

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes.G.2007. Teknologi Bahan Alam, ITB Press Bandung.
- Ahmad, D., dan Mujdalipah, S. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas* (L). Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech*, 2(1):52-58.
- Adjatin, A., Dansi, A., Badoussi, E., Loko, Y.L., Dansi, M., Gbaguidi, F., Azokpota, P., Ahissou, H., Akoègninou, A., Akpagana, K., and Sanni A. (2013). Phytochemical screening and toxicity studies of *Crassocephalum rubens* (Juss. ex Jacq.) S. Moore and *Crassocephalum crepidioides* (Benth.) S. Moore consumed as vegetable in Benin. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 2013, 5(6):160- 167
- Calvin, Joshua (2008). Daya Antimikroba Infusum Kismis Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*, In vitro. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. www.lsbuc.ac.uk/gelatin.html. Diakses tanggal 13 desember 2021.
- Desroiser, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Dhina, Meiry Akmara., Sugeng Rifqi Mubaroq., Mega Astia. (2019). Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak untuk Peningkat Daya Ingat Anak. *Jurnal FamilyEdu*, V, (1), 30-37
- Diana Riana Ningsih., Zufahira., Diyu Mentari. 2017. EKSTRAK DAUN MANGGA (*Mangifera indica* L.) SEBAGAI ANTIJAMUR TERHADAP JAMUR *Candida albicans* DAN IDENTIFIKASI SENYAWANYA. *Jurnal Kimia Riset*, volume 2. (1) 61-68
- Dwi Warna Aju,F. 2011. Huungan Biofilm *Streptococcus Mutans* Terhadap Resiko Terjadinya Kariers Gigi. Bagian Konservasi Ggi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember. Vol 8 No. 3, 2011 : 127-130.

- Endang Suprastiwi. Efek antimikroba polifenol dari teh hijau jepang terhadap *Sreptococcus mutans*. Yogyakarta: Majalah Kedokteran Gigi 2007, XIV(1); 2007.
- Firastika, N., dan Wardani, R. K. 2016. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak. Laporan Tugas Akhir Program Diploma III Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Harborne, J.B. 1996. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, terjemahan K. Padmawinata dan I. Sudiro, Cetakan ke II. Bandung: ITB.
- Hayashi, A., dan Kanzaki, T. 1987. Swelling of Agarose Gel and Its Related Changes. *J Food Hydrocoll* 1:122-127.
- Hidayat, S. dan Napitupulu, R.M. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Jakarta: Agriflo (swadaya Grup).
- Irianto, Koes. (2013). *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganismes* Jilid 2. Bandung : Yrama Widya
- Inukai, M., dan Masakatsu, Y. 1999. Effect of Charge Density on Drug Permeability Through Alginate Gel Membranes. *Chem. Pharm. Bul* 47(8):1059-1063
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook pangan
- Lees R, Jackson EB. 1999. *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379 p.
- Lestari, O. A. 2005. Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut *Euchema cottoni* dan *Euchema spinosom* terhadap Kandungan Serat Pangan dan Iodium Mi Kering. (Skripsi). Universitas Pelita Harapan. Karawaci.
- Lia, A.F., (2022). Karakterisasi Simplisia dan Eksrak Daun Sintrong (*Crassocephalum crepidioides*) Asal Provinsi Kalimantan Timur sebagai Kandidat Obat Karies dan Aktivitas Antibakterinya. Skripsi, tidak dipublikasikan, Samarinda, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Indonesia.

- Merry, R, Sibarani. 2014. Karies : Etiologi, Karakteristik klinis dan Tatalaksana. Departemen Ilmu Penyakit Gigi dan Mulut. Universitas Kristen Indonesia. Majalah Kedokteran UKI Vol. XXX No.1.
- Miller, T. G. 1996. Living in The Environment. Wadsworth Publishing Company A Division of International Thomson Publishing Inc. United State of America.
- Muchtadi, D. 2008. Pengantar Ilmu Gizi. Alfabeta Press. Bandung.
- Murtiningsih., Sudaryati., Mayagita. (2018). Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan*, 12, (1), 67-77
- Pambudi, Adhimas Rilo., Yusrinie Wasuaturrahmah., Didit Aspriyanto. (2021). Antibacterial Effectiveness of Kecapi Sentul Extract (*Sandorium koejape Merr*) Against *Streptococcus Mutans*. *ODONTO Dental Journal*, 8, (2), 1-10
- Potter, N.N. 1986. Food Science. Wesport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pratiwi, Sylvia T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta : Erlangga
- Putri, W. S., Warditiani, N.K., L.P.F. 2015, Skrining Fitokimia Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangosta L.I*), Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Udayana, Jimbaran
- Rismandari, Mukarima, Tri Winarni Agustini, & Ulfah Amalia. (2017). Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma spinosum*. *Jurnal Saintek Perikanan*, 12, (2), 103-108
- Romas, A., Rosyida, D. U., & Aziz, M. A. (2015). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol kulit buah manggis (*Garcinia mangostana l*) terhadap bakteri *Echerichia coli* ATCC 11229 dan *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 secara in vitro. University Research Colloquium 2015.
- Rowe, Raymond C., Paul J Sheskey., Marian E Quinn. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. USA : Pharmaceutical Press
- Yohana., Oke Anandika Lestari. (2017). *Permen Jelly Kaya Nutrisi dari Alam Borneo*. Pontianak : Untan Press

Ziyaan Azdzahiy Bebe dkk. 2018. Faktor Resiko Kejadian Keriers Gigi pada Orang Dewasa Usia 20-39 Tahun di Kelurahan Dadapsari, Kecamatan Semarang Utara, Kota semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 6, Nomor 1 ISSN: 2356-3346