

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., G. Wijonarko, dan B. Sustriawan.2016."Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang di Proses Melalui Fermentasi". Jurnal Agroteknologi, 36.Hal. 160-169.
- Arizona, K., D.T Laswati, dan K.S.A Rukmi.2021."Studi Pembuatan Marshmallow dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa".Jurnal Agroteknologi, 3(2).Hal. 11-17.
- Damayanti, A. dan E.A Fitriana. 2012."Pemungutan Minyak Atsiri Mawar (*Rose Oil*) Dengan Metode Maserasi". Jurnal Bahan Alam Terbarukan UNNES. ISSN 2303-0623
- Evandani, N.H., D. Larasti, dan I. Fitriana.2018."Formulasi Sari Semangka : Gelatin Pada Pembuatan Permen Marshmallow Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Abu, Vitamin A, Kekenyalan Dan Sifat Organoleptik".Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 13(2).Hal. 58-69.
- Hanum, F.2002.*Proses Pengolahan Air Sungai Untuk Keperluan Air Minum.Makalah*.Fakultas Teknik Program Studi Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Hardiyanti, Kadirman, dan M. Rais.2016."Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dalam Pembuatan Cookies". Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2(2).Hal. 13-128.
- Jariyah, Rosida, dan Nisa.2019."Karakteristik Marshmallow Dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis Peruviana L*) Dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) Serta Penambahan Gelatin".Jurnal Teknologi Pangan, 13(1).Hal. 28-38.

- Manganti, I. 2015. *40 Resep Ampuh-Tanaman Obat untuk Mengobati Jantung Koroner dan Menyembuhkan Stroke*. Cetakan ke 1. Yogyakarta: Araska.
- Rayan, A.M., Z.S El-Shamei, A.A Shatta, A.A Ghab-Alla, and E.A. Moussa. 2015. "Physicochemical Properties of Starch Isolated from Genetically Modified Corn (ajeeb yg)". *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 21(1).Hal. 53-66.
- Saati, E.A. 2005. "Studi Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Mawar Rontok Pada Periode Simpan Tertentu (Kajian Keragaman Ph Media dan Suhu Pasteurisasi)". *Gamma*, 1(1).Hal. 77-82.
- Sasmitaloka, Kirana Sanggrami. 2017. "Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal". *Jurnal Peternakan*, 41(3).Hal.328-337.
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*. 1nd ed. Wiley VCH Verlag GmbH & Co. Weinheim.
- Setiawan, Albert Febriano. 2020. *Karakteristik Fisik Dan Kimia Marshmallow Dengan Penambahan Serbuk Kayu Manis Dan Substitusi Stevia. Other Thesis*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P Sari. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. Makalah*. IPB Press, Bogor.
- Suryati, Z.A Nasrul, Meriatna, dan Suryani. 2015. "Pembuatan dan Karakteristik Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis". *Jurnal Teknologi Kimia*, 4(2).Hal. 66-79.
- Tarwendah, Ivani Putri. (2017). "Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).Hal. 66-73.
- Zulfajri. 2018. "Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1).Hal 10-18.