

DAFTAR RUJUKAN

- Adresya, I. gede B. U., Dharmayudha, A. A. G. O., & Sudimartini, L. M. 2023. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol 70 % Daun Cemcem yang Tumbuh di Kota Denpasar. *Buletin Veternier Udayana*, 15(5), 757–764.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *JOM FAPERTA UR*, 4(1), 1–13.
- Badaring, D. R., Sari, S. P. M., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Lembang, S. A. R. 2020. Uji Ekstrak Daun Maja (*Aegle marmelos* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences (IJFS)*, 6(1), 16–26. <https://doi.org/10.26858/ijfs.v6i1.13941>
- Dantes, N. 2017. *Desain Eksperimen dan Analisis Data*. PT Rajagrafindo Persada.
- Dari, D. W., Ramadani, D. T., & Aisah. 2020. Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154–165. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i2.153>
- Data Pangan Daun Kedondong*. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Depkes RI. 2014. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Kemenentria Kesehatan RI.
- Endah, S. R. N. 2017. Pembuatan Ekstrak Etanol dan Penapisan Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Sintok (*Cinnamomum sintoc* Bl.). *Jurnal Hexagro*, 1(2), 29–35. <https://doi.org/10.36423/hexagro.v1i2.95>
- Fransiska, A. N., Masyrofah, D., Marlina, H., Sakina, I. V., & Tyasna, P. S. 2021. Identifikasi Senyawa Terpenoid dan Steroid pada Beberapa Tanaman Menggunakan Pelarut N-Heksan. *Jurnal Health Sains*, 2(6), 733–741.
- Gantari, A. L. 2024. Dampak Peningkatan Kulit Buah Naga Dan Jahe Terhadap Kandungan Antioksidan Permen Jeli. *Flora: Jurnal Kajian Ilmu Dan Perkebunan*, 1(1), 18–28.
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisa Kolang-Kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1–11.
- Hidayat, N., & Ikarisztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jeli* (I). Trubus Agrisarana.
- Kirani, N. P. I. candra, Kharisma, I. W. W., Asih, N. W. E. P., Saraswati, N. N. I. S., Ratihningsih, N. K. S., & Suryandari, N. N. A. (2022). Tri Hita Karana sebagai Ideologi Kehidupan Masyarakat Bali dalam Pengembangan Desa Wisata Penglipuran Bali. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 2(2), 60–70.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. In *Ebookpangan*.
- Koyan, I. W. 2012. *Statistik Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Laksemi, D. A. A. S. 2019. Biological activity of *Spondias pinnata*. *Indonesia Journal of Biomedical Science (IJBS)*, 13(2), 88–93. <https://doi.org/10.15562/ijbs.v13i2.218>
- Laksmi, N. P. L., Susanti, N. M. P., Widjaja, I. N. K., Rismayanti, A. A. M. I., & Wirasuta, IM, A. G. (2015). Pengembangan Metode Refluks untuk Ekstraksi Andrografolid dari Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata* (Burm.f.) Nees). *Jurnal Farmasi Udayana*, 4(2), 82–90.
- Miranti. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116–120. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Musdalipah, Murtafia, Nurhikma, E., Daud, N. S., Rusli, N., Yodha, A. W. M., Reymon, Wulanisfan, R., & Alam, S. 2023. Pelatihan Pembuatan Biskuit dari Daun Kedondong Hutan (*Spondias pinnata* (Linn . F .) Kurz) Sebagai Cemilan Antidiabetes pada Masyarakat Desa Kasumewuho. *Jurnal Abdi Dan Dedikasi Kepada Masyarakat Indonesia (NadiKami)*, 01(2), 59–71.
- Natori, R., Winarti, S., & Anggreini, R. A. 2022. Karakteristik HFS (High Fructose Syrup) dari umbi Gembolo yang Diproduksi secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Amilase dan Inulinase. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*, 13(2), 166–174.
- Nilawati, N. K., Suriani, M., & Panti, R. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 95–104.
- Nuh, M., Barus, W. B. J., Miranti, Yulanda, F. A. R., & Pane, M. R. 2020. Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 193–198.
- Panda, B. K., Patro, V. J., Mishra, U. S., & Subratkar. 2014. Comparative Study of Anti-Pyretic Activity between Acetone and Ethanol Stem Bark Extracts of *Spondias pinnata* (Linn. F) Kurz. *Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological Sciences*, 1(1), 26–32.
- Pebiana, N. P. N., Puspasari, Y. D., Dewi, R. M., & Arnyana, I. B. P. 2020. Kajian Etnobotani Loloh dan Teh Herbal Lokal sebagai Penunjang Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Tradisional Penglipuran Kabupaten Bangli-Bali. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 7(2), 55–65. <https://doi.org/10.14710/bioma.23.2.91-99>
- Prayudo, A. N., Novian, O., Setyadi, & Antaresti. 2015. Koefisien Transfer Massa

Kurkumin dari Temulawak. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 14(1), 26–31.

