

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, B. D., & Sffendi, M. Y. 2018. Validasi Lamanya Waktu Pengeringan Penetapan Kadar Air Pakan Metoda Oven dalam Praktikum Analisa Proksimat. *Jurnal Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. 2015. KINETIKA PENGERINGAN TEMU GIRING(Curcuma heyneana Valeton & van Zijp) MENGGUNAKAN CABINET DRYER DENGAN PERLAKUAN PENDAHULUAN BLANCHING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 107-114.
- Ananda, R., & Rafida, T. 2016. Pengantar Kewirausahaan Rekayasa Akademik Melahirkan Enterpreneurship. Medan: Perdana Publishing.
- Andila, P. S., & Warseno, T. 2019. STUDI POTENSI DAUN SUJI (*DRACAENA ANGUSTIFOLIA*) SEBAGAI BAHAN OBAT : SEBUAH KAJIAN. *Jurnal Biologi*. Vol. 10(2) : 148-158.
- Anggraeni, F. D., Santoso, U., & Cahyanto, M. N. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol. 6(2): 43-50.
- Anggraeni, M., Nurwantoro., & Abduh, S. B. M. 2017. Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 6(1): 52–56.
- Apriyanti, M. E., 2018. Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. Journal LPP Munindra, Volume Vol 10, pp. 20-27.
- Arifin, J., 2009. Akuntansi Pajak dengan Microsoft Excel. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.
- Assegaf, A. R., 2019. Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel Terhadap Profabilitas PT. Pecel lela Internasional, Cabang Tanjung Barat, Jakarta Selatan. Journal Ekonomi dan Industri, Volume Vol 20, pp. 1-5.
- Astuti, R. N., 2008. Air Sumber Kehidupan. *Jurnal Ulul Albab*. Vol. ((2) : 223-238.
- Astutik, V. Y. 2017. TINGKAT PENGETAHUAN, POLA KEBIASAAN LINGKUNGAN HIDUP BERHUBUNGAN DENGAN MOTIVASI IBU DALAM MEMILIH KONDISI GARAM. *Jurnal Care*. Vol. 5(2) : 220-229.
- Ayustaningawrno, F., Renaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., Rejeki, M. S. W. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori Dari Daun Stevia. *Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik UNDIP*. Vol. 11(2): 57-60.
- Cahyosatrio, D. A., Moch, D. & Saifi, d. M. 2014. Analisis Capital Budgeting sebagai Salah Satu Metode untuk Menilai Kelayakan Investasi Aktiva Tetap Mesin dan Kendaraan. *Jurnal Administrasi Bisnis*, Volume Vol 9, pp. 1-9.

- Carolia, N., & Noventi, W. 2016. Potensi Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) sebagai Alternatif Terapi *Acne vulgaris*. *Journal of Majority*. Vol. 5(1) : 140-145.
- Deglas, W., 2023. Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan*, Volume 5, pp. 33-42.
- Deglas, Welly., & Fransiska. 2019. Pengaruh Jenis-Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Produk Keripik Umbika. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. Vol. 1(1): 23-26.
- Djaelani, Y., Zainuddin., & Muliati. 2022. Pengaruh Informasi Keuangan dan Informasi Non Keuangan Terhadap *Initial Return* Di Bursa Efek Indonesia. *Accounting Profession Journal*. Vol. 4(1): 28-48.
- Fadil, A. 2018. Dosen ITB Kembangkan Pemanis Alami dari Daun Stevia. Diakses 24 Juli dari <https://itb.ac.id/berita/dosen-itb-kembangkan-pemanis-alami-dari-daun-stevia/56684>.
- Fauziyyah, A., & Sriyanto. 2015. Analisis Perhitungan Biaya Perawatan Sebagai Dasar Evaluasi Penggantian Mesin CTCM (*Continuous Tandem Cold Mill*) Pada Divisi *Cold Rolling Mill* PT. Krakatau Steel. *Jurnal Teknik Industri*. Vol. 1(1): 1-7.
- Febriana, L. G., Stannia, N. A. S. S. P. H., Fitriana, A. N. & Putriana, N. A. 2021. Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Jurnal Farmasetika*. Vol. 6(3) : 223-233.
- Hapsari, A. N., Yudhistira, B., & Utami R. 2023. Karakteristik *hard candy* minyak atsiri daun kemangi dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agrointek*. Vol. 17(1) : 159 – 168.
- Hastuti, D., & Sampe, I. 2007. PENGENALAN DAN PROSES PEMBUATAN GELATIN. *Jurnal Ilmu Pertanian*. Vol. 3(1) : 39-48.
- Hidayah, H., Farhamzah., Amal, S., & Dahlia, I. 2022. AKTIVITAS KANDUNGAN DAUN SIRIH (*Piper betle* L.) SEBAGAI ANTIOKSIDAN: LITERATURE REVIEW ARTICLE. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 2(3): 47-51.
- Hoiriyyah, Y. U. 2019. PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI GARAM MENGGUNAKAN TEKNOLOGI GEOMEMBRAN. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. Vol. 6(2) : 35-40.
- Indriasih, A., Satria, Z., Handayani, N., & Harismah, K. 2020. Analisis Organoleptik dan Kadar Gula Produk Permen Jeli Ubi Ungu dengan Ekstrak Stevia. *Artikel Pemakalah Paralel*. P-ISSN: 2527-533X.
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., Oessoe, Y. Y. E. 2021. Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *Jurnal Teknologi Pertanian*.

