

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Segar (*Hylocereus Sp*). *Media Farmasi*, 17(2), 157. <https://doi.org/10.32382/mf.v17i2.2273>
- Afriza, R. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 2(2), 90–96.
- Agistia, N., Rahim, F., & Nofiandi, D. (2015). Formulasi Permen Jeli Ekstrak Daun Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Suplemen Makanan. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 2, 43–48.
- Aliya, N., Riyanta, A. B., & Muldiyana, T. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit dan Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Penentuan Parameter Non Spesifik. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 6(1), 1–15. <http://jurnalfarmasi.or.id/index.php/jrki/article/view/485>
- Amaria, F. E., Luliana, S., & Isnindar. (2021). Formulasi Sediaan *Gummy Candies* Ekstrak Herba Pegagan (*Centella Asiatica*) Menggunakan Pektin dari Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata Miers*). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran Untan*, 5(1). <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/view/50149>
- Analianasari, A., & Zaini, M. (2017). Pemanfaatan Jagung Manis dan Kulit Buah Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(2). <https://doi.org/10.25181/jppt.v16i2.104>
- Asdini, W. T., Arifian, H., Mita, N., & Rusli, R. (2021). Formulasi dan Evaluasi Nutrasetikal *Gummy Candy* dari Perasan Daun Kelakai (*Stenochlaena Palustris (Burm.F.) Bedd.*). *Proceeding Of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14, 326–331. <https://doi.org/10.25026/mpc.v14i1.593>
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen *Jelly* Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4. <https://media.neliti.com/media/publications/198932-pembuatan-permen-jelly-ekstrak-jahe-merah.pdf>

- Baharsyah, I. (2017). Aktivitas Antioksidan Jus Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Asam Urat dan Tingkat Kerusakan Ginjal Tikus Wistar. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. <https://lib.unnes.ac.id/32355/1/4411412008.pdf>
- Beandrade, M.U., 2018. Formulasi dan Karakterisasi SNEDDS Ekstrak Jinten Hitam (*Nigella sativa*) dengan Fase Minyak Ikan Hiu Cucut Botol (*Centrophorus Sp*) Serta Uji Aktivitas Immunostimulan. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research* 3. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v3i1.15506>
- Chen, Z., Zhong, B., Barrow, C. J., Dunshea, F. R., & Suleria, H. A. R. (2021). Identification of Phenolic Compounds in Australian Grown Dragon Fruits and Determination of Their Antioxidant Potential. *Arabian Journal Of Chemistry*, 14(6), 103151. <https://doi.org/10.1016/J.Arabjc.2021.103151>
- Depkes. (1979). Farmakope Indonesia Edisi III. Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan.
- Depkes. (1989). Materia Medika Indonesia Jilid V. Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan.
- Desideria, D., Kunarto, B., & Fitriana, D. I. (2019). Karakteristik Permen Jelly Sari Kunyit Putih (*Curcuma Mangga Val.*) yang diformulasi Menggunakan Konsentrasi. [Universitas Semarang]. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/d.111.14.0066-20190307080837.pdf>
- Dewi, E. R. (2022). Analisis Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal dan Merkuri Pada Makanan di Wilayah Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. *Ikesma*, 18(1), 1. <https://doi.org/10.19184/ikesma.v18i1.20529>
- Djakaria, S. A., Batubara, I., & Raffiudin, R. (2020). *Antioxidant and Antibacterial Activity of Selected Indonesian Honey Against Bacteria of Acne*. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 23(8), 267–275. <https://doi.org/10.14710/jksa.23.8.267-275>
- Elisabeth, O. J. La, Sawiji, R. T., & Yuliawati, A. N. (2020). Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 3(1). <https://doi.org/10.35473/ijpnp.v3i1.503>

