

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005) "*Official Methods of Analysis*," Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Al-Snafi, A.E. (2016). "Chemical Constituents and Pharmacological Effect of *Citrullus colocynthis*," *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3), pp.57-67.
- Ann, K.C., Suseno, T.I.P., dan 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), hal. 28–36.
- Arhandhi, C.B., Aisyah, Y. dan Rasdiansyah, R. (2018) "Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(4), hal. 808–821.
- Arnata, I.W., Admadi, B.H. dan Pardede, E. (2012) "Produksi Glukosa Cair dari Pati Ubi Jalar Melalui Proses Likuifikasi dan Sakarifikasi Secara Enzimatis," (Triyatna).
- Barbooti, M.M., S.R. Raouf and F.H.K. AlHamdani. (2008) "Optimization of Production of Food Grade Gelatin From Bovine Hide Wastes," *Eng and Tech*. 26(2): 240-253.
- Belitz, H. D., W. Grosch, and P. Schieberle. (2009) "*Coffee, Tea, Cocoa in Food Chemistry*," Leipzig: Springer.
- Budiasih, K.S. (2017) "Kajian Petensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)," Di dalam: Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201-206.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2008) "Kembang gula - bagian 2: lunak," SNI 3547.2-2008, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Catrien. (2009) "Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosiain dari Rosela dengan Rosmarinic Acid terhadap Stabilitas Warna pada Model Minuman Ringan," Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Clitoria Ternatea* (*Butterfly-pea*). <https://www.cabi.org/isc/datasheet/55416>. Diakses pada 14 Januari 2021.
- Dai, H., Li, X., Du, J., Ma, K., Yu, Y., Zhou, H., Guo, T., & Zhang, Y. (2020) "*Effect of Interaction between Sorbitol and Gelatin on Gelatin Properties and Its*

Mechanism Under Different Citric Acid Concentrations,” Food Hydrocolloids, 1-9.

- Dalimartha, S. (2007) “*Atlas Tumbuhan Obat Indonesia (Jilid I)*,” Jakarta: Puspa Swara.
- Daryono, E.D. (2013) “Ekstraksi Pektin Dari Labu Siam,” *Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional, Malang Jl. Bendungan Sigura-gura*, hal. 553015.
- De Man, J. M. (1999) “*Principles of Food Chemistry Third Edition*,” Gaithersburg: AnAspen Publication.
- Delgado-Vargas, F. and Paredes-López, O. (2002) *Natural colorants for food and nutraceutical uses, Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses.*
- Devi, N.P.A., P. A. S. Wipradnyadewi, dan N. M. Yusa. (2018) “Pengaruh Penambahan Terung Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap Karakteristik Marshmallow,” *Jurnal ITEPA 7(1): 23-32.*
- Faridah A.K., S. Pada, Yusuf.A.Y.L. (2008) “Patiseri Jilid 3,” Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Ginting, N. A., Rusmarilin, H., & Nainggolan, R. (2014) “Pengaruh Perbandingan Jambu Biji dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin terhadap Mutu Marshmallow Jambu Biji Merah,” *J.Rekayasa Pangan dan Pert., 2, 3, 16- 21.*
- Hartono, M.A., Purwijantiningsih, E. and Pranata, S. (2012) “Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin,” *Jurnal Biologi*, pp. 1–15.
- Hermawati, Y., Rofieq, A. dan Wahyono, P. (2018) “Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim,” *Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah*, 4(1), hal. 301–308.
- Jalasena, R. A. (2015) “Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli,” Skripsi, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Jariyah, Rosida, dan Nisa, D.C. (2019) “Karakteristik Marshmallow Dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis Peruviana L*) Dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) Serta Penambahan Gelatin,” *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1).
- Kartika. (2011) “Mekanisme Pembentukan Gel,” Diakses 3 Desember 2022. (<http://carikartika.blogspot.com>).

