

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alkarim, Mahfud, Yosi Bayu Murti, T. N. Saifullah. (2012). Formulasi *Hard Candy Lozenges* Ekstrak Daun Legundi (*Virtex trifolia L.*). *Majalah Obat Tradisional* Vol. 17 (1) : 15 – 21. <https://www.scribd.com/document/374726794/jurnal>
- Amalia, F. 2017. Tugas Akhir: Pengaruh Pengguna Grade Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii* M) Terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (Green Tea). <http://repository.unpas.ac.id/15287/3/Skripsi%20Sirup%20Teh%20Hijau.pdf>
- Ann, Kho Chin, Thimas Indarto Putut Suseno, Adrianys Rulianto Utomo. (2012). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Beet. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 11 (2) : 28 – 36. <https://media.neliti.com/media/publications/232335-pengaruh-perbedaan-konsentrasi-ekstrak-b-70100d24.pdf>
- Aprina, Hesty Priska. 2012. *Analisis Komposisi Asam Amino Gelatin Sap dan Gelatin Babi Pada Marshmallow Menggunakan Teknik Kombinasi HPLC (High Performance Liquid Chromatography) dan PCA (Principant Componenen Analysis)*. Skripsi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. <https://adoc.tips/uin-syarif-hidayatullah-jakarta-skripsi-hesty-priska-aprina-.html>
- Arora, E., V. Khajuria, S. Kumar, Z. Gillani, S. Sadiq, dan VR. Tandon. 2010. Stevia: A Promising Herbal Sweeteners. *New Horizon*. 12(4): 212-213. https://www.researchgate.net/publication/50367354_Stevia_A_Promising_Herbal_Sweeteners/link/02e7e5338eb3dc7061000000/download
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008 Tentang Kembang Gula- Bagian 2. Lunak. Jakarta. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-kembang-gula.pdf>
- BSN Badan Standarisasi Nasional. 1992. Sirup Glukosa. SNI 2978.01-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-kembang-gula.pdf>
- Devi, Anita N. P., Wipradnyadewi, P. A., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh penambahan terung belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal ITEPA*, 7(1). <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/36706/22206>
- Edwards, W. P. (2000). *The Science of Sugar Confectionary*. RSC Paperback. Cambridge. https://books.google.co.id/books?id=gG0oDwAAQBAJ&pg=PA42&lpg=PA42&dq=Sugar+Confectionery+and+Chocolate.+Leonard+Hill.+Glasgow.&source=bl&ots=II2lkjsCR_&sig=ACfU3U2H02iMawSBLGn2P3DSOM4ZQfApyQ&hl=jv&s

[a=X&ved=2ahUKEwjBha7d0droAhWQb30KHTJqDuoQ6AEwA3oECAsQJO#v=onepage&q=Sugar%20Confectionery%20and%20Chocolate.%20Leonard%20Hill.%20Glasgow.&f=false](http://www.researchgate.net/publication/306153941_Nutritional_and_therapeutic_values_of_Stevia_rebaudiana_A_review/link/57c08f1d08aed246b0fb6253/download)

- Emilda.(2018) Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum Burmanii* Nees Ex.Bl.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka . *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, Vol. 5 No.1.
<http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/fitofarmakaindo/article/download/316/249>
- Faradillah, N. (2017). Karakteristik Permen Karamel Susu “*reduced calorie*” Dengan Proporsi Sukrosa Dan Gula Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39–42.
<http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/206/167>
- Firdausni, Failisnur dan Yulia Helmi Diza (2011). Potensi Pigmen Cassiavera Pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. Balai Riset dan Standardisasi Industri Padang. *Jurnal Litbang Industri*, Vol. I No.1, 2011: 15-21.
<http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/download/590/541>
- 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.
https://www.researchgate.net/publication/306153941_Nutritional_and_therapeutic_values_of_Stevia_rebaudiana_A_review/link/57c08f1d08aed246b0fb6253/download
- Hardiyanti, A. Et all. Kajian Pembuatan *Marshmallow* Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*). *JURNAL KEBIDANAN* Vol 4, No 3, Juli 2018 : 110-118
<http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kebidanan/article/download/662/604>
- Hardjanti, Sri dan Chatarina Wariyah. 2005. *Penggunaan Ekstrak Teh Hijau pada Pembuatan Permen Lunak sebagai Makanan Fungsional*. Prosiding Seminar Puslitbang Teknologi Maju Batan.Yogyakarta. <http://lppm.mercubuana-yogya.ac.id/wp-content/uploads/2016/11/Sri-Hardjanti-dan-Chatarina-Wariyah.pdf>
- Harianja, Yosua, Sentosa Ginting, Ismed Suhaidi. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii Blume*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Meningkatkan Umur Simpan Minuman Kopi. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.7 No.1 Th. 2019
<https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Yosua%20J.R.%20Harianja/pdf>
- Hariyati, M. N. (2006). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.

<https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3723/F06mnh.pdf?sequence=4>

- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). Confectionery Science and Technology. In *Confectionery Science and Technology*. Springer. <https://books.google.co.id/books?id=QjE5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Confectionery+Science+and+Technology.+In+Confectionery+Science+and+Technology.+Springer.&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwjv4aKX1droAhWQeisKHGXGSCdMQuwUIODAB#v=onepage&q=Confectionery%20Science%20and%20Technology.%20In%20Confectionery%20Science%20and%20Technology.%20Springer.&f=false>
- Hastuti, A. M., dan R. Ninik. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Diponegoro. Semarang. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6595/6365>
- 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. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/16352/15776>
- 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). <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/1506/1231>
- 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). [https://doi.org/10.1016/0160-9327\(90\)90087-8](https://doi.org/10.1016/0160-9327(90)90087-8)
- 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. https://www.researchgate.net/publication/315464158_Investigation_of_physical_properties_and_moisture_sorption_behaviour_of_different_marshmallow_formulations
- Koswara, Ir. Sutrisno, Ms. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. *Ebook Pangan*, 1–60. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf>
- Kurniawan, Arif, Tri Winarni Agustini, Laras Rianingsih. (2016). Pengaruh Penambahan *Spirulina plantesis Powder* Terhadap Karakteristik *Marshmallow*. Prosiding Seminar Nasional Tahunan Kelima : Hasil – Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. <http://eprints.undip.ac.id/51351/1/55>. (D) Arif Kurniawan -

[PENGARUH PENAMBAHAN Spirulina platensis POWDER TERHADAP KARAKTERISTIK MARSHMALLOW.pdf](#)

- Lees, R. dan E. B. Jackson. (2011). Sugar Confectionary and Chocolate. Leonard Hill. Glasgow. http://www.chemical-publishing.com/v/vspfiles/assets/images/pages%20from%209780820602417_txt.pdf
- Limanto, Agus (2017). Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. J. Kedokt Meditek Volume 23, No. 61 Jan-Maret 2017. <http://ejournal.ukrida.ac.id/ojs/index.php/Meditek/article/download/1466/1591>
- Mutiara, Sarisdianti, et all (2015). Preparation Of Kencur (Kaempferia Galanga L.) Candy By Using Stevia As Non Caloric Sweetener Preparasi Permen Kencur (Kaempferia Galanga L.) Menggunakan Stevia Sebagai Pemanis Non Kalori. Surakarta. Jurnal Volume 7, No. 1, Agustus 2015. https://pdfs.semanticscholar.org/1b90/3b22a2d59732acac8bec4ae7d966adfe1d07.pdf?_ga=2.44954084.1554788420.1586409931-1322336815.1586409931
- Nussinovitch, (1997). Hydrocolloid Applications Gum Technology In The Food and Other Industries. London; Blackie Academic and Profesional. Hlm 46-51. https://books.google.co.id/books?id=2rbeBwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Permadi, R., Huda Oktafa, dan Khafidurahman Agustianto. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. Jember. Jurnal Mikrotik Vol. 8/No. 1/Jul 2018 <https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752/553>
- Rachmania, Rizky Arcinthy, Fatimah Nisma, Elok Mayangsari. (2013). Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. Media Farmasi Vol. 10 (2) : 18 – 28. <http://journal.uad.ac.id/index.php/Media-Farmasi/article/download/1167/838>
- Raini, M., & Isnawati, A. (2011). Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media of Health Research and Development*, 21(4 Des), 145–156. <https://media.neliti.com/media/publications/150020-ID-kajian-khasiat-dan-keamanan-stevia-sebag.pdf>
- Rukmana, R. 2003. Budi Daya Stevia. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. <https://books.google.co.id/books?id=ZcmS-WIJ6YAC&pg=PA4&dq=Budi+Daya+Stevia.+Penerbit+Kanisius,+Yogyakarta.&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwic6Jv4z9roAhXIXSsKHQieCSEQ6AEIJDAA#v=onepage&q=Budi%20Daya%20Stevia.%20Penerbit%20Kanisius%2C%20Yogyakarta.&f=false>

- Santoso, J., Jacqueline K., Julia R.W. (2018). Karakteristik Fisiko-Kimiawi Gelatin Ikan Cucut (*Squalus acanthias*) dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Marshmallow. Prosiding Seminar Nasional Ikan ke-8. <http://iktiologi-indonesia.org/wp-content/uploads/2018/01/10-Joko-Santoso.pdf>
- Sarofa, Ulya., Rosida, Lina Putri Dewi Wulandari. (2019). Karakteristik Marshmallow Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*) : Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur. FT. UPN Veteran, Jawa Timur. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 13 No. 1 Desember 2019. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/1505/1230>
- Sebayang, Betai, 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. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Evelyn%20Felicia%20Betari%20Sebayangia%20Se/pdf>
- Sinurat, Ellya, dan Murniyanti. 2014. Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan* Vol. 9 No. 2 Tahun 2014: 133–142. <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/106/72>
- Sukini. (2018). *Jamu Gendong Solusi Sehat Tanpa Obat* (D. A. Erinita (ed.)). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. http://repositori.kemdikbud.go.id/10840/1/Jamu%20Gendong%20Solusi%20Sehat%20Tanpa%20Obat_Sukini_%20FINAL.pdf
- Tarwendah, Ivani Putri. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 (2) : 66 – 73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388>
- Trinh, Khanh Tuoc dan Steve Glasgow. (2012). On The Texture Profile Analysis Test. Conference Paper. <https://pdfs.semanticscholar.org/da6a/1a997b8e99059dbac3f6d61c4b2f4287c682.pdf?ga=2.243806533.1554788420.1586409931-1322336815.1586409931>
- USDA (*United States Department of Agriculture*). 2019. *Basic Report 343936, Food Data Central. Agricultural Research Service for Standard Reference.* [<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddatacentral>].
- Widhiana E., 2000. Ekstraksi Bit (*Beta vulgaris* I. var. *rubra* I.) sebagai Alternatif Pewarna Alami Pangan. Skripsi S-1, Fakultas Pertanian IPB, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/18681/A00EWI.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Widyowati, Rertno., Idha K, Neny P, Tutik S. (2017). Peningkatan Kualitas Jamu Melalui Eedukasi Pembuatan Jamu yang Benar, Pembuatan Bahan SPA,

Pengenalan DA-GU-SI-BU serta Pemeriksaan Kesehatan Di Dusun Kiringan, Desa Candan, Kec. Jetis, Kab. Bantul, Yogyakarta, Laporan akhir pengabdian kepada masyarakat. <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/download/19967/9597>

Winarti, Christina., dan Nanan Nurdjanah. (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Jalan Tentara Pelajar No. 12, Bogor 16111. Jurnal Litbang Pertanian, 24(2), 2005. <https://docplayer.info/30118506-Peluang-tanaman-rempah-dan-obat-sebagai-sumber-pangan-fungsional-christina-winarti-dan-nanan-nurdjanah.html>

Yanis M., S.Aminah., Y.Handayani., T.Ramadhan., Sri H. Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Marshmallow* Berbahan Baku Temulawak. Prosiding Seminar Nasional. Pertanian Ramah Lingkungan Mendukung Bioindustri di Lahan Sub Optimal. Palembang. <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id/new2/wp-content/uploads/2015/12/Makalah-Pasca-Panen-dan-Mekanisasi.pdf>

Zhong, Jian dan Xichang Wang. (2019). Evaluation Technologies for Food Quality. Woodhead Publishing. Kidlington. <https://books.google.co.id/books?id=pL6SDwAAQBAJ&pg=PR4&dq=Evaluation+Technologies+for+Food+Quality.+Woodhead+Publishing.+Kidlington.&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwiemsrEwtroAhXSSH0KHWMoCzcQ6AEIJDAA#v=onepage&q=Evaluation%20Technologies%20for%20Food%20Quality.%20Woodhead%20Publishing.%20Kidlington.&f=false>