- Evifania, R. D., Apridamayanti, P., & Sari, R. (2020). Uji Parameter Spesifik dan Nonspesifik Simplisia Daun Senggani (*Melastoma Malabathricum* L.). *Jurnal Cerebellum*, 5(4a), 17. <https://doi.org/10.26418/jc.v6i1.43348>
- Faadlilah, N., & Ardiaria, M. (2016). Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar HDL Tikus *Sprague Dawley* Dislipidemia. *Journal Of Nutrition College*, 5(4), 280–288. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Faisal, M., Novianti, K. P., & Ramadhan, A. M. (2023). Formulasi dan Evaluasi Nutrasetikal *Gummy Candy* dari Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema Canescens* Jack) dengan Kombinasi Madu Hutan (*Apis Dorsata*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(6), 1027–1034. <https://doi.org/10.25026/jsk.v5i6.2218>
- Gulcin, İ., & Alwasel, S. H. (2023). DPPH Radical Scavenging Assay. *Processes*, 11(8), 2248. <https://doi.org/10.3390/pr11082248>
- Handayani, E. (2018). Skrining Kandungan Senyawa Aktif Madu dan Uji Potensinya Sebagai Antioksidan [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Handayani, F., Apriliana, A., & Novianti, I. (2020). Karakterisasi dan Skrining Fitokimia Simplisia Buah Selutui Puka (*Tabernaemontana Macracarpa* Jack). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 12(1), 9–15.
- Handayani, R., Rustamsyah, A., Perdana, F., Ihsan, S., & Suwandi, D. W. (2017). Studi Pendahuluan Fitokimia Tanaman Koleksi Arboretum Legok Pulus Garut. *Journal Of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 4(2), 103–107. <https://doi.org/10.25026/jtpc.v4i2.136>
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., & Sari, P. (2021). Aplikasi Variasi Sukrosa dan Perbandingan Gelatin-Karagenan Pada Permen Jeli Kopi Robusta (*Coffea Canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01).
- Harborne, J. B., Padmawinata, K., & Soediro, I. (1987). Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan.
- Hidayat, M., Soen, S., & Prahastuti, S. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Antitrigliserida Ekstrak Tunggal Kedelai, Daun Jati Belanda Serta Kombinasinya. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik*, 16(2), 89–94.
- Hutami, R., Nur'utami, D. A., & Joana, A. (2021). *Antioxidant Activity, Sensory, Chemical, And Microbiology Characteristics Of Muntok White Pepper (Piper nigrum Linn.) Hard Candy*. *Indonesian Journal of Applied Research (IJAR)*, 2(1), 147–27. <https://doi.org/10.30997/ijar.v2i1.98>

- Iswandana, R. & Sihombing, L. K. M., (2017). Formulasi, Uji Stabilitas Fisik, dan Uji Aktivitas Secara In Vitro Sediaan Spray Antibau Kaki yang Mengandung Ekstrak Etanol Daun Sirih (*Piper betle L.*), *Pharmaceutical Science and Research*, 4 (3), 121-131. Kesuma Sayuti, I., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. *Andalas University Press*.
- Kesuma Sayuti, I., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. *Andalas University Press*.
- Laurencia, E., & Tjandra, O. (2018). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Kromatografi Gas. *Tarumanagara Medical Journal*, 1(1), 67–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.24912/tmj.v1i1.2518>
- Leliqia, N. P. E., Harta, I. K. G. G. G., Saputra, A. A. B. Y., Sari, P. M. N. A., & Laksmiani, N. P. L. (2020). Aktivitas Antioksidan Kombinasi Fraksi Metanol *Virgin Coconut Oil* dan Madu Kele Bali dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 5(2), 84. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v5i2.44070>
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimical Et Natural Acta*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n2.19049>
- Mahargyani, W. (2018). Identifikasi Senyawa dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). 614–621. <https://www.researchgate.net/publication/361755849>
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2019). *The Effect Of Ph Of Nutmeg Juice On Reducing Sugar Content And Hard Candy Texture*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1), 19. <https://doi.org/10.33749/jpti.v11i1.5098>
- Manihuruk, F. M., Suryati, T., & Arief, I. I. (2017). *Effectiveness Of The Red Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus) Peel Extract as The Colorant, Antioxidant and Antimicrobial on Beef Sausage*. *Media Peternakan*, 40(1), 47–54. <https://doi.org/10.5398/medpet.2017.40.1.47>
- Marianne, M., Patilaya, P., & Barus, B. T. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Etanol Rimpang Temu Giring (*Curcuma Heyneana*) dan Daun Pugun Tanoh (*Curanga Fel-Terrae*) Menggunakan Metode Diphenyl Picrylhydrazil (DPPH). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(2), 398–404. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i2.223>

- Marwita, R., Putri, S., Ninsix, R., Sari, A. G., Jurusan, D., Pangan, T., Parit, J. P., & Riau, T. H. (2015). Pengaruh Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1), 51–58. <https://doi.org/10.25077/jtpa.19.1.51-58.2015>
- Materia Medica Batu. (2024). Determinasi Tanaman Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*).
- Maulana, H., Fitrianiingsih, S. P., & Darma, E. (2021). Penelusuran Pustaka Perbandingan Potensi Antioksidan pada 4 Jenis Buah Naga (*Hylocereus sp*) untuk diformulasikan Menjadi Sirup Buah. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 1(1), 8–17. <https://doi.org/10.29313/bcsp.v1i1.88>
- Merck, E. (1978). *Dyeing Reagents For Thin Layer And Paper Chromatography*. Federal Republic Of Germany.
- Mierza, V., Puspa Dwiyaniti, S., Granadha Nibullah, S., & Alya Abbas, Z. (2023). *Development Of Gummy Candy Formulations With Variations In Gelatin Concentrations As Gelling Agents*. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(2), 649–654. <https://www.journal-jps.com>
- Mukhaimin, I., Mega Nurwany, H., Budi Prasetyati, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Terhadap Karakteristik Mutu Permen Jeli. *Media Teknologi Hasil Perikanan Terakreditasi Nasional (Sinta 4)* (2): 68-75. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.2.2022.38772>
- Nabila A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Sarang Lebah dan Madu Hutan dari Luwu Utara dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Nabila, T. I., L., N., Solehudin, Wahyudin, Mansyur, Setiyawan, H., & (2023). Penanganan Pengeringan dan Pergudangan Bahan Baku Jagung Untuk Pakan Unggas. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Imu Pakan*, 4(1), 27-33.
- Niah, R., & Helda. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*, 03(02), 36–42. <http://jps.unlam.ac.id/>
- Nizori, A., & Sihombing, N. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal*

