

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisiyah, S. (2022). Optimasi Sediaan *Gummy Candy* Parasetamol dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Gliserin Menggunakan Metode *Simplex Lattice Design*. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 11(2), 13-22.
- Aisiyah, S., Saputra, E., Rozanda, N. E., & Ahsyar, T. K. (2021). Evaluasi Usability Website Dinas Pendidikan Provinsi Riau Menggunakan Metode System Usability Scale. *Jurnal Ilmiah Rekayasa dan Manajemen Sistem Informasi*, 7(2), 125-132.
- Alara, O. R., Abdurahman, N. H., & Ukaegbu, C. I. (2021). *Extraction of Phenolic Compounds: A Review. Current Research in Food Science*. 4, 200-214.
- Alwi, H. (2017). Validasi Metode Analisis Flavonoid dari Ekstrak Etanol Kasumba Turate (*Carthamus tinctorius L.*) secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alaudin Makassar. Makassar*.
- Amalia, I. D. W. (2018). Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang*.
- Aprilyanti, S. (2020). Rancangan Desain Eksperimen Taguchi dalam Pembuatan Bioetanol dari Jerami Padi. *Jurnal Desiminasi Teknologi*, 8(2), 100-105.
- Atma, Y., Ramdhani, H., Mustopa, A. Z., Pertiwi, M., & Maisarah, R. (2018). Karakteristik Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Hasil Ekstraksi Menggunakan Limbah Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Agritech*, 38(1), 56-63.
- Arif, M. (2016). *Rancangan Teknik Industri*. Sleman: Deepublish.
- Arina, F., Bahauddin, A., & Maurdi, A. (2022). Penerapan Taguchi dalam Optimasi Parameter untuk Perbaikan Produk *Facial Wash*. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 23(1), 1-10.
- Asari, A., Zulkarnaini, Hartatik, Anam, A. C., Suparto, Litamahuputty, J. V., Dewadi, F. M., Prihastuty, D. R., Maswar, Syukrilla, W. A., Murni, N. S., & Sukwika, T. (2023). *Pengantar Statistika*. Solok: PT Mafy Media Literasi Indonesia.
- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan.
- BPOM. (2018). Data Konsumsi Pangan Permen di Indonesia Tahun 2019.
- Carr, A. C. & Manggini, S. (2017). *Vitamin C and Immune Function. Nutrients*. 9(11), 1233.

- Chairunisa, R., & Septiana, N. (2021). *Penuntun Praktikum Life Skill Berbasis Bio-Entrepreneurship* (Vol. 1). Palangkaraya: KRR Production.
- Darini, M. T. (2014). Identifikasi Fenotip Jenis Jenis Tanaman Lidah Buaya (*Aloe* sp.) di Daerah Istimewa Yogyakarta *Phenotype Identification of Types Aloe Sp. Plant in The Special Region of Yogyakarta. Jurnal Pertanian Agros*, 16(2), 432-433.
- Darini, M. T. (2021). *Herbal untuk Kalangan Muda*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Delgado, P., & Bañón, S. (2015). *Determining the Minimum Drying Time of Gummy Confections Based on Their Mechanical Properties*. *CyTA-Journal of Food*, 13(3), 329-335.
- Desideria, D., Kunarto, B., & Fitriana, I. (2019). Karakteristik Permen Jelly Sari Kunyit Putih (*Curcuma mangga* Val.) yang Diformulasi Menggunakan Konsentrasi Gelatin. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang*.
- Eitenmiller, R. R., & Lee, J. (2004). *Vitamin E: food chemistry, composition, and analysis*. CRC Press.
- Eletra, Y., Susilawati, S., & Astuti, S. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 185-195.
- Fauzia, F. R., Farmawati, A., & Lestari, L. A. (2019). Kepatuhan Konsumsi Suplemen Mikronutrien Tidak Terpengaruh oleh Bentuk Suplemen. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(2), 81-86.
- Fonna, N., & Dalimunthe, G. I. (2022). Formulasi Sediaan *Gummy Candies* Sari Brokoli (*Brassica oleracea* L.) dengan Variasi Sukrosa Sebagai Pemanis. *Journal of Health and Medical Science*, 30.
- Ginting, M., Marbun, N. R., Sinaga, M., & Leny, L. (2022). Formulasi dan Evaluasi Sediaan *Gummy Candies* dari Sari Ganggang Hydrilla (*Hydrilla verticillata* L.) yang Tumbuh di Perairan Danau Toba. *Majalah Farmasetika*, 8(1), 14.
- Hanin, N. N. F., & Pratiwi, R. (2017). Kandungan Fenolik, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum* L.) Fertile dan Steril di Kawasan Mangrove Kulon Progo, Yogyakarta. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 2(2), 51.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokolloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non-Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Hermanto, S., Hudzaifah, M. R., & Muawanah, A. (2014). Karakteristik Fisikokimia Gelatin Kulit Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*) Hasil Ekstraksi Asam. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(2), 109-120.

