

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A., dan B. Santoso. (2011). *Water holding capacity* (WHC), kadar protein, dan kadar air dendeng sapi pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan lama perendaman yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Agustus 2011. 6(2):41-46  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Barbooti, M.M., S.R. Raouf and F.H.K. Al- Hamdani. (2008). Optimization of production of food grade gelatin from bovine hide wastes. *Eng and Tech*. 26(2): 240-253.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- 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*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 11 (2): 28-36  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2010). *Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan dibidang Obat Tradisional*, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- European Food Safety Authority (EFSA). (2010). Scientific opinion on dietary reference values for water. *EFSA Journal* 8(3):1459  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Faridah, A., Pada. K., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *Patiseri jilid I* . Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan .  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Guillen, M. C. G., B. Gimenez., M. E. L. Caballero and M. P. Montero. (2011). Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources. *Food Hydrocolloids*. 25: 1813- 1827.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)

- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). Confectionery Science and Technology. In *Confectionery Science and Technology*. Springer.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Henny, J. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 6 No. 1 Juni 2014: 1-10  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Jayathikalan, K., K. Sultana, K. Radhakrishna and A.S. Bawa. (2011). Utilization of byproducts and waste materials from meat, poultry and fish processing industries: a review. *J Food Sci Technol* : DOI 10.1007/s13197-011-0290-7.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Kinandari, D. (2013). Formulasi Marshmallow Spirulina Dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. Skripsi S-1. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. [https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Kizhakkayil J, Sasikumar B. (2012). Characterization of Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) germplasm Based on Volatile and Non Volatile Components. *African Journal of Biotechnology* 11(4) : 777-786.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Kuspratomo, A.D., Burhan, dan M. Fakhry. (2012). Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling Terhadap Nira Tebu. *Agrointek*. 6(2):123–132.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Mursyid, A.M., Dahlia, A.A., (2018). Formulasi Hazard Candy Lozenges Dari Ekstrak Bubuk Siwak (*Salvadora Persica L.*) Untuk Mengatasi Bau Mulut. *JFFI* 5(2):289-292

- Oktora R, Ayliaawati D, Sudaryanto Y. (2007). Ekstraksi Oleoresin dari Jahe. Widya Teknik 6:131-141.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Pertiwi,M., Atma,Y., Mustopa, AZ., Malsarah, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan PreTreatment Asam Sitrat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (2): 83-91.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Perwitasari, D.S. (2008). Hidrolisis Tulang sapi menggunakan HCL untuk pembuatan gelatin. Makalah seminar nasional soebardjo brotohardjo. ISSN 1978-0427.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Prihatini, S., (2003), Formulasi, Karakteristik Kimia Dan Uji Aktifitas Antioksidan Produk Minuman Fungsional Tradisional Dari Sare Jahe (*Z Officinale R.*), Sari Sereh (*Cymbopogon Flexuosus*), Dan Campurannya.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Rahardjo, M. dan O., Rostiana. (2005). Budidaya Tanaman Kunyit. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika. Sirkuler No.11. p.1-7. <http://www.balittro.go.id> 27 Januari 2020.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Ratnani, R.D., Anggraeni, R. (2005). Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. Momentum 1(2): 27 – 32.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Rosyida,F., Sulandari L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). E-journal boga, 3(1): 297-307.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)

- Roza, Y. (2019). Pengaruh Penambahan Terong Belanda (*Solanum Bataceum Cav*) Pada Mutu Organoleptik Kandungan Zat Besi Pada Marshmallow Sebagai Pangan Alternatif Untuk Mengatasi Anemia. Skripsi. Sekolah tinggi ilmu kesehatan perintis. Padang. [https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Santoso, J., Karina, J., Wijaya, J.R. (2018). Karakteristik fisiko-kimiawi gelatin kulit ikan cucut *Squalus acanthias* dan aplikasinya dalam pembuatan marshmallow. Prosiding Seminar Nasional Ikan ke 8 diakses pada <http://iktiologi-indonesia.org/wp-content/uploads/2018/01/10-Joko-Santoso.pdf>.
- Sarofa, U., Rosida, Wulandari, L.P.D. (2019). Karakteristik Marshmallow Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*) :Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur. *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1): 20-27. [https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Sartika, D. (2009). Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. 62 hal. Skripsi. [https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Singh, A.B., Akanksha, Singh N., Maurya R., Srivastava A.K. (2009). AntiHyperglycaemic, Lipid Lowering and Anti-Oxidant Properties of [6]- Gingerol in DB/Db Mice. *International Journal of Medicine and Medical Sciences*. 1(12) : 536-544. [https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)
- Soepardi. (2001). *Kajian Karakteristik Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol*. Skripsi . Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
- Srinivasan, K., (2017). Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A spice with multiple health beneficial potentials. *Pharma Nutrition* 5:18-28. [https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)

Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)

Tavakolipour, H. (2011). Extraction and Evaluation of Gelatin From Silver Carp Waste.  
World Journal of Fish and Marine Science 3 (1) : 10 -15, 2011.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)

Williams CA. dan Lamprecht ED. (2008). Some commonly fed herbs and other functional foods in equine nutrition: A review. The Veterinary Journal 178: 21-31.  
[https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU\\_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0](https://drive.google.com/open?id=1k9E3dvhkgU_IGP1Cjc8WhWFztJrioJN0)

