

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Ann, K. C., Suseno, T. I. P., & Utomo, A. R. (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. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1472/1363>
- An Ullman's Encyclopedia. (1998). Industrial Organic Chemicals. Vol. 7. Wiley-VCH, New York : 4009-4012.
- Arianto, D. (2016). Variasi Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* terhadap Karakteristik *Marshmallow* Buah Naga (*Hylocereus undatus* & *Hylocereus polyrizus*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Arizona, K., Laswati, D. T., & Rukmi, K. S. A. (2021). Studi Pembuatan *Marshmallow* dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 11–17. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i2.279>
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 66–74.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Kembang Gula Lunak*. SNI 3547.2-2008.
- Bardono, S. (2020). Budidaya Tanaman Kelor Dalam Pot di Daerah Perkotaan. inovasi pertanian, 1.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., & Rahasticha, A. A. (2021). Potensi Gelatin dari Berbagai Sumber Dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 39–44. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.4035>
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economics*. Mc Millan Publishing Company New York
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., Palupi, H. T., Pertanian, F., & Yudharta, U. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Terhadap Kualitas Yogurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 59–66.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Fauzi, A. (2017). *Aneka Tanaman Obat dan Khasiatnya*. MediaPressindo.
- GMIA. (2012). *Gelatin Handbook*. Hill Street, Woburn, Massachusetts, 01801.
- 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=0ahUKEwjv4aKX1droAhWQeisKHXGSCdMQuwUIODAB#v=onepage&q=Confectionery%20Science%20and%20Technology.%20In%20Confectionery%20Science%20and%20Technology.%20Springer.&f=false>
- Integrated Taxonomy Information System. (2017). *Moringa oleifera* Lamk. Taxonomy Serial No: 503874. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=503874#null. Tanggal akses 21 Februari 2023.
- Isnain, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Jariyah., Rosida dan Nisa, DC. (2019). Karakteristik Marshmallow dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis peruviana* L) dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) serta Penambahan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 28-38.
- Lee W.K., Lim Y.Y, Leow AT, Namasivayam P, Abdullah J.O, Ho C. (2017). *Biosynthesis of Agar in Red Seaweeds: A review*. *Carbohydrate Polymers*. 164: 23–30.
- Marhaeni, L. sutji. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan Luluk. *Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Nurhasanah. (2011). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Agar - Agar terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Nur'aini, H. (2013). Karakteristik Permen Tradisional Pulp Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 71–76.
- Padmawati, I. G. A., Kartika Pratiwi, I. D. P., & Sri Wiadnyani, A. agung I. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 43. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p05>
- Praiboon J, Chirapart A, Akakabe Y, Bhumibhamond O, Kajiwarat T. (2006). *Physical and Chemical Characterization of Cagar Polysaccharides Extracted from The Thai and Japanese Species of Gracilaria*. *Science Asia*. 32(1): 11-17.

- Pranoto, Y., Lee, C. M., & Park, H. J. (2007). *Characterizations of Fish Gelatin Films Added with Gellan and K-carrageenan*. *LWT-Food Science and Technology*, 40(5), 766-774.
- Rahim, A., Herlianti, H., & Rostiati, R. (2020). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Teh Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam.*) Berdasarkan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 59–62. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v3i2.23>
- Ramadhan, W., & Trilaksani, W. (2017). Formulasi Hidrokoloid-Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 95–108.
- Rasyid, A. (2004). Beberapa Catatan Tentang Agar. *Oseana*, XXVIII(2), 1–7.
- Ratnawati. (2012). Pengaruh Penambahan Agar-Agar Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Serat dan Indeks Glikemik Nasi Putih. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanudin Makassar.
- Salamah, E., A. C. Erungan dan Y. Retnowati. (2006). Pemanfaatan *Gracilaria Sp.* dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9 (1).
- Sebayang, E. F. B., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni dengan Sari Jeruk Manis dan Jumlah Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(1), 81–88.
- Setiawan, A. F. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Marshmallow Dengan Penambahan Serbuk Kayu Manis Dan Substitusi Stevia. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. http://katalog.ukdw.ac.id/id/eprint/6167%0Ahttps://katalog.ukdw.ac.id/6167/1/62170056_bab1_bab5_daftar_pustaka.pdf
- Setiawati, I. H. (2009). Karakteristik Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Sugihartono, Erwanto, Y., & Wahyuningsih, R. (2019). *Kolagen dan Gelatin: Untuk Industri Pangan dan Kesehatan* (A. Ria Puji Utami (ed.); 1st ed.). Lily Publisher.
- Sulaiman, T.N., dan Kuswahyuning, R. (2008). Teknologi dan Formulasi Sediaan Semi Padat. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Szczesniak, A. S. (2002). *Texture Is A Sensory Property. Food Quality and Preference*, 13(4), 215-225.

- 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>
- Tertia, R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (*Coffea robusta*). [Skripsi]. *Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung*.
- Timotius, S. (2011). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Labu Kuning dan Rasio Sukrosa-Sirup Glukosa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow. [Skripsi]. Widya Mandala Catholic University: Surabaya.
- Tiwari S, Bhattacharya S. (2011). *Aeration of model gels: Rheological characteristics of gellan and agar gels*. *Journal of Food Engineering*. 107(1) : 134-137.
- 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
- Uflichatul, T. (2014). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi Terhadap Karakteristik Marshmallow Kelapa (*Cocos Nucifera*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Weliana, Raharjo, D., & Hartanto, L. (2019). Formulasi Pati Singkong (*Manihot Utilissima*) dan Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Marshmallow. *Artikel Ilmiah Jurusan Budidaya Pertanian Universitas Tanjungpura*.
- Winarno, F. G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yusuf, D. M. (2020). Pengaruh Konsentrasi Pasta labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Bolu Kukus. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.