

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, P. N., Herlina., & Dalena D. R. 2002. "Pembuatan Permen Jelly Dari Jahe Merah Dengan Penambahan Gelatin." Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.8(2):1-11. Bogor.
Doi: <https://jurnal.stikesalfatah.ac.id/index.php/jiphar/article/view/357/pdf>
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. "Standar Nasional Indonesia : Jahe Untuk Bahan Baku Obat." 1(11):1-11. Jakarta.
Doi:<https://www.scribd.com/doc/311087633/SNI-01-7087-2005-Jahe-untuk-bahan-baku-obat-pdf>
- Badan Standardisasi Nasional .2008. . "Standar Nasional Indonesia : Kembang Gula." 1(12):1-12. Jakarta.
Doi:<https://www.slideshare.net/slideshow/kembang-gula-keras-2968-sni-354712008/16108128>
- Bimantoro, Afwan. 2022. "Formulasi Produk Seduhan Celup Herbal Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam) Kombinasi Kulit Jeruk Nipis (Citrus Aurantiifolia (Christm.) Swingle)." 1(1):1-94. Kupang.
<https://drive.google.com/file/d/1JvAJ-DUR6eW8G4J4O76C-T3sHbvmpTNU/view?usp=drivesdk>
- Chapman. 1980. "Seaweed and Their Uses. Third edition Capman and Hall." *Metheun & Co. Ltd. P.* 21(2):194–217. London.
<https://drive.google.com/file/d/1BwgoPpspLZQR3sb-v9N1XCjT1e3FRRi8/view>
- Darna, A. R. P., dkk. 2019. "Peri Dalor (Permen Jeli Daun Kelor) : Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan." *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat*, 8(1):35–39. Surakarta.
Doi: <https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar/article/view/22062/26428>
- Glicksman, Martin. 1983. "Florida. Food Hydrocolloids." CRS Press, Inc.2(1):1-21. New York.
https://drive.google.com/file/d/1hDmd5ZPuxvaYEue2fPzAK8UwvLcNRv-/view?usp=drive_link

- Herawati., Heny. 1989. "The Hydrocolloids Potential As Additive Materials To The Qualified Food and Non-Food Products." *Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. 37(1):1-9. Bogor.
Doi: <https://media.neliti.com/media/publications/260950-none-ce65ab32.pdf>
- Kemenkes RI. 2022. "Suplemen I Farmakope Herbal Indonesia Edisi II" Departement Kesehatan Republik Indonesia.2(1):1-615. Jakarta.
Doi:<https://farmalkes.kemkes.go.id/wp-content/uploads/2023/05/Buku-Suplemen-I-FHI-Edisi-II.pdf>
- Koswara, Sutrisno., Diniari, Astrid., & Sumarto. 2012. "Panduan Proses produksi minuman jahe merah instan." *Lembaga Penelitian dan Pengabdiaan Kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor*. 1(1):1-10. Bogor.
Doi: <https://www.scribd.com/doc/232549901/SOP-Jahe-Instan>
- Sakdiah, Halimatus., Unay, F. B. F., & Hasbiyati, H. 2020. "Kewirausahaan Permen Biji Semangka". *Jurnal Bioshell*, 8(1): 9–13. Jember.
Doi: <https://ejurnal.uji.ac.id/index.php/BIO/article/view/396/369>
- Saputri, G. Z., Dania, H., & Putranti, W. 2018. "Optimalisasi Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) Dan Madrasah Muallimin Muhammadiyah Yogyakarta." *Jurnal Publikasi Hasil Pengabdian pemberdayaan Kepada Masyarakat*.2(2):1-8. Yogyakarta.
https://drive.google.com/file/d/13Quaqu5_ikj_aoGzEuVlvGA7XhRETy7u/view?usp=drive_link
- Siregar, R. S., dkk. 2020. "Studi Literatur Tentang Pemanfaatan Tanaman Obat Tradisional."Universitas Muhammadiyah Sumatera, 2(2):1-7. Sumatera Utara.
Doi: <https://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/scenario/article/view/1210/1082>
- Sugiyono. 2013. "Metodelogi Penelitian Eksperimen Dan R&D."1(2):1-346. Bandung.
Doi:<https://www.scribd.com/document/391327717/Buku-Metode-Penelitian-Sugiyono>