- Kazuma, K., N. Noda dan M. Suzuki. (2003) "Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria ternatea*," *Phytochemistry* 64(6):1133-1139.
- Kristiana, H.D., Ariviani, S. dan Khasanah, L.U. (2012) "Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. non Linn) dengan Variasi Jenis Pelarut," *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), hal. 105–109.
- Kurniawan, A., Agustini, T.W. dan Rianingsih, L. (2016) "Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* powder terhadap karakteristik *marshmallow*," *Hasil-Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*, hal. 474–485.
- Lakshmi, CHN., Raju BDP., Madhavi, T., and Sushma, NJ. (2014) "Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro Antioxidant Activity Of *Clitoria Ternatea* Leaf And Flower Extracts," *Indo Am.J. Pharm. Res.* Vol 4, Issue 09, 2014. ISSN NO: 2231-6876.
- Lee, R. dan E. B. Jackson. (2005) "*Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*," Leonard Hill. Glasgow.
- Lisa, A. (2019) "Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan," *Canrea Journal* Vol.2: 174-179.
- Lutein, R. (2005) "*Marshmallows: A Light Sweet That's a Word Treat*," Food and Beverages Asia.
- Maharani, Y.D. (2016) "Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi *Marshmallow* Ekstrak Daun *Black Mulberry* (*Morus nigra*)," Skripsi. Fakultas teknik. Universitas Pasundan Bandung
- Makasana, J., & Dholakiya, B. Z. (2017) "Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.)," *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783799.
- Mayasari, D. (2016) "Pengaruh Variasi Jenis Penstabil dan Jenis Gula Rendah Kalori terhadap Sifat Karakteristik *Marshmallow* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*)," Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Meilgaard, M. (2002) "*Sensory Evaluation Techniques*," *Fourth Edition*. Boston: CRC.
- Neda, G.D., M.S. Rabeta dan M.T. Ong. (2013) "Chemical composition and anti proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*," *International Food Research Journal* 20(3): 1229-1234.
- Nielsen, S. S. (2003) "*Food Analysis 3rd edition*," Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York, USA.

- Palimbong, S., & Pariama, A. S. (2020) "Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan," *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3), 228-235.
- Piccone, P., Rastelli, S.L., and Pittia, P. (2011) "Aroma Release and Sensory Perception of FruitCandies Model Systems," *Procedia Food Science*. 1(2011) : 1509-1515.
- Purwaniati., Ahmad, A.R., & Anne, B.Y. (2020) "Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spetofotometri *Visible*," *Jurnal Farmagazine VII*, no.1 : 18-23.
- Puspita, F. (2014) "Laporan Praktikum Evaluasi Sensori Acara II: Identifikasi Aroma," Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman
- Ramli, E. (2011) "Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Rasio Sukrosa – Sirup Glukosa terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Marshmallow* Rosela," Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Rifkowaty, EE Martanto. (2016) "Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah sebagai Pewarna Alami," *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, no. 4: 315–24.
- Sari, M. W. dan Sulandari, L. (2014) "Pengaruh jumlah asam sitrat dan agar agar terhadap sifat organoleptik manisan bergula puree labu siam (*Sechium edule*)," *E-journal boga*. 3 (1) : 100-110.
- Sarofa, U.,Rosida, dan Wulandari, D.L.P. (2019) "Karakteristik Marshmallow Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur," *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), hal. 20–27.
- Sartika, D. (2009) "Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.)," Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Sebayang, E.F.B. (2017) "Pengaruh perbandingan bubur kweni dengan sari jeruk manis dan jumlah gelatin terhadap mutu *marshmallow*," *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.5 No. 1 Th. 2017.
- Soedarya, A.P. (2009) "Agribisnis Labu Siam," Pustaka Grafika. Bandung.
- Standar Nasional Indonesia. (2008) "SNI 3547.2.2008, Syarat Mutu Kembang Gula Lunak," Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Tertia, R. (2016) "Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi Robusta dan Gelatin terhadap Karakteristik *Marshmallow* Kopi Robusta (*Coffea robusta*)," Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.

- Trinh, Tuoc, K., and Glasgow, S. (2012) "On The Texture Profile Analysis Test," Conference Paper.
- Ulfichatul, T. (2014) "Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi terhadap *Marshmallow* Kelapa," Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Widjaya, C.H. (2003) "Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh," *Healthy Choice*. Edisi IV.
- Widjaja, I. (2013) "Karakteristik Fisikokimia Roti Kukus Dengan Penambahan Pewarna Alami Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris L.*)," Skripsi. Prodi Teknologi Pangan, UNIKA Soegijapranata.
- Winarno, F.G. (2004) "Kimia Pangan dan Gizi," PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta, Indonesia.
- Wirda, Z., Halim, H., & Zulhidiani, R. (2011) "Pengaruh Berbagai Jenis Pelarut dan Asam Terhadap Rendemen Antosianin dari Kubis Merah (*Brassica oleraceae capitata*)," NAD: Universitas Malikussaleh Reuleut-Aceh Utara.
- Zussiva, A., Bertha, K.L. dan Budiyati, C.S. (2012) "Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami," *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), hal. 356–365.