

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riskesdas 2018 [Internet]. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2019. p. 221–2. Available from: http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf
2. Sayuti K, Yenrina R. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang; 2015.
3. Hardisman H. Pencegahan Penyakit Degeneratif Dan Pengaturan Makanan Dalam Kajian Kedokteran Dan Al-Quran. *Maj Kedokt Andalas*. 2015;34(1):39.
4. Werdhasari A. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *J Biomedik Medisiana Indones*. 2014;3(2):59–68.
5. Palupi NS. Potensi Rambut Jagung sebagai Minuman Fungsional. *Agofest*. 2021;4(1):137–46.
6. Kusriani H, Marliani L, Apriliani E. Aktivitas Antioksidan dan Tabir Surya dari Tongkol dan Rambut Jagung (*Zea Mays L.*). *Indones J Pharm Sci Technol*. 2017;4(1):10.
7. Kholilullo MM. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rambut Jagung Terhadap Sifat Antioksidatif Minuman Jeli. *J MHS*. 2018;
8. Hasanudin K, Hashim P, Mustafa S. Corn silk (*Stigma Maydis*) in healthcare: A phytochemical and pharmacological review. *Molecules*. 2012;17(8):9697–715.
9. Bactiar, Alridho, Akhyar Ali ER. Pembuatan Permen Jelly Ektstak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. *Jom Faperta*. 2017;4.
10. Wijana S, Mulyadi, Arie F, Septivirta, Theresia D. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). *Teknol Ind Pertan*. 2014;1(1):1–15.
11. Murningsih K. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah Dan Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Antioksidan, Stabilitas Suspensi Dan Tingkat Kesukaan Sari Buah Naga Merah. Universitas Mercu Buana Yogyakarta; 2019.
12. Hanifan F. Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit Terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain, dan Mutu Organoleptik Permen Jeli. Universitas Brawijaya; 2014.
13. Joseph GH, Layuk DP, Pengkajian B, Pertanian T, Utara S, Kampus J, et al. Pengolahan Gula Semut dari Aren Granular Sugar Processing From Sugar Palm. 2012;60–5. Available from: [http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/4000/Pengolahan Gula Semut Dari Aren.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/4000/Pengolahan_Gula_Semut_Dari_Aren.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
14. Bustara Y. Resep Gummy Bear [Internet]. Indonesia: Youtube; 2019. Available from: <https://youtu.be/sOpfQFOMvTI>
15. Safitri AA. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. Universitas Hasanuddin; 2012.
16. Winarni S, Arifan F, Broto RTDW, Fuadi A, Ramadhan R. Analysis of glycemic index of “gula Semut” through blood glucose level test. *J Phys Conf Ser*. 2019;1217(1).
17. Kurniawati E, Sianturi CY. Manfaat Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) sebagai Terapi Antidiabetes. *Majority*. 2016;5(3):38–42.

18. Hasniarti. Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Univ Hasanuddin. 2012;1–66.
19. Faridah A, Pada K s., Yulastri A, Yusuf L. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 2008. 402–549 p.
20. Kementerian Perdagangan. Profil komoditas. Kementerian Perdagang [Internet]. 2014;33. Available from: https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/120116_ANK_PKM_DSK_Jagung.pdf
21. Sari MD. Mengenal Jenis Jagung Berdasarkan Bentuk Biji [Internet]. BPTP Sumatera Selatan. 2022 [cited 2022 Jun 7]. Available from: <https://sumsel.litbang.pertanian.go.id/berita-mengenal-jenis-jagung-berdasarkan-bentuk-biji.html>
22. Nuranisa, Jusriadi, Adam R. . Pemanfaatan Jagung Ketan Menjadi Olahan Kerupuk Jagung Produksi UMKM di Desa Patingko. 2002;
23. Zuhry Y. Mutu Organoleptik dan Kadar Flavonoid Jelly Penderita Diabetes Melitus di Wilayah Kerja Puskesmas Nanggalo Padang. Skripsi. 2017;
24. Ismiati ER. Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Rambut Jagung dengan Variasi Kondisi dan Lama Perebusan. *J Geotech Geoenvironmental Eng ASCE*. 2015;120(11):259.
25. Solihah MA, Rosli WWI, Nurhanan AR. Phytochemicals screening and total phenolic content of Malaysian Zea mays hair extracts. *Int Food Res J*. 2012;19(4):1533–8.
26. Rahmawati R, Muflihunna A, Sarif LM. Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) Dengan Metode DPPH. *J Fitofarmaka Indones*. 2016;2(2):97–101.
27. Tristantini D, Ismawati A, Pradana BT, Gabriel J. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Univ Indones*. 2016;2.
28. Hartanto GN, Yuliana Reni Swasti FSP. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Rambut Jagung (*Zea mays*) dengan Variasi Lama Pelayuan dan Usia Panen. *Biota J Ilm Ilmu-Ilmu Hayati*. 2018;3(1):12–23.
29. Ridho E Al. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1Pikrilhidrazil). Universitas Tanjungpura; 2013.
30. Dkk E. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta: Bumi Aksara; 2016.
31. Fitriyono A. Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu*. 2014;(November):1–6.
32. UNIMUS. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. 2006;
33. Shofiati A, Andriani M, Choirul Anam. Kajian Kapasitas Antioksidan Dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya Fruit) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon Dan Stevia. *J Teknosains Pangan [Internet]*. 2014;3(2):2302–733. Available from: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
34. Susilo J. Pedomam Praktikum Teknologi Pangan (TP). Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2017.

