 1(1), 79-89.
- Earle, R. L. 2003. Unit Operation In Food Processing. 2nd Ed. Pergamon Commonwealth And Int'l Library. New Zealand.
- Engka, D. L., Kandou, J., & Koapaha, T. 2016, June. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi. L*). In *Cocos* (Vol. 7, No. 3).
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. 2021. Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Harahap, S.B., 2010. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa Dengan Sirup Glukosa Dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa. (Skripsi). Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. 80 Hlm.

- Kuswandono, Y. 2007. Pengaruh Sugesti Dari Warna Pada Makanan Dan Minuman Terhadap Persepsi Anak Tentang Rasa. Skripsi Fakultas Psikologi Universitas Soegija Pranata Semarang.
- Mandei, J.H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6 (1), 1 -10.
- Melo N.V, Vargas N, Quirino T, And Calvo C.M.C. 2013. *Moringa Oleifera L. - An Underutilized Tree With Macronutrients For Human Health. Emirates Journal Of Food And Agriculture*, 25 (10), 785–789.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., & Sukandar, D. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlintera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Valensi*, 2(4), 526- 523.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. 2023. Pengaruh Pengolahan Pangan Terhadap Kadar Air Bahan Pangan. *Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product*, 5-8.
- Nazila, Asta Hidayat, Salwa Nur Upik Salwati. 2023. Formulasi Dan Aktivitas Antioksidan Hard Candy Daun Gaharu Sebagai Produk Herbal Untuk Perokok Aktif Dan Pasif. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, Vol. 1 No. 1.
- Rasdiana, F. Z., & Refdi, C. W. 2022. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Permen Jahe Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(1), 38-46.
- Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Wicaksono, A., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., ... & Affandi, A. R. 2023. Penggunaan Berbagai Jenis Kurma Sebagai Pemanis Alami Pada Pembuatan Permen Susu (Milk Hard Candy). In *Proceeding Science And Engineering National Seminar* (Vol. 8, No. 1, Pp. 10-21).
- Sandrasari, D. A., & Septiana, F. 2021. Perbandingan Sukrosa Dan Glukosa Pada Pembuatan Hard Candy Temulawak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 49-54.
- Sjarif, S. R. 2019. Pengaruh Kosentrasi Sari Buah Mangga Kuwini Terhadap Kualitas Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(2), 59-68.
- Sulistyowati, E., Mujiharjo, S., Susanti, A., & Phatonah, S. (2019). Sifat Fisik Dan Organoleptik Permen Karamel Susu Dengan Penambahan Buah Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*Citrus Sp*). *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 56–65.
- Susanti, S., Yuliasuti, D., & Sari, W. Y. 2021. Review Artikel: Kandungan Senyawa Kimia Buah Pisang Dan Bioaktivitasnya *Research Fair Unisri*, 5(2), 45-56.

- Winarno,F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.251 Hal 56.
- Hansen., Mowen, 2004. Harga Pokok Produksi. Salemba. Jakarta.
- Lasena, Sitty, R. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Dimembe Nyiur Agripro. Jurnal Emba. Vol.1 No. 3.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. Smartics Journal, 5(2), 81–96
- Purwanto, Eko., Watini, S,S. 2020. Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). Journal Of Applicated Managerial Accounting. Vol. 4 No. 2.