- Indra, A. S. N., & Rukmayadi, D. (2019). Analisa Atribut dan Pengembangan Produk *Croissant* Pada PT. XYZ dengan Metode Kano dan *Quality Function Deployment*. *Prosiding Semnastek*.
- Indradewa, D. (2021). *Inovasi Teknologi Agronomi Di Lahan Pasir Pantai*. Sleman: Deepublish.
- Kaya, D. (2019). *Determination of the Best Drying Conditions for Gelatin Based Candies (Master's thesis, Middle East Technical University)*.
- Khoddami, A., Meredith A. W., & Thomas H. R. (2013). *Techniques for Analysis of Plant Phenolic Compounds*. *Molecules*. 18 (2), 2328-2375.
- Khoirunnisa, I., & Sumiwi, S. A. (2019). Peran Flavonoid pada Berbagai Aktivitas Farmakologi. *Farmaka*, 17(2), 131-142.
- Kurnia, T. E., & Listanti, A. T. (2019). Identifikasi Preferensi Konsumen Produk Kerupuk Jambu Biji Merah Menggunakan Metode QFD (*Quality Function Deployment*). *Jurnal Asimetrik: Jurnal Ilmiah Rekayasa Dan Inovasi*, 113-122.
- Lewerissa, V. J. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Permen Jelly *Caulerpa* sp. *Skripsi. Ambon: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura*.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 2.
- Martha, S. A., Karwur, F. F., & Rondonuwu, F. S. (2013). Mekanisme kerja dan fungsi Hayati Vitamin E pada Tumbuhan dan Mamalia. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 10(1).
- Masruroh, N., & Fitri, N. A. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi dan Vitamin E dengan Kejadian Disminore Pada Remaja Putri. *Jurnal Kebidanan*, 9(1), 14-17.
- Medina, J. & Vikas G. (2023). *Vitamin E*. United States: StatPearls.
- Mohamed, B. A., Mahfouz, M. S., & Badr, M. F. (2020). *Food Selection Under Stress among Undergraduate Students in Riyadh, Saudi Arabia*. *Psychology research and behavior management*, 211-221.
- Mulyana, D. F., Salsabila, N. N., & Salimah, R. (2024). Keterkaitan Gaya Hidup Mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia terhadap Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia (JKMI)*, 1(2), 21-28.

