

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alkarim, M., Murti, Y. B., Saifullah, T. N., Farmasi, F., & Mada, U. G. (2012). Formulasi Hard Candy Lozenges Ekstrak Daun Legundi (*Vitex Trifolia L.*). *Majalah Obat Tradisional*, 17(1), 15–21. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>
- Anita Devi, N. P., Wipradnyadewi, P. A., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh penambahan terung belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal ITEPA*, 7(1). diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini. (2016). *Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's preference mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 40(1), 97–100. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>
- Artamonova, M., Piliugina, I., Samokhvalova, O., Murlykina, N., Kravchenko, O., Fomina, I., & Grigorenko, A. (2017). Study of the Properties of Marshmallow With the Sudanese Rose and Black Chokeberry Dyes Upon Storage. *EUREKA: Life Sciences*, 3(3), 15–23. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>
- Betai Sebayang, E. F., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). *Pengaruh perbandingan bubur kweni dengan sari jeruk manis dan jumlah gelatin terhadap mutu marshmallow*. 5(1), 81–88. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>
- BSN. (2008). SNI 3547.2-2008 Kembang gula – Bagian 2 : Lunak. *Kembang Gula- Bagian 2:Lunak*, 2,8-12. diakses dari:

<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Chin Ann, K., Indarto Putut Suseno, T., & Rulianto Utomo, A. (2012). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Beet*. 11, 9. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Faradillah, N. (2017). Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori Dengan Proporsi Sukrosa Dan Gula Stevia (Stevia Rebaudiana) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39–42. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Fellows, P. J. (2000). Food processing technology. In *Food processing technology*. woodhead publishing limited. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Gupta, E., Purwar, S., Sundaram, S., & Rai, G. K. (2013). Nutritional and therapeutic values of Stevia rebaudiana: A review. *Journal of Medicinal Plants Research*, 7(46), 3343–3353. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). Confectionery Science and Technology. In *Confectionery Science and Technology*. Springer. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Hendrianto, E., & Rukmi, W. D. (2015). Pengaruh Penambahan Beras Kencur Pada Es Krim Sari Tempe Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 353–361. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Ir. Sutrisno Koswara, Ms. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. *Ebook Pangan*, 1–60. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Jalasena, R. A., & Gemala, A. (2016). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow Dengan Penambahan Brokoli. *Journal of*

Nutrition College, 5(1), 20–27. diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Jariyah, Rosida, & Nisa, D. C. (2019). Karakteristik Marshmallow Dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis Peruviana L*) Dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) Serta Penambahan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1). diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Jeffery, G. H., Bassett, J., Medham, J., & Denney, R. C. (1990). Vogel's textbook of quantitative chemical analysis. 5th edn. In *Endeavour* (Vol. 14, Issue 2, p. 100). diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Khanh, T., & Glasgow, S. (2012). On the texture profile analysis test. *Quality of Life through Chemical Engineering*, October, 749–760. diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Kirtil, E., Aydogdu, A., & Oztop, M. H. (2017). Investigation of physical properties and moisture sorption behaviour of different marshmallow formulations. *Acta Horticulturae*, 1152, 243–248. diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Marietta, E. (2019). *Pengaruh Substitusi Putih Telur Dengan Air Rebusan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Marshmallow*. In *Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata, Semarang*. diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Mishella, sui tania. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Yang Dibuat Dari Kombinasi Tepung Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Tepung Jali (*Coix lachryma-Jobi L.*). In *Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata, Semarang*. diakses dari:
<https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Murtiningsih, HP, S., & Mayagita. (2018). PEMBUATAN PERMEN JELLY KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN GELATIN. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 67–77. diakses

dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Prabawati, T. P., & Pujimulyani, D. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KENCUR (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan 2018, April*, 209–216. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Raini, M., & Isnawati, A. (2012). Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media of Health Research and Development*, 21(4 Des), 145–156. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Santoso, J., Karina, J., & Wijaya, J. R. (2013). *Karakteristik Fisiko-Kimiawi Gelatin Kulit Ikan Cucut *Squalus Acanthias* dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Marshmallow*. 2011, 97–107. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Santoso, U., Pranoto, Y., Afriyanti, Y. T., & Mulyani, S. (2016). *The Physical and Chemical Properties of Marshmallow made from Bufallo (*Bubalus bubalis*) Hide Gelatin Compared to Commercial Gelatin*. 6(1), 28–34. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Sukini. (2018). *Jamu Gendong Solusi Sehat Tanpa Obat* (D. A. Erinita (ed.)). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review*. 5(2), 66–73. diakses dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

Widhiana, E. (2000). Ekstraksi Bit (*Beta vulgaris* L. var. *rubra* L.) sebagai Alternatif Pewarna Alami Pangan. In *Skripsi S-1, Fakultas Pertanian IPB, Bogor*. diakses

dari: <https://drive.google.com/open?id=12ngZ3kRB3np2i6fjf3aJUnJ150rAbQCr>

