

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 2005. Association of Analytical Communities. Official Methods Of Analysis. Association Of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Amos , P.W. 2002. Hard Candy Dengan Flavor dari Minyak Pala. Jurnal Sains dan Teknologi .:4(5):43-50.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N. Dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995. Syarat Mutu Kembang Gula Keras. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-234-16-1991. Petunjuk Penggunaan Organoleptik. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Bagian 1 Keras. ICS 67. 180. 20. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- [BPTP Balitbangtan] Balai Penelitian Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2017. Andalan Maluku Utara, SDG Pisang Mulu Bebe. [Diakses dari: <http://bbp2tp.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/88-lain-lain/807-andalan-maluku-utara-sdg-pisang-mulu-bebe> pada 12 agustus 2019].
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Deng, Z., Young, J., Simonson, J., dan Zhao, Y. 2017. Cellulose Nanomaterials Emulsion Coatings For Controlling Physiological Activity Storability Of Postharvest Bananas (*Musa acuminata*). Food Chemistry 232:359-368.

- Engka, D.L., 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi.L*). Manado.
- Faridah A. 2008. Patisari Jilid 3. Jakarta: Jendral Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah Depertemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico, Bandung
- Hidayat, Y.,I.H. Hendaru.,M. Ramdhani.,H. Syahbuddin. 2010. Investigasi Keragaman Fisik dan Morfologi Pisang Mulu Bebe Maluku Utara.BPTP Maluku Utara. [diakses dari <http://malut.litbang.pertanian.go.id> tanggal 27 september 2017]
- Koeswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. [Ebook Pangan]. Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Kemenristek RI. (2010). Pembuatan Sari Buah. (Online) Tersedia: <http://www.academia.edu/5821468/II>. TINJAUAN_PUSTAKA.
- Musita, Nani. (2009). Kajian Kandungan Dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industry Dan Hasil Pertanian*, 14(1).
- Iriani, E.S., E.G. Said, A. Suryani, dan Setyadjit.2005.Pengaruh Konsentrasi Penambahan Pektinase dan Kondisi Inkubasi terhadap Rendemen dan Mutu Jus Mangga Kuini (*Mangifera odorata Griff*). *Jurnal Pascapanen*. 2 (1) : 11-17.
- Indriaty, F., Sjarif, S,R., Riset, B. and Manado, S.I., 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas Pada Permen Keras.J *Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), pp.129-140.
- Indriaty, F., 2014.Pengaruh Fariasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras.*Jurnal penelitian teknologi industri*, 6(2), pp.71-82.

- Jockson, E.B. 1995. Sugar Confectionery Manufacture. 2nd Ed. Blackie Academic And Professional, London.
- Lees, R. 1980. Fault Causer, And Remedies. Brown And Son (Ringwood) Ltd. Ringwood.
- Rohm, 1990, Granulation technology and tablet characterization in Lieberman, H.A., Lachman, L., Kanig, J.L., (editors), pharmaceutical dosage forms, vol II, 298-330, marcel dekker, inc, new yorl.
- Sudarmadji, S. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Yogyakarta.
- Sularjo. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Papaya. Magister; 2010. 74:39-48.
- Triyono, A., 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa Paradisiacal*) Terhadap Karakteristik Flakes. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia: Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia ISSN 1693-4393.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, E. S. 2013. Jus Sehat Buah dan Sayuran. Penebar Swadaya : Jakarta
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahyudi HD., 1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy Dari Gula Invert Sebagai Alternative Pengganti Sirup Glukosa. IPB.
- Wahyuni. T., Lubis, L. M., Ginting, S., 2012. Pengaruh Perbandungn Buah Markisa dengan Pepaya dan Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Permen (*Hard Candy*). J.Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol 2 No. 2
- Winarno, (1992), Kimia Pangan Dan Gizi, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zarlis MS. 2010. Pengolahan Minuman Air Tebu Segar Aman Konsumsi. Journal Of Agro-Based Industry. Vol 27. No 1