- Mulyanita, M., Djali, M., & Setiasih, I. S. (2019). Total Fenol, Flavonoid dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Limbah Kulit Lidah Buaya (*Aloe chinensis* Baker). *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 5(2), 98.
- Nafisah, D. (2022). Pendirian Unit Bisnis Permen *Jelly* Stroberi pada CV Bumi Agro Technology Lembang, Bandung Barat. *Laporan Akhir. Sekolah Vokasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Narsih, N., & Agato, A. (2018). Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 75-87.
- Nelwwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen *Jelly* Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *In Cocos*, 6(3), 2.
- Nuraida, Hutagaol, D., Hariani, F. (2022), *Monogrof Konsentrasi Ekstrak Serai Wangi*. Bogor: Guepedia.
- Nuralifah, D. (2021). Peningkatan Kualitas dan Pemanfaatan Gelatin Melalui Pengikatan Silang dengan Polimer Lain. *Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar*.
- Nurhasanah, S. (2023). *Statistika Pendidikan: Teori, Aplikasi, dan Kasus*. Jakarta Selatan: Salemba Humanika.
- Nurkhasanah & Bachri, M. S. (2023). *Antioksidan dan Stress Oksidatif*. Yogyakarta: UAD Press.
- Oktriyanto, A. F., Ramadhani, U. K. S., & Karim, D. D. A. (2023). Aktivitas Antioksidan Sediaan Nutrasetikal *Gummy Candy* dari Rebusan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Pektin. *PharmaCine: Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 4(2), 120-140.
- Paakki, M., Aaltojärvi, I., Sandell, M., & Hopia, A. (2019). *The Importance of The Visual Aesthetics of Colours in Food at a Workday Lunch*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100-131.
- Paramita, V. D. (2023). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agritechno*, 29-35.
- Patty, A. A., Papilaya, P., & Tuapattinaya, P. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin A dan Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff) serta Implikasinya pada Pembelajaran Biologi. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 9-17.
- Pelawi, J. M., & Bimantio, M. P. (2023). Karakteristik Permen *Gummy* Temumangga (*Curcuma mangga* Val.) dengan Penambahan Sari Buah

Nangka. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(02), 61-74.

Permenkes. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.

Prastanto, E., Ahmad, F. F., Adriansyah, G., & Anshori, M. (2023). *Rancangan Mesin Pengupas Kulit Kopi Basah dengan Rancang Bangun Teknologi Tepat Guna*. Badung: CV Intelektual Manifes Media.

Pratiwi, R. U., & Rustanti, N. (2015). Kadar Fenol Total, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Fungsional *Jelly Yoghurt Srikaya* dengan Penambahan Karagenan (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).

Priyono, P., & Yuamita, F. (2022). Pengembangan dan Perancangan Alat Pemotong Daun Tembakau Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 1(3), 140.

Purwoko, I. (2017). *Perbedaan Hasil Pemeriksaan Glukosa Urine Sebelum dan Sesudah Mengkonsumsi Vitamin C* (*Doctoral dissertation, Muhammadiyah University of Semarang*).

Puspitasari, S. (2013). Pengaruh Suhu Penggorengan terhadap Kerusakan Kadar Vitamin E pada Minyak Goreng (*Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya*).

Putri, N. T. (2018). *Manajemen Kualitas Terpadu: Alat dan Teknik, Aplikasi*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.

Rachmawati, R. A. N. I., Defiani, M. R., & Suriani, N. L. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13(2), 36-40.

Rahman, Md. M., Rahaman, Md. S., Islam, Md. R., Rahman, F., Mithi, F. M., Alqahtani, T., Almikhlaifi, M. A., Alghamdi, S. Q., Alruwaili, A. S., Hossain, Md. S., Ahmed, M., Das, R., Emra, T. B., & Uddin, Md. S. (2022). *Role of Phenolic Compounds in Human Disease: Current Knowledge and Future Prospects*. *Molecules*, 27(1), 233.

Rather, J. A., Akhter, N., Ashraf, Q. S., Mir, S. A., Makroo, H. A., Majid, D., Barba, Francisco J., Khaneghah, A. M., & Dar, B. N. (2022). *A Comprehensive Review on Gelatin: Understanding Impact of The Sources, Extraction Methods, and Modifications on Potential Packaging Applications*. *Food Packaging and Shelf Life*, 34, 100945.

