

DAFTAR PUSTAKA

- Aggarwal, B. B., S. Chitra, M. Nikita, I. Haruyo. 2014. Curcumin: The Indian Solid Gold. http://www.curcumin.cn.nz/pdf/curcumin_the_indian_solid_gold.pdf. Tanggal akses : 28 November 2007
- BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2010. Syarat Mutu Hard Candy. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Achyad, D.E dan R. Rasyidah, 2000. Kunyit. http://www.asiamaya.com/kunyi_curcumaedomestica.htm. Tanggal akses : 29 September 2007
- Aditama, 2013 Uji Penghambatan Aktivitas Alfa-Glukosidase dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Aktif Ekstrak Biji Mahoni (*Swietenia macrophylla* King). <http://lontar.ui.ac.id/file?file=digital/20296579-S1847Ayuti%20Haqqi%20Aliyan.pdf>. Diakses 31 Januari 2013.
- Alfian, 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan :Ed.2. Bumi Aksara, Jakarta.
- Anand et al. 2012 . Penilaian Organoleptik untuk Industri pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Antony et al. 2011 Tinjauan Pustaka Kunir Putih. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/2952/3/BAB%20II.pdf>. Diakses pada 28 November 2018
- Epifania 2018 Uji efektifitas jus buahkersen (*Muntingia calabura* L.) terhadap penurunan kadar glukosa darah pada tikus putih (*Rattus norvegicus*). Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. From: Undergraduate Theses from JIPTUMMPP /2009-04-22 16:47:40, Biologi.
- Van der Good, H. 1995. The Chemistry and Qualitative Structure Active Relationships of Curcumin. Proceedings ISCP. London
- Engka (2016) Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Gula Invert serta Variasi Suhu Pemasakan terhadap Mutu Hard Candy Peppermint. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fakhrurrazi et 2011 Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Gula Invert serta Variasi Suhu Pemasakan terhadap Mutu Hard Candy Peppermint. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kurniawati, 2012 Penghambatan Reaksi Pencoklatan Dengan Asam – Asam

- Organik Pada Proses Pengupasan Lada. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kurniawan. 2011. Teh dan manfaatnya. Dilihat pada 24 Juni 2012. <http://kurniawan-h--fisip08.web.unair.ac.id/artikel_detail-373-kesehatan-teh%20dan%20manfaatnya.html>.
- Koswara. 2010. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada 3 Februari 2019. 17 hal.
- Mandei, 2014 Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai BahanPenggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Mun'im et al. ,2011 Kajian Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Jeruk Sunkist (Citrus sinensis (L) Osbeck). Universitas Pasundan. Bandung.
- Mulyani S, dkk. 2014. Potensi Minuman Kunyit Asam (Curcuma Domestica Val. - Tamarindus Indica L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. AGRITECH, Vol. 34, No. 1. Dari:<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/952>
- Naknean dan Meenune 2010. Effect of olfactory stimulation with flavor of grapefruit and lemon oil on the activity of sympathetic branch in the white adipose tissue. Journal Society forExperimental Biology and Medicine. J.Osaka University, Japan. 221 :1190-1192.
- Nursalim dan Razali 2017 Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai BahanPenggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandungn Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi [Skripsi]. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Someraia caseolaris) sebagai Flavor. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahayu, S. L., Tafzy Fitri dan Angraini Selvia. 2010. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella(Hibiscus sabdariffa Linn). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. ProgramStudi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas

Jambi. Mandalo Darat. Jambi.

Resi, 2012 Rekayasa Tekstur Pemekaran dan Serapan Minyak pada Penggorengan dan Penyangraian Makanan Berpati. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Syahrudi, 2016 Pemanfaatan Daun Kersen(*Muntingia calabura L.*) Sebagai Permen Jelly Terhadap Daya Terima Konsumen. Jurnal Teknologi Pangan Vol.6 No.1 Januari 201.

Putri, 2014 Kandungan organik tumbuhan tinggi. Terjemahan Prof. Dr. Kosasih Padmawinata., ITB Bandung.

Winarno FG.2010.Kimia Pangan dan Gizi.PT Gramedia. Jakarta

Wahyuni, 2014 Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma Domestica Val. - Tamarindus Indica L.*) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. AGRITECH, Vol. 34, No. 1. Dari:<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/952>

Williams, M.M. 2011. Foods : Experimental Perspective. 4th edition. Prentice Hall.New Jersey

Simanjutak, P. 2012. Studi Kimia dan Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa L*) Sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna. Agrium, Laboratorium Kimia Bahan Alam, Puslit Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 17(2).

Latief,2013) Turmerin : A Water Soluble Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional; LAntioxidant Peptide from Turmeric (*Curcuma longa*). Dalam Sunarsih Arum. 1999. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak, Temu Giring, Temu Kunci, dan Temu Ireng pada Minyak Ikan. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta