

DAFTAR PUSTAKA

- Abdalbasit, M. dan Fadol H. 2013. Review Gelatin, source, ectraction and industrial applications. *Acta Scientiarum Polonorum. Techno Aliment.* 12 (2), 135-157
- Agustina, L., Irnandini, W., dan Astuti, B. D. 2019. Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candy Puree Labu Kuning (*Curcuma moschata*) dengan Variasi Kadar Gelatin dan Evaluasi Sediaan. In *Prosiding Artikel Seminar Nasional Farmasi*.
- Ardiansyah, A., 2015. *nutraceutical, definisi produk terkait dan aplikasinya pada sumber dayalau*. Volume XL, Nomor 3, Tahun 2015:19 -28.
- Barry, W.R and M.G. Elizabeth, 2009. *Nutraceutical and imummne restoration in the elderly. Handbook on immunosenescene* 001 10.10007/978-1-402-9062-2_75
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, 2004. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.00.05.23.3644 tentang ketentuan pokok pengawasan suplemen makanan.
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, 2005. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.1.52.0685 tentang *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*, Jakarta.
- Chan, Y. Y.; Hwang, T. L.; Kuo, P. 2017. *Constituents of the Fruits of Citrus medica L. var. sarcodactylis and the Effect of 6,7-Dimethoxy-coumarin on Superoxide Anion Formation and Elastase Release. C. Molecules*, 22, 1454–1463.
- Chan, Y. Y.; Li, C. H.; Shen, Y. C. 2010. *Anti-inflammatory Principles from the Stem and Root Barks of Citrus medica. Chem. Pharm.* 58, 61–65.
- Dacosta, Y. O., dan Daningsih, E. 2022. Ketebalan daun dan laju transpirasi pada tanaman hias dikotil. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(1), 40-47.
- Desiana, I., Yulianti, I., dan Sujarwata, S. 2017. Selulosa kulit jagung sebagai adsorben logam cromium (Cr) pada limbah cair batik. *Unnes Physics Journal*, 6(1), 19-24.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. 2022. *Komponen minor & bahan tambahan pangan*. Bumi Aksara.
- Feiyan W. 2020. *Essential oils from three kinds of fingered citrons and their antibacterial activities. Industrial Crops & Products* 147 112172.

- Feng, Y., Dunshea, F. R., dan Suleria, H. A. 2020. LC-ESI-QTOF/MS characterization of bioactive compounds from black spices and their potential antioxidant activities. *Journal of food science and technology*, 57, 4671-4687.
- Fernanda, M. H. F., dan Handrianto, P. 2022. Peningkatan Pendapatan Warga Desa melalui Pembuatan Minuman Nutrasetikal: Pelatihan di Desa Drenges, Bojonegoro. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 445-451.
- Fitriana, Y., Hendriyani, I., Ittiqo, D. H., Furqani, N., Nurbaety, B., Wahid, A. R., & Sugara, T. H. 2023. Sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Desa Griya Dalam Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Olahan Sediaan Gummy Candies (Yuppi) Yang Bernilai Ekonomis. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 1289-1294.
- Gao, Y. H.; Xu, H. H.; Diao, Y. M. 2010. *Studies on Chemical Components of Citrus medica L. var. Sarcodactylis Swingle. Chin. Mater.* 13, 315–316.
- Gultom, R., Gulo, S. K., dan Siagian, H. S. 2023. Formulasi Dan Evaluasi Pembuatan Produk Nutrasetikal Sirup Dari Ekstrak Buah Jeruk Kuku Harimau (*Citrus medica L.*) Serta Uji Aktivitas Antioksidannya Dengan Menggunakan Metode Dpph (2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 7(1), 34-55.
- Guo, J. J.; Gao, Z. P.; Xia, J. L. 2018. *Comparative analysis of chemical composition, antimicrobial and antioxidant activity of citrus essential oils from the main cultivated varieties in China. Technol.* 97, 825–839.
- Handayani, S., Oktafiani, L. D. A., Akbar, A. A., Hasanah, A. N., dan Maulana, G. A. 2023. Formulasi Permen Jeli Kopi Robusta Sebagai Alternatif Camilan Bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(2), 151-160.
- Hasina, R. 2012. Formulasi Sediaan Orally Disintegrating Tablet (ODT) Piroksikam.
- Hayulistya, D. P., Affandi, D. R., dan Sari, A. M. 2016. Pengaruh penambahan bubuk jintan hitam (*Nigella sativa*) terhadap aktivitas antioksidan permen jelly herbal. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Hidayat, R. 2020. Peningkatkan Pendapatan Bdc (Business Development Centre) Di Pangandaran Melalui Informasi Penggunaan E-Commerce. *Charity: jurnal pengabdian masyarakat*, 3(1).
- Hidayati, S., Susanti, D. A., Destiawan, R. A., dan Silvana, W. A. 2023. Pelatihan Pembuatan Permen Gummy Herbal Sebagai Nutrasetikal Imunbooster di TK Ar Rohim Jember. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 2811-2815.

- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., dan Afgani, C. A. 2022. Ulasan ilmiah: antosianin dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2).
- Izzah, A. 2019. Sintesis dan Karakterisasi Biochar dari Kulit Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Termodifikasi Surfaktan Sodium Dodecyl Sulfate (Sds) Sebagai Adsorben Terhadap Limbah Metilen Biru. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Kim, K. N. Ko, Y. J. Yang, H. M. 2013. *Anti-inflammatory effect of essential oil and its constituents from fingered citron (Citrus medica) through blocking JNK, ERK and NF- κ B signaling pathways in LPS-activated RAW 264.7 cells. Food Chem. Toxicol*, 57, 126–131.
- Koswara. R 2009. Teknologi Pembuatan Permen. E-Book Pangan.
- Li, Z. H.; Cai, M.; Liu, Y. S. 2019. *Antibacterial Activity and Mechanisms of Essential Oil from Citrus medica L. var. sarcodactylis. Molecules*, 24, 1577–1587.
- Lubis, M. S., dan Yuniarti, R. 2020. Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 110-114.
- Mahdi., Q. A. Al-maqtari., M. I. Ahmed., W. Al-ansi. 2019. *Bioactive Compounds Bioavailability of Microencapsulated Foshou Fruit Effervescent Tablets : in Vitro Simulated Gastrointestinal. Int J Agric Innov Res*, 8(2), 122–132.
- Mahdi., Q. A. Al-maqtari., M. I. Ahmed., W. Al-ansi. 2019. *Bioactive Compounds Bioavailability of Microencapsulated Foshou Fruit Effervescent Tablets : in Vitro Simulated Gastrointestinal. Int J Agric Innov Res*, 8(2), 122–132.
- Mierza, V., Dwiyantri, S. P., Mulidini, M., Nibullah, S. G., dan Abbas, Z. A. 2023. Pengembangan Formulasi Sediaan Gummy Candy dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Sebagai Gelling Agent. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 649-654.
- Munira, L., Dewi, N. L., Martakusumah, A. H., & Pratiwi, N. L. 2016. TIUPAN SANRO. PT. Kanisius
- Murrukmihadi , M., Wahyono, S, Marchhaban, Martono, S., 2011, Optimasi Formulasi Sirup Fraksi Tidak Larut Etil Asetat yang Mengandung Alkaloid Dari Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L), *Majalah Obat Tradisional*, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, 16(2): 101-108.

- Mursiany, A., Umboro, R. O., dan Anggraini, T. D. 2023. Penetapan Kadar Flavonoid Total Infusa Rambut Jagung Manis (*Zea mays Saccharata* Sturt) Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis Secara Kolorimetri. *Jurnal Locus Penelitian dan Pengabdian*, 2(12), 1191-1200.
- Nugraheni, M. 2013. Keamanan Pangan Dan Pengendaliannya Di Bidang Boga. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 8(1).
- Nuryustika, R. S. 2021. Uji ekstrak daun erpa (*Aerva sanguinolenta* L. Blume) sebagai pengganti Kristal violet pada pewarnaan Gram bakteri *Staphylococcus aureus* Skripsi. STIKes BTH Tasikmalaya.
- Oktavia, S. N., Wahyuningsih, E., dan Andasari, S. D. (2020). Skrining fitokimia dari infusa dan ekstrak etanol 70% daun cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers). *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 11(1), 1-6.
- Oktriyanto, A. F., Ramadhani, U. K. S., dan Karim, D. D. A. 2023. Aktivitas Antioksidan Sediaan Nutrasietikal 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.
- Pardede, A., dan Wardhani, R. A. A. K. 2023. Ekstraksi Zat Warna Betasianin Dari Daun *Alternanthera Dentata* Sebagai Pewarna Makanan Alami. *Dalton: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 6(1), 8-12.
- Pradana, A., Aisyah, S., dan Purwaningsih, D. 2024. Optimasi Gelling Agent Pada Sediaan Gummy Candy Parasetamol Dengan Metode Simplex Lattice Design. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 13(1), 1-12.
- Priastin, C. A. 2018. Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Sorbitol Terhadap Karakteristik Gummy Candy Sari Buah Black Mulberry (*Morus nigra*) Skripsi. Fakultas Teknik Unpas.
- Rakhmayanti, R. D., dan Hastuti, R. T. 2019. Formulasi Hard Candy Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(3), 1-6.
- Rakhmat, I. I., Kes, M., Juliastuti, H., Kes, M., Yuslianti, E. R., Handayani, D. R., dan Candra, B. D. 2021. *Sayuran Dan Buah Berwarna Ungu Untuk Meredam Radikal Bebas*. Deepublish.
- Ratnani, R. D. 2009. Bahaya bahan tambahan makanan bagi kesehatan. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 5(1).
- Restanti, Y. W. 2022. *Karakterisasi Molekuler Berbasis Sekuen 16S rRNA, Uji Biokimia, dan Bioassay Bakteri Resisten dan Degradator Pestisida Klorpirifos Asal Rhizosfer Bawang Merah*. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman.23-

- Rizkita, A. D., Cahyono, E., dan Mursiti, S. 2017. Isolasi dan Uji Antibakteri Minyak Daun Sirih Hijau dan Merah Terhadap *Streptococcus mutans*. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(3), 279-286.
- Sari, D.K. dan Dominica, D. 2022. Evaluasi Uji Hedonik dan uji pH Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS)*. 5(2), 181-186
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., dan Lestario, L. N. 2015. Ekstraksi betasianin dari kulit umbi bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami. *Agric*, 27(1), 38-43.
- Shuyu Xu, Yin Qu, Xinyu Liu, Yao Li, Jimin Liu, and Hezhong Jiang. 2020. *Progress in Chemical Constituents and Pharmacological Effects of Citrus medica L. var. sarcodactylis Swingle. Med. Res.*, 4, 190014.
- Simanjuntak, V. 2014. Analisa Komponen Kimia Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Kuku Harimau (*Citrus medica L. Var. Sarcodactylis*) dengan Gc-MS dan Uji Antioksidan Menggunakan Metode DPPH. Skripsi. Universitas Sumatera Utara (USU) Medan.
- Simaremare, E. S. 2014. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Gatal (*Laportea decumana* (Roxb.) Wedd). *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 11(1).
- Singla, R. K., He, X., Chopra, H., Tsagkaris, C., Shen, L., Kamal, M. A., et al. 2021. Natural Products for the Prevention and Control of the COVID-19 Pandemic: Sustainable Bioresources. *Front. Pharmacol.* 12, 758159. doi:10.3389/fphar.2021.758159
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sulistyarini, I., Sari, D. A., dan Wicaksono, T. A. 2020. Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Cendekia Eksakta*, 5(1).
- Sunarjono, H. 2008. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Sunaryo, R. A., dan Zaky, M. 2020. Formulasi Nutrasetikal Gummy Candies Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Farmagazine*, 7(2), 61-67.
- Susanti, T., Musyaddad, K., Oryza, D., Utami, W., dan Ash, M. A. 2020. Tumbuhan khas di kawasan Candi Muaro Jambi dalam kajian etnobotani dan potensi ekonomi. *Al-Kaunyah: Jurnal Biologi*, 13(2), 192-208.
- Sutrisno, K. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. *Buku Pangan*.

- Syaifullah. 2020. *Karakterisasi Morfologi Organ Vegetatif Tanaman Jeruk Siam (Citrus Nobilis Lour.) di Dua Sentra Lokasi yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau
- Syamsiyah, C. N., Martihandini, N., dan Rubiyanti, R. 2023. Formulasi dan Evaluasi Nutrasetikal Gummy Candies dari Biji Pepaya. In *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian Volume 3* (Vol. 3, No. 1).
- Theanphong, O.; Songsak, T.; Mingvanish, W. 2008. *Chemical Composition and Antimicrobial Activity of the Essential Oil from Citrus medica L. var. sarcodactylis (Sieber) Swingle Leaf*. *Mahidol Univ. J. Pharm. Sci*, 35, 57–61. (Imperata cylindrica). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 180 – 189.
- Trifkovic and Benkovic M. 2009. *Introduction to nutraceuticals and pharmaceuticals. Dalam Galanakis CM (Ed.). Nutraceuticals and Natural Product Pharmaceutical.h. 1 – 25. London: Academic Press.*
- Tritisari, A. 2023. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Uji Organoleptik dan Umur Simpan Santan Kelapa Cream (*Coconut Cream*). *Agrofood*, 5(2), 1-12.
- Ulya, M. M. A. 2018. Kemasan Cerdas (*Smart packaging*) dengan Sensor pH Berbasis Antosianin Daun Erpa sebagai Detektor Kebusukan Filet Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). Skripsi, Universitas Brawijaya.
- Wahid, A. R., dan Safwan, S. 2020. Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Terhadap Ekstrak Tanaman Ranting Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli L.*). *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 1(1), 24-27.
- Warsiki, E., Nofrida, R., dan Yuliasih, I. 2013. Pemanfaatan ekstrak daun erpa (*Aerva sanguinolenta*) untuk label cerdas indikator warna. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(1), 15-19.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wildman REC dan Kelley M. 2007. *Nutraceuticals and functional foods*. Dalam Wildman REC (Ed.). *Handbooks of Nutraceuticals and Functional Foods.h. 1 – 20. CRC Press. New York.*
- Wulandari, E. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Gummy Candy Ekstrak Akar Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) Dengan Variasi Penambahan Gelatin Dan Agar-Agar Serta Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yulianti, I. 2019. Tanggung jawab sosial terhadap pemakaian pewarna sintetik rhodamin b pada masyarakat. *Jurnal TEDC*, 11(3), 229-235.

Zhen Wu, Hong Li, Yong Yana, Yong Zhan, Dawei Tu. 2013. *Variation in the components and antioxidant activity of Citrus medica L. var.sarcodactylis essential oils at different stages of maturity. Ind. Crops Prod.*, 46, pp 311-316.

Zulaini, L., dan Dalimunthe, G. I. 2022. Formulasi Sediaan Gummy Candies Sari Sawi Pakcoy (*Brassica Rapa L.*) Dengan Variasi Sukrosa Sebagai Pemanis. *Journal of Health and Medical Science*, 69-77.