35. Susiwi S. Penilaian Organoleptik. Univ Pendidik Indones [Internet]. 2009;(Ki 531):6. Available from: [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/Jur._Pend._Kimia/195109191980032-Susiwi/Susiwi-32\)._Penilaian_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/Jur._Pend._Kimia/195109191980032-Susiwi/Susiwi-32)._Penilaian_Organoleptik.pdf)
36. Notoatmodjo S. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta; 2018.
37. Rahmawati R, Muflihunna A, Sarif LM. Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*) Dengan Metode Dpph. *J Fitofarmaka Indones.* 2016;2(2):97–101.
38. Zuliana C, Widyastuti E, Susanto WH. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *J Pangan dan Agroindustri [Internet].* 2016;4(1):109–19. Available from: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/311/322>
39. Dkk N. Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Ya. ng Baru *J Penelit Teknol Ind.* 2019;2:1–8.
40. Istinganah, Miftakhul, Rusdin Rauf dan ENW. Campuran, Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Yang, Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air Proporsional. *J Kesehat.* 2017;2(10):1–11.
41. Trihaditia R. Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Agroscience (Agsci).* 2018;6(1):20.
42. Fatimah D, Jannah A. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos Forskal*). *Alchemy.* 2012;
43. M, Alim Nuryadi D. Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru. *J Penelit Teknol Ind.* 2019;2:1–8.
44. Christine. Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. Vol. 44, Unsrat Press. 2016. 1689–1699 p.
45. F, R. Christi, A. Rochana dan IH. Kualitas Fisik dan Palatabilitas Konsentrat Fermentasi dalam Ransum Kambing Perah Peranakan Ettawa. *J Ilmu Ternak.* 18(2):1–5.
46. Engeline A. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *J Agritech Sci.* 2018;4(8):1–8.
47. Novera, Herdiani E. Pengaruh Antioksidan Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Superoksida Dismutase Tikus Yang Dipapar Asap Rokok. *J Nutr Diaita.* 2018;10(2):1–9.
48. Rahman NA, Wan Rosli WI. Nutritional compositions and antioxidative capacity of the silk obtained from immature and mature corn. *J King Saud Univ - Sci [Internet].* 2014;26(2):119–27. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jksus.2013.11.002>
49. Safitri I, Nuria MC, Puspitasari AD. Perbandingan Kadar Flavonoid dan Fenolik Total Ekstrak Metanol Daun Beluntas (*Pluchea Indica L.*) pada Berbagai Metode Ekstraksi. *J Inov Tek Kim.* 2018;3(1):31–6.
50. Suoth EJ, Herowati R, Pamudji G. Uji Aktivitas Antioksidan Gula Aren. *Chem Prog.* 2020;13(1):17–21.
51. BPOM. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia

- Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Bpom RI. 2016;1–9.
52. Guidelines D, Committee A, Intakes N, Outcomes H, Activity P, Change B. Scientific-Report-of-the-2015-Dietary-Guidelines-Advisory-Committee. 2015;
 53. Rohmawati D. Bahaya Pewarna Sintetik dalam Makanan [Internet]. Universitas Negeri Yogyakarta. 2014 [cited 2023 May 15]. Available from: <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dini-rohmawati-ssi-msc/bahaya-pewarna-sintetik-dalam-makanan.pdf>