

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Alkarim, Mahfud et al. (2012). "Formulasi *Hard Candy* Lozenges Ekstrak Daun Legundi (*Vitex Trifolia L.*)." *Majalah Obat Tradisional* 17(1): 15–21. <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/8000/6202>
- 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://www.neliti.com/id/publications/232335/pengaruh-perbedaan-konsentrasi-ekstrak-bit-merah-dan-gelatin-terhadap-sifat-fisi>
- 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. <https://media.neliti.com/media/publications/297082-study-of-the-properties-of-marshmallow-w-f5e77d57.pdf>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2016). Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. No. 13 [http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa\\_BPOM\\_No\\_13\\_Tahun\\_2016\\_tentang\\_Klaim\\_pada\\_Label\\_dan\\_Iklan\\_Pangan\\_Olahan.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf)
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 3547.2-2008 Tentang Kembang Gula- Bagian 2. Lunak. Jakarta. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/7436>
- Dessy Eva D. (2015). *Potential Extract Curcuma (Curcuma xanthorrhizal, Roxb) As Antibacterials*. *J Majority* Vol 4(1). <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/494>
- Ginting N A, Herla R, Rona N. (2014). Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi gelatin Terhadap Mutu *Marshmallow* Jambu Biji Merah. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol.2 No.3 <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/download/Nikita%20Anastasya%20Ginting/pdf>
- Gupta E, Purwar S, Sundaram S, Rai GK.(2013). *Nutritional and therapeutic values of Stevia* *J. Med. Plants* Res.7(46):33433353. [https://www.researchgate.net/publication/306153941\\_Nutritional\\_and\\_therapeutic\\_values\\_of\\_Stevia\\_rebaudiana\\_A\\_review](https://www.researchgate.net/publication/306153941_Nutritional_and_therapeutic_values_of_Stevia_rebaudiana_A_review)
- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). *Confectionery Science and Technology*. In *Confectionery Science and Technology*. Springer. <https://www.springer.com/gp/book/9783319617404>
- 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, Dewi C.N. (2019). Karakteristik *Marshmallow* Daro Perlakuan proporsi Ciplukan (*Physalis peruviana* L) dan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Serta Penambahan Gelatin. J. Teknologi Pangan Vol 13 No 1. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/1506/1231>

Khamidah A., Sri S.A., Tri S. (2017). Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. Jurnal Litbang Pertanian Vol.36 No 1. <https://media.neliti.com/media/publications/196507-ID-none.pdf>

Kirtil, E., A. Aydogdu and M.H. Oztop. (2017). *Investigation Of Physical Properties And Moisture Sorption Behavior Of Different Marshmallow Formulations*. Acta Hort. Proc.III international Conference on Agricultural and food engineering, 243-248 [https://www.researchgate.net/publication/315464158\\_Investigation\\_of\\_physical\\_properties\\_and\\_moisture\\_sorption\\_behaviour\\_of\\_different\\_marshmallow\\_formulations](https://www.researchgate.net/publication/315464158_Investigation_of_physical_properties_and_moisture_sorption_behaviour_of_different_marshmallow_formulations)

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. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/1103>

Periche, A., A. Heredia I. Escriche., A. Andres and M.I Castello.(2015). *Potential use of isomaltulose to produce healthier marshmallows*. LWT-Food Sci.Technol. 62, 605-612. <https://www.researchgate.net/deref/http%3A%2F%2Fdx.doi.org%2F10.1016%2Fj.lwt.2014.12.024>

Rachmania, R.A., Fatimah N., Elok M. (2013). Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tengiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*, Vol 10(2) :18-28. <http://journal.uad.ac.id/index.php/Media-Farmasi/article/view/1167> <http://dx.doi.org/10.12928/mf.v10i2.1167>

Raini M., Ani I. (2011). Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan* Vol 21 Nomor 4. <https://media.neliti.com/media/publications/150020-ID-kajian-khasiat-dan-keamanan-stevia-sebag.pdf>

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>

Stankovic, I. (2004). *Curcumin*. Chemical and Technical Assessment. 61<sup>st</sup> JECFA. <http://www.fao.org/fileadmin/templates/agns/pdf/jecfa/cta/61/Curcumin.pdf>

Stantiall, Sophie E., Kylie J. Dale, Faith S. Calizo, dan Luca Servent. (2017) *Application of Pulses Cooking Water as Functional Ingredients : Foaming and Gelling Abilities*. *European Food Research and Technology*.

[https://www.researchgate.net/publication/318229943\\_Application\\_of\\_pulses\\_cooking\\_water\\_as\\_functional\\_ingredients\\_the\\_foaming\\_and\\_gelling\\_abilities](https://www.researchgate.net/publication/318229943_Application_of_pulses_cooking_water_as_functional_ingredients_the_foaming_and_gelling_abilities)

- Sulastriani., Amran I., Zainal. (2017). Pengaruh Penggunaan Suhu Awal Likuiifikasi dan Waktu Proses Sakarifikasi Dalam Menghasilkan Sirup Glukosa. *J. Sains & Teknologi* Vol 17(1): 74-79.  
[http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/inc/downlaod.php?id\\_journal=4271&linksx=b9f1078cbe26d7fedb69141bf7b967e5&ext=.pdf&hit=0](http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/inc/downlaod.php?id_journal=4271&linksx=b9f1078cbe26d7fedb69141bf7b967e5&ext=.pdf&hit=0)
- Sutrisno K. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. *Ebookpangan.com*  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf>
- Wahyuningtyas S.E.P., I Dewa G.M.P., A.A.A. Sri Wiadnyani. (2017). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal ITEPA* Vol 6 No 2 hal 61-70.  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/36950>
- Widhiana E., (2000). Ekstraksi Bit (*Beta vulgaris* L. var. *rubra* L.) sebagai Alternatif Pewarna Alami Pangan. Skripsi S-1, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.  
<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/18681>
- Widyowati, Retno., Idha K., Wiwied E., Neny P. (2017). Pengembangan Produksi Jamu dan Bahan SPA Bagi Penjual Jamu Gendongan Simplisia di Bantul, Yogyakarta.  
<http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/19967>
- Yanis M., S.Aminah., Y.Handayani., T.Ramdhan., Sri H. (2014). Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Marshmallow* Berbahan Baku Temulawak. *Prosiding Seminar Nasional. Pertanian Ramah Lingkungan Mendukung Bioindustri di Lahan Sub Optimal. Palembang.* <http://docplayer.info/34977664-Tingkat-kesukaan-konsumen-terhadap-marshmallow-berbahan-baku-temulawak-the-level-of-consumer-preferences-on-javaturmeric-marsmallow.html>