- Kopong, M. V. U., & Warditiani, N. K. 2022. Review artikel: Potensi daun sirih hijau (*piper betle* L.) dan daun sirih merah (*pipper crocatum*) sebagai antioksidan. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*. Vol. 2(3): 710-729.
- Kristiandi, K., Rozana., Junardi., & Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol. 9(2): 165–171.
- Manikam, A. S., Winda, S. P., Hidayanto, A., & Harismah, K. 2017. Potensi Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) pada Formulasi Obat Kumur Terhadap Aktivitas Antibakteri *Streptococcus Mutans*. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 6(2) : 27-34.
- Marlina, A., & Widiasuti, E. 2018. *Jurnal Teknik Kimia*. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori Dari Daun Stevia *Rebaudiana* Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. Vol. 9: 149-154.
- Marlina, L., & Meilana, Y. 2023. PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAPUR DAN GARAM HIMALAYA TERHADAP MASA SIMPAH TAHU. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 10(1) : 1-7.
- Meriatna, Maulinda, L., Khalil, M. & Zulmiardi, d., 2015. Pengaruh Temperatur Pengeringan dan Konsentrasi Asam Sitrat pada Pembuatan Silika Gel dari Sekam Padi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, Volume 4, pp. 78-88.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. 2015. Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. Vol. 8(2): 181-191.
- Mulyawan, M., Setyowati, E. & Widjaja, d. A., 2015. Sufraktan Sodium Ligno Sulfonat (SLS) dari Debu Sabut Kelapa. *Jurnal Teknik ITS*, Volume Vol 4, pp. 1-3.
- Ningtias, A. F., Asyiah, I. N., Pujiastuti. 2014. Manfaat Daun Sirih (*Piper betle* L) Sebagai Obat Tradisional Dalam di Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep Madura (*Benefits of Betel Leaf (*Piper betle* L) As Traditional Medicine for Internal Disease in Kalianget Distric Sumenep Regency Madura*). *Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa*.
- Obed., Alimuddin, A. H., & Harlia. 2015. Optimasi Katalis Asam Sulfat dan Asam Maleat Pada Produksi Gula Pereduksi dari Hidrolisis Kulit Buah Durian. Vol. 4(1): 67-74.
- Pratiwi, F., Kusumaningrum, I., & Amalia, L. 2019. Karakteristik Permen Keras (*Hard Candy*) Wortel dan Lemon. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 5(2) : 228-237.
- Pujilestari, S. Carlesi, T., & Azni, I. N. 2023. PEMANFAATAN KULIT LEMON PADA PEMBUATAN MINUMAN ROSELLA. *Jurnal Pariwisata dan Kewirausahaan*. Vol. () : 634-644.