Rizvi, S., Raza, S. T., Ahmed, F., Ahmad, A., Abbas, S., & Mahdi, F. (2014). *The Role of Vitamin E in Human Health and Some Diseases*. *Journal of Medicine*, 14(2), 157-165.



- Sarofa, U., & Dewi, W. L. P. (2019). Karakteristik *Marshmallow* dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin dan Putih Telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 20-27.
- Setyabudhi, A. L., & Saputra, E. (2020). Analisis Pengembangan Produk *Charger Handphone* dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). *Engineering and Technology International Journal*, 2(03), 151-154.
- Setyanto, N. D. & Lukodono, R. P. (2017) *Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi*. Malang: UB Press.
- Singh, R. S., Jekson, M. S., & Julianto, E. (2022). *Peran Ekstrak Etanol Lidah Buaya dalam Menangkal Stress Oksidatif dan Peradangan*. Banyumas: Wawasan Ilmu Anggota IKAPI.
- Siska, E. (2022). *Monograf Penilaian Kualitas Pelayanan Maskapai Penerbangan: Pendekatan Quality Function Deployment (QFD)*. Banyumas: CV Pena Persada.
- SNI 3547.2-2008. Standar Nasional Indonesia (SNI) Kembang Gula Lunak.
- Sudargo, T., Aristasari, T., 'Afifah, A., Prameswari, A. A., Ratri, F. A., & Putri, S. R. (2021). *Asuhan Gizi pada Lanjut usia*. Sleman: UGM Press.
- Sugiantoro, Bambang, Sakuri, & Nana S. (2023). *Aplikasi Bio Nano Fluids Proses Pendinginan Permesinan Ramah Lingkungan*. Banyumas: CV Sakti.
- Suharjanto. (2021). *Optimasi Antena Segala Arah: Model Ground Plane untuk Meningkatkan Penguatan dan Jangkauan Radio Komunikasi*. Banyumas: CV Amerta Media.
- Sulaiman, Fahmi, & Meliza, J. (2023). *Quality Function Deployment (QFD) Perspektif UMKM dan Instansi Pendidikan*. Lombok Tengah: Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia.
- Sulistyoningsih, D., Saptawati, T., Izzati, U., & Setyaningrum, E. (2018). Identifikasi Senyawa Flavonoid dan Alkaloid Fraksi Kloroform Ekstrak Metanol Kulit Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Sebagai Antioksidan. *Karya Ilmiah*, 7(1), 2-3.
- Sumbono, A. (2016). *Vitamin Seri Biokimia Pangan Dasar*. Sleman: Deepublish.
- Solihati & Susanto. (2022). *Miracle of Aloe Vera*. Pekalongan: NEM.
- Talogo, A. S. M. (2014). Pengaruh Waktu dan Temperatur Penyimpanan terhadap Tingkat Degradasi Kadar Amoksisilin dalam Sediaan Suspensi Amoksisilin–Asam Klavulanat. *Skripsi. Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*.

- Tensiska, T., Sumanti, D. M., & Sari, V. H. (2017). Pemanfaatan Kulit Lidah Buaya (*Aloe vera* Linn.) dan Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) dalam Pembuatan Minuman Herbal. *JP2| Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1), 7.
- Tireki, Suzan, Sumnu, Gulum & Serpil, Sahin. (2021). *Correlation Between Physical and Senxorial Properties of Gummy Confections with Different Formulations during Storage*. *Food Science Technology*. 58(9), 3397-3408.
- United States Departement of Agriculture National Nutrient Database for Standard Reference. <https://fdc.nal.usda.gov/>
- Waluyo, Eko, Yahya, Angga W. P., Tian N. M., Ria D. A., & Sabarisman, Iman. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Malang: UB Press.
- Yuliati, N., & Kurniawati, E. (2017). Analisis Kadar Vitamin C dan Fruktosa pada Buah Mangga (*Mangifera Indica* L.) Varietas Podang Urang dan Podang Lumut Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 4(1), 49-57.