

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E. 2017. Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Daun Tiin (*Ficus Carica* Linn.) dengan Pelarut Air, Metanol dan Campuran Metanol Air. *Klorofil*. 1(1).
- Ahligizi. 2018. Informasi Nilai Gizi Sawo Kecik. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/712/sawo-kecik> [3November 2023].
- Ahmad, D., dan S. Mujdalipah. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas* (L). Lam Cv.) akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech*. 2 (1): 52-58.
- Aina, M. dan Dawan, S. 2011. Uji Kualitatif Vitamin C pada berbagai Makanan dan Pengaruhnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Sains dan Matematika*. 61-67.
- Alhanannasir, A., Rejo, A., Saputra, D., dan Priyanto, G. 2018. Karakteristik Lama Masak dan Warna Pempek Instan dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Agroteknologi*. 12 (2): 158-166.
- Almatsier. S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. 2021. Review Artikel: Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. (4).
- Andarwulan, N., Kusnandar F., dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- Andriani, D., dan Murtisiwi, L. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70 % Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 17(1): 70–76.
- Anggraini, T., R. Amelia., S. Siswardjono. 2009. Chemical Characteristic of Kembang Loyang from Red, Black and White Rice. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. 7(3): 2623-2630.
- Anggriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*. 2(2): 32–37.
- Ann, K. C., Thimas, I. P. S., Adrianys, R. U. 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.
- Ann, K.C., Suseno, T.I.P., dan Utomo, A.R 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bit Marshmallow. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 11 (2).

- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arizona, K., Laswati, D. T., dan Rukmi, K. S. A. 2021. Studi Pembuatan Marshmallow dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3 (2): 11-17.
- Armanzah, R.S dan Hendrawati, T.Y. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.Poir). *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2016*. Jakarta (ID): Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. Metode Penentuan Umur Simpan. dalam: Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie. 39–52.
- Asriani, A., Dharmayanti, N., Purnamasari, H. B., Handoko, Y.P., Rini, N.S., dan Abdulloh, I. M. 2021. Penentuan Umur Simpan Otak-Otak Ikan UMKM Bunga Mawar dengan Metode Extended Storage Studies (ESS). *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*. 2 (2): 101-112.
- Astadi, I.R., Mary A., Umar S., Prihati S. N. 2009. In Vitro Antioxidant Activity of Anthocyanins of Black Soybean Seed Coat in Human Low Density Lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*. 112: 659–663.
- Aulia, S. S., Setiawan, B., Sinaga, T., dan Sulaeman, A. 2020. Penurunan Mutu dan Pendugaan Umur Simpan Sup Krim Instan Labu Kuning diperkaya Tempe untuk Lansia dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). *Jurnal Gizi Indonesia*. 8(2):134-142.
- Azharuddin, M. F., Sarofa, U., dan Yulistiani, R. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Jambu Kristal Afkir (*Psidium guajava* Varr. *Kristal*) dengan Perlakuan Penambahan Gelatin dan Putih Telur. *Jurnal Sains, Teknologi, dan Pertanian*. 4 (1): 81-92.
- Aziza, I. N., Darmanto, Y. S., dan Kurniasih, R. A. 2019. Pengaruh Gelatin dari Kulit Ikan yang Berbeda terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Produk Marshmallow. *Jurnal Perikanan*. 21(1): 17–23.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. 1-43
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140-3-2010. Gula Kristal Putih. Jakarta.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk

- Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (2): 96-102.
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Petensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) didalam: Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. FMIPA UNY: 201-206.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Jakarta : Bumi Aksara.
- Cahyaningsih, E., Sandhi, E. P. K. 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Ilmiah Medicamento*. 5(1): 51–57.
- Caritá, A. C., Fonseca, S. B., Shultz, J. D., Michniak-Kohn, B., Chorilli, M., dan Leonardi, G. R. 2020. Vitamin C: One Compound, Several Uses. Advances for Delivery, Efficiency and Stability. *Nanomedicine: Nanotechnology, Biology, and Medicine*. 24: 102117.
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Chen, M., Zhao, J., dan Xia, L. 2008. Enzymatic Hydrolysis of