- Purwaningtyas, H. P., Suhartatik, N., & Mustofa, A. 2017. Formulasi Permen Jelly Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle L.*) - Daun Suji (*Pleomele angustifolia*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*: Vol. 3(2): 25–30.
- Putriyana. 2023. UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL DAUN SUJI (*Dracaena angustifolia*) DENGAN METODE DPPH (1,1-difenil-2pikrilhidrazil). *Journal of Health and Medical Research*. Vol. (3): 1. 86-97.
- Raini, M., & Isnawati, A. 2011. KAJIAN: KHASIAT DAN KEAMANAN STEVIA SEBAGAI PEMANIS PENGGANTI GULA. *Media Litbang Kesehatan*. Vol. 21(4) : 145-156.
- Rakhmayanti, R. D., & Hastuti. 2019. FORMULASI HARD CANDY EKSTRAK KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal IKRA-ITH TEKNOLOGI*. Vol. 3(3) : 1-6.
- Ratnani, R. D., & Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. *Jurnal Momentum*. Vol. 1(2): 27-32.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihaturisa, R., Azzahro, S., Aini, N. 2021. POTENSI PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS GULA TERHADAP SIFAT SENSORI DAN FISIKOKIMIA ROTI MANIS: REVIEW. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 8(3) : 61-68.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihaturisa, R. Azzahro, S. Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis:Review. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 8(3) : 61-68.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihaturisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 8(3): 61–68.
- Rifqi, M., Sumantri, N. O., & Amalia, L. 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, Serta Uji Hedonic pada Hard Candy dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol. 8(1): 75–85.
- Sadiyah, H. H., Cahyadi, A. I., Windria, S. 2022. Kajian Potensi Daun Sirih Hijau (*Piper betle L*) sebagai Antibakteri. *Jurnal Sain Veteriner*. Vol. 40(2) : 128-138.
- Sahubawa, L., Pertiwiningrum, A. & Sasongko, d. H., 2022. Biokonversi dan Bioekonomi Limbah Kulit Ikan: Potensi, Teknologi Pengolahan dan Komersialisasi. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Santoso, M. M. 2013. Pengaruh Variasi Penambahan Sirup Fruktosa Cair Sebagai *Cryoprotectant*, dan Penambahan Sari Kubis Ungu (*Brassica olearacea* var. *capitata* L.f. *rubra*) atau Jamu Biji (*Psidium guajava* L.) Terhadap Kualitas *eggetales Frozen Yogurt*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. Vol. 2(1): 1-20.

- Saputrayadi, A., Marianah., Alia, J. 2021. KAJIAN SUHU DAN LAMA PEMASAKAN TERHADAP MUTU PERMEN SUSU KERBAU. *Journal of Agritechnology and Food Processing*. Vol. 1(1) : 46-60.
- Saputrayadi, A., Marianah., Alia, J. Kajian Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. *Journal of Agritechnology and Food Processing*. Vol. 1(1) : 46-60.
- Seal, T., Chaudhuri, K., Pillai, B., Chakrabarti, S., Mondal, T., & Auddy, B. 2020. Evaluation of antioxidant activities, toxicity studies and the DNA damage protective effect of various solvent extracts of Litsea cubeba fruits. *Heliyon*. 6(3).
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. 2023. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buri Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. Vol. 10(1): 51-57.
- Supardi, S., 2016. Ekonomi Pertanian. Bantul: CV Absolute Media.
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., Mulyadi, A. F. 2014. STUDI PEMBUATAN BUBUK PEWARNA ALAMI DARI DAUN SUJI (PLEOMELE ANGUSTIFOLIA N.E.BR.). KAJIAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN DAN MGCO₃. *Jurnal Industri*. Vol. 3(1): 73-82.
- Tarwendah, I. P. 2017. STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5(2) : 66-73.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. 2021. ANALISIS KANDUNGAN GULA REDUKSI PADA GULA SEMUT DARI NIRA AREN YANG DIPENGARUHI pH DAN KADAR AIR. *Jurnal Pendidikan Biologi*. Vol. 12(1): 101-108.
- Yunus, M. H., Kadir, S., & Lalu. 2022. HUBUNGAN POLA KONSUMSI GARAM DENGAN KEJADIAN HIPERTENSI PADA LANSIA DI PUSKESMAS KOTA TENGAH. *Journal Health & Science*. Vol. 7(1) : 163-171.