Teknologi Industri Pertanian, 30(2), 228–233.
<https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2020.30.2.228>

- Noor, M I. Yufita, E. Zulfalina. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society (JAcPS)* 5 (1): 14-16.
- Nurrosyidah, I. H. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella Asiatica (L.) Urban*) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Journal Of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 3(1), 46–54. <https://doi.org/10.36932/Jpcam.V3i1.44>
- Nurullita, H., Afiyanto, H., & Safudin, E. (2019). Budidaya Naga di Kebun: Pengolahan Buah Naga Dalam Rangka Peningkatan Produksi Ekonomi Desa Bululor, Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(2), 181. <https://doi.org/10.26877/E-Dimas.V10i2.3297>
- Oktavia, F. D., & Sutoyo, S. (2021). Skrining Fitokimia, Kandungan Flavonoid Total, Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tumbuhan *Selaginella doederleinii*. *Jurnal Kimia Riset*, 6(2), 141–153.
- Oktavian, R. (2021). Uji Aktivitas Antidiare Ekstrak Etanol Kulit Buah Delima Putih (*Punica granatum L.*) pada Mencit Putih (*Mus musculus*) Jantan Galur Swiss Webster Menggunakan Metode Transit Intestinal [Skripsi]. Program Studi S-1 Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Pangestu, R. F. (2017). Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri *Asam Laktat (Bal)* Pada Yogurt Powder Daun Kopi Dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.185>
- Pramiastuti, O., Ika, D., Solikhati, K., Suryani, A., S1, P., Stikes, F., Mandala, B., & Slawi, H. (2021). Aktivitas Antioksidan Fraksi Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine Bulbosa (Mill.) Urb*) Dengan Metode Dpph (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Jurnal Wiyata*, 8(1), 55–66.
- Pratiwi, F., Kusumaningrum, I., & Amalia, L. (2019). Karakteristik Permen Keras (Hard Candy) Wortel dan Lemon *The Characteristics of Carrot and Lemon Hard Candy*.
- Rahma, S., Natsir, R., & Kabo, P. (2014). Pengaruh Antioksidan Madu Dorsata Dan Madu Trigona Terhadap Penghambatan Oksidasi LDL Pada Mencit Hiperkolesterolemia. *Jst Kesehatan* , 4(4), 377–384.

- Rahmayulis, & Ulan Dari, T. (2023). Penetapan Kadar Pektin dan Metoksil Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang diekstraksi dengan Metode Refluks L.). *Jurnal Mipa*, 12(2), 38–42. <https://doi.org/10.35799/jm.v12i2.44984>
- Rai, P. K., Lee, S. S., Zhang, M., Tsang, Y. F., & Kim, K.-H. (2019). *Heavy Metals in Food Crops: Health Risks, Fate, Mechanisms and Management*. *Environment International*, 125, 365–385. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.envint.2019.01.067>
- Raisyah, R. (2023). Identifikasi Karakter Morfologi Dan Aktivitas Antioksidan Madu Dari Lebah Apis [Universitas Islam Syarif Hidayatullah]. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/73855/1/risya%20raisyah-fst.pdf>
- Rani, K. C., Wulan, K., Melinda Shelly, & Ikhrom, N. (2022). Formulasi *Chewable Gummy* Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Gelling Agent Konjak Glukomanan Dan Kappa Karagenan. *Media Pharmaceutical Indonesiana*, 4(1).
- Rashati, D., Christiningtyas Eryani, M., & Farmasi Jember, A. (2019). Formulasi dan Uji Stabilitas *Gummy Candies* Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 5(2), 58–64.
- Ratnawati, S. E., Agustini, T. W., & Hutabarat, J. (2014). Penilaian Hedonik dan Perilaku Konsumen Terhadap Snack yang di Fortifikasi Tepung Cangkang Kerang Simping (*Amusium Sp.*). *Journal Of Fisheries Sciences*, 15(2), 88–103.
- Rifqi, M., Oktri Sumantri, N., & Amalia, L. (2022). Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, Serta Uji Hedonik Pada *Hard Candy* dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*), Sukrosa dan Madu. *Jurnal Agroindustri*, 8(1).
- Rizal, M. (2015). Prospek Pengembangan Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) Di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. 4, 884–888. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010440>
- Sahlan, M., Ridhowati, A., Hermansyah, H., Wijanarko, A., Rahmawati, O., & Pratami, D. K. (2019). *Formulation of hard candy contains pure honey as functional food*. AIP Conference Proceedings, 2092. <https://doi.org/10.1063/1.5096743>

