

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., W. Irnandini, dan B. D. Astuti. 2019. "Formulasi Nutrasetikal Sediaan *Gummy Candy Puree* Labu Kuning (*Curcuma moschata*) Dengan Variasi Kadar Gelatin." *Prosiding Seminar Nasional Farmasi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri Formulasi* 32–38.
- Andriani, Dewi, Siti Hadija, dan Rafika Hayati. 2019. "Uji Coba Pembuatan Limbah *Whey* Dangka Menjadi Olahan Sorbet." *Pusaka (Journal Of Tourism, Hospitality, Travel And Business Event)* 1(2):28–34. Doi: 10.33649/Pusaka.V1i2.16.
- Ann, Kho Chin, Thomas Indarto Putut Suseno, dan Adrianus Rulianto Utomo. 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.
- Ansar, Ansar, Sukmawaty, Guyub Mahardiawan Dwi Putra, dan Nurul Hafizah Najat. 2020. "Aplikasi Gel Lidah Buaya Sebagai *Edible Coating* Pada Daging Buah Nangka." *Jurnal Agritechno* 13(2):77–83. Doi: 10.20956/At.V13i2.261.
- Aoac. 2016. "Official Methods Of Analysis Of Aoac International." *Association Of Official Analysis Chemists International*.
- Arizona, Krisnasari, Dyah Titin Laswati, dan Kuntjahjawati Susilo Adi Rukmi. 2021. "Studi Pembuatan *Marshmallow* Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa." *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian* 3(2):11–17. Doi: 10.37631/Agrotech.V3i2.279.
- Aziza, Aida Farah. 2017. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Pembuatan *Marshmallow* Terhadap Daya Terima Konsumen." [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyaningrum, Rafida, Kesya Khansa Safira, Gina Nazilah Lutfiyah, Sarah Izdiyar Zahra, dan Aza Aisyah Rahasticha. 2021. "Potensi Gelatin Dari Berbagai Sumber Dalam Memperbaiki Karakteristik *Marshmallow*: Review." *Pasundan Food Technology Journal* 8(2):39–44. Doi: 10.23969/Pftj.V8i2.4035.
- Evandani, Neindya Harulma, Dewi Larasti, dan Ika Fitriana. 2018. "Formulasi Sari Semangka: Gelatin Pada Pembuatan Permen *Marshmallow* Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Abu, Vitamin A, Kekentalan Dan Sifat Organoleptik." 13(2):58–69.
- Gumansalangi, Frysye, Thelma D. J. Tuju, dan Gregoria S. S. Djarkasi.

2019. “Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris *Marshmallow* Melon (*Cucumis melo l.*) Dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris l. var. conditiva*).” *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)* 10(1):21. Doi: 10.35791/Jteta.10.1.2019.25037.
- Herlambang, Dwi, Hamidah I. Rif’ah, dan Joni Kusnadi. 2018. “Antibacterial Activity *Caspian Sea Soyghurt (Study On Sugar And Skim Milk Proportion And Soybean Varieties)*” *Jfls* 2(1):29–44.
- Hidayanti, Nela Triana, M. Supli Effendi, dan Leni Herliani Afrianti. 2012. “Pengaruh Jenis Penstabil Dan Perbandingan Sukrosa Dan Glukosa Terhadap Karakteristik *Soft Candy* Ekstrak Salak Bongkok (*Salacca Edulis. Reinw Cv. Bongkok*)”
- Jalasena, Rizka Akbar, dan Gemala Anjani. 2016. “Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Permen *Marshmallow* Dengan Penambahan Brokoli.” 5(1):20–27.
- Kartika, Ni Wayan Ari. 2022. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus sp*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar.” Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Kasanah, Uswatun. 2018. “Potensi Penerapan Produksi Bersih Pada Proses Pembuatan Keju *Mozzarella* Di Margo Utomo Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.” [Skripsi]. Universitas Jember.
- Larasati, Tabhita, Joni Kusnadi, dan Endrika Widyastuti. 2016. “Pemanfaatan *Whey* Dalam Pembuatan *Caspian Sea Yoghurt*” *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 4(1):201–10.
- Lestari, D., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2020. “Kualitas *Whey* Keju Yang Dihasilkan Dengan Teknik Yang Berbeda.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 5(1):2020.
- Maharani, Dinny Yunita. 2016. “Formulasi Bahan Pengenyal Dalam Produksi *Marshmallow* Ekstrak Daun Black Mulberry (*Morus Nigra*).” [Skripsi]. Universitas Pasundan Bandung.
- Mustollah, Hafit. 2016. “Analisa Profil Protein Gelatin Sapi Dan Gelatin Babi Gummy Vitamin C Menggunakan Metode Sds-Page (*Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis*).” [Skripsi]. Uin Syarif Hidayatullah Jakarta Analisa.
- Nada, Ummum. 2017. “Ekstraksi Dan Karakterisasi Gelatin Kulit Kambing Peranakan Etawah Menggunakan Hidrolisis Asam Klorida Pada Kulit Yang Mengalami Proses Buang Bulu Secara Pemanasan.” [Skripsi]. Uin Syarif Hidayatullah Jakarta Analisa.