Putra, I. K. A. M., & Hanindharputri, M. A. 2020. Analisis Desain Kemasan Loloh Cemcem Dalam Peningkatan Nilai Produk Melalui Pendekatan Estetika Komunikasi Visual. *Jurnal Nawala Visual*, 2(2), 61–69. <https://doi.org/10.35886/nawalavisual.v2i2.129>

Putri, P. Y. A., Pratiwi, I. D. P. K., & Puspawati, I. G. A. K. D. 2023. Pengaruh Lama Pengeringan Daun Cemcem (*Spodiaz pinnata* LF Kurz) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Herbal. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1), 133–144.

Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 80–87. https://www.researchgate.net/publication/312918986_Identifikasi_Atribut_Rasa_dan_Aroma_Mayonnaise_dengan_Metode_Quantitative_Descriptive_Analysis_QDA_Development_of_Taste_and_Aroma_Attributes_for_Mayonnaise_by_Quantitative_Descriptive_Analysis

Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>

Ruhardi, A., & Sahumena, M. H. (2021). Identifikasi Senyawa Flavonoid Daun Sembung (*Blumea balsamifera* L.). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 3(1), 29–36. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v3i1.9925>

Saputra, M. A. C., Anita, & Sutrisno, E. (2022). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Air Kelapa (*Cocos nucifera*), Jahe Merah (ingiber officinale) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *PROSIDING SEMATEK*, 1(1), 310–323.

Sinarsari, N. M., & Sukadana, I. K. (2023). Minuman Tradisional Loloh Don Cemcem Sebagai Wellcome Drink di Desa Wisata Penglipuran Bali. *Paryataka:Pariwisata Budaya Dan Keagamaan*, 2(1), 163–178.

Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Sutopo (Ed.); Edisi Kedu). ALFABETA.

Sujarwo, W., Keim, A. P., & Arifah, F. H. (2021). *Lawan Diabetes Melitus dengan Kedondong Hutan*. PT Kompas Media Nusantara.

Sujarwo, W., Keim, A. P., Savo, V., Guarrera, P. M., & Caneva, G. (2015). Ethnobotanical Study of Loloh: Traditional Herbal Drinks From Bali

- (Indonesia). *Journal of Ethnopharmacology*, 169, 34–48. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2015.03.079>
- Suleman, I. F., Sulistijowati, R., Manteu, S. H., & Nento, W. R. 2022. Identifikasi Senyawa Saponin dan Antioksidan Ekstrak Daun Lamun (*Thalassia hemprichii*). *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 94–102.
- Surahman, Rachmat, M., & Supardi, S. 2016. *Metode Penelitian*. Pusdik SDM Kesehatan Badan Pengembangan dan pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Suratha, I. K. 2015. Krisis Petani Berdampak pada Ketahanan Pangan di Indonesia. *MKG: Media Komunikasi Geografi*, 16(1), 67–80.
- Sutana, I. G. 2020. Manfaat Loloh Don Cencem Dalam Sistem Kesehatan Tradisional. *Jurnal Yoga Dan Kesehatan*, 3(2), 174. <https://doi.org/10.25078/jyk.v3i2.1737>
- Swandewi, K. A. 2023. *Substitusi Ekstrak Daun Sembung (Blumea Balsamifera) Menjadi Produk Permen Jelly*.
- Tutik, Saputri, G. A. R., & Lisnawati. 2022. Perbandingan Metode Maserasi, Perkolasi dan Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 9(3), 913–923. <https://doi.org/10.33024/jikk.v9i3.5634>
- Wahyuni, L. E., & Stiawan, K. A. K. S. 2019. Loloh Cencem Berkhasiat Khas Penglipuran Bangli. *Fakultas Bahasa Dan Seni Universitas Pendidikan Ganesha*.
- Wicaksani, N. P. R. C. 2023. Substitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 118–131.
- Widyawati, W., & Komariah, K. 2022. Casava Sweet Pancake dengan Substitusi Tepung Mocaf untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 17(1). <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1>
- Wijaya, D. R., Paramitha, M., & Putri, N. P. 2019. Ekstraksi Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*) dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Konversi*, 8(1), 9–16.
- Yuliana, N. M. E., Masdarini, L., & Marsit, C. I. . 2019. Uji Kualitas Umur Simpan Manisan Tamarillo. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), 185–194. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i3.22155>
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, & Widayat, H. P. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus Limon* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*

Indonesia, 11(1), 32–38. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i1.12988>