- Sani, R.N, Nisa, F.C, Andriani, R.D & Maligan, J. (2014). Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikro Alga Laut Tetraselmi chuii', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2, PP. 121– 126.
- Santoso, J., & Putra Mahardika, M. (2023). Formulasi *Gummy Candy* dari Ekstrak Etanol Kulit Nanas Madu (*Ananas comosus L. Merr*) Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1(12), 201–208.
- Shofiati, A., Andriani, M. A. M., & Anam, C. (2014). Study Of Antioxidant Capacity and Sensory Acceptance Of Dragon Fruit Peel Teabag Addition Of Lemon Peel and Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 5–13. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- SNI. (2008). *Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Bagian 1*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarjat, Leovika, A., Suminar, E., Isnaniawar, V., Abdilah Ha, M., Albi Fauzi, A., & Mubarak, S. (2018). *Morphological Characterization and Adaptation Of Four Dragon Fruit Genotypes In Pangandaran Regency Of Indonesia*. *Asian Journal of Plant Sciences*, 18(1), 21–25. <https://doi.org/10.3923/ajps.2019.21.25>
- Sulistyarini, I., Sari, A., Tony, D., & Wicaksono, A. (2020). Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 5(1), 56–62.
- Sunaryo, R. A., Zaky, M., & Rasydy, L. O. A. (2020). Formulasi Nutrasetikal Gummy Candies Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Jurnal Farmagazine*, 7(2), 61. <https://doi.org/10.47653/farm.V7i2.478>
- Supeno, B., & Erwan. (2016). Pengenalan Pembelajaran Tentang Lebah Madu (*Honey Bees*). Arga Puji Press.
- Thanh, T. N., & Bui, V. (2019). *Structure, Rheological Properties And Connectivity Of Gels Formed By Carrageenan Extracted From Different Red Algae Species* [Le Mans Universite]. <https://theses.hal.science/tel-02077051>
- Wahyu, R. (2016). Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus Mutans* dan *Candida Albicans* (In Vitro) [Universitas Jember]. <https://Repository.Unej.Ac.Id/Handle/123456789/76873>
- Wijayanti, N., Mariyam Oklima, A., Nurwahidah, S., & Kusnayadi, H. (2022). Habitat Characteristics Of The Honey Bee (*Apis Dorsata*), Harvesting

Methods Of Forest Honey, And Characteristics Of Sumbawa Forest Honey In Sumbawa Regency, Indonesia. *Journal Of Global Sustainable Agriculture*, 3(1), 14. <https://Doi.Org/10.32502/Jgsa.V3i1.5291>

Wineri, E., Rasyid, R., & Alioes, Y. (2014). Perbandingan Daya Hambat Madu Alami Dengan Madu Kemasan Secara In Vitro Terhadap Streptococcus Beta Hemoliticus Group A Sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3).<http://Jurnal.Fk.Unand.Ac.Id>

Yulia, M., Azra, F. P., & Ranova, R. (2022). Formulasi Hard Candy Dari Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolio*), Madu (*Mell Depuratum*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Berdasarkan Perbedaan Sirup Glukosa. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(1), 89–100. <https://doi.org/10.33759/jrki.v4i1.212>

Youssef, M. M., Moharram, H. A., & Youssef, M. M. (2014). Methods For Determining The Antioxidant Activity: A Review. *Alex. J. Fd. Sci. & Technol*, 11(1), 31–42. <https://www.researchgate.net/publication/274669600>

Yulia, M., Azra, F. P., & Ranova, R. (2022). Formulasi *Hard Candy* dari Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolio*), Madu (*Mell depuratum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Berdasarkan Perbedaan Sirup Glukosa. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(1), 89–100. <https://doi.org/10.33759/jrki.v4i1.212>

Zidane, A., Zam Zami, R., Putra Mahardika, M., & Barlian, A. A. (2023). Formulasi dan Uji Sifat Fisik Permen Jelly Dari Ekstrak Kulit Nanas Madu (*Ananas Comosus (L) Merr*) Menggunakan Basis Karagenan dan Gum Arab. *Inovasi Teknik Kimia*, 8(2), 139–148.