- Nurminabari, Ina Siti, Sumartini, dan Dendi Putra Perdana Arifin. 2018. "Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari *Whey*." *Pasundan Food Technology Journal* 5(1):54. Doi: 10.23969/Pftj.V5i1.810.
- Nursiwi, Asri, Rohula Utami, Martina Andriani, dan Ayu Purnama Sari. 2015. "Fermentasi *Whey* Limbah Keju Untuk Produksi Kefiran Oleh Kefir Grains." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(1):37–45. Doi: 10.20961/Jthp.V0i0.12794.
- Peraturan Pemerintah Ri. 2020. "Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa (Pp Nomor 13 Tahun 2020)." *Bpom Ri*.
- Pereira, Carlos, Marta Henriques, David Gomes, Andrea Gomez-Zavaglia, and Graciela De Antoni. 2015. "Novel Functional *Whey*-Based Drinks With Great Potential In The Dairy Industry." *Food Technology And Biotechnology* 53(3):307–14. Doi: 10.17113/Ftb.53.03.15.4043.
- Pradana, Fauzan Rahmat, Chayrul Anwar, Nita Fridayani, Hafizh Abdul Aziz, dan Nur' Atqiya Assyfa. 2017. "Inovasi Minuman Sehat Berbasis *Whey* Dan Sari Buah Tropis." *Ajie-Asian Journal Of Innovation And Entrepreneurship* 02(03):2477–3824.
- Romadhania, Putri. 2021. "Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Snack Bar Whey* Keju Dengan Perbandingan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Dan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*)." [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rosani, Fera. 2020. "Substitusi Ikan Lele Dumbo Dengan Jantung Pisang Kepok Pada Abon (*Lejapis*) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui Di Kota Dumai." [Skripsi]. Universitas Pahlawan.
- Sarofa, Ulya, Rosida, dan Lina Putri Dewi Wulandari. 2019. "Karakteristik *Marshmallow* Dari Kulit Pisang Raja (*Musa textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur." *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1):20–27. Doi: 10.33005/Jtp.V13i1.1505.
- Saufani, Iza Ayu, Mirnawati Mirnawati, dan Syahril Syahril. 2021. "Pengaruh Penambahan Jus Jambu Biji (*Psidium guajava l*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Vitamin C Minuman *Fruity-Whey*." *Darussalam Nutrition Journal* 5(2):130. Doi: 10.21111/Dnj.V5i2.6807.
- Sebayang, Evelyn Felicia Betari, Rona J. Nainggolan, dan Linda Masniary Lubis. 2017. "Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni Dengan Sari Jeruk Manis Dan Jumlah Gelatin Terhadap Mutu *Marshmallow*." *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian* 5(1):81–88.

- Suraloka, Mahardika Puspa Arum. 2017. "Perbandingan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dengan Sari Wortel Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik *Marshmallow* Wortel (*Daucus carrota*)." [Skripsi]. Universitas Pasundan Bandung.
- Ubeda, Cristina, Felipe San-Juan, Belén Concejero, Raquel M. Callejón, Ana M. Troncoso, M. Lourdes Morales, Vicente Ferreira, And Purificación Hernández-Orte. 2012. "Glycosidically Bound Aroma Compounds And Impact Odorants Of Four Strawberry Varieties." *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 60(24):6095–6102. Doi: 10.1021/Jf301141f.
- Utami, Pavitasari Budi, Bhakti Etza Setiani, dan Antonius Hintono. 2016. "Pengaruh Penggunaan Agar-Agar Dan Gelatin Pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur Dan Sifat Organoleptik." *Diss, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip* 4–13.
- Vanda, H., R. Zuhra, S. R. Ayuti, dan M. Hambal. 2021. "Upaya Inovatif Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pedesaan Melalui Inisiasi Pelatihan Pembuatan *Kefir* Di Kabupaten Aceh Besar." *Jurnal Pengabdian Aceh* 1(4):175–80.
- Wardhani, Dyah Hesti, Bakti Jos, Abdullah Abdullah, Suherman Suherman, dan Heri Cahyono. 2018. "Komparasi Jenis Koagulan Dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik *Curd* Pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman Comparison." *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan* 13(2):209–16. Doi: 10.23955/Rkl.V13i2.12157.
- Yulianto, Aton, E. Gumbira Sa'id, Titi Candra Sunarti, dan Bambang Hariyanto. 2013. "Proses Penyiapan Grits Jagung Untuk Poduksi Tepung Jagung." *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 23(2):94–108.
- Zulfajri, Noviar Harun, dan Vonny Setiaries Johan. 2018. "Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Permen *Marshmallow* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)." *Sagu* 17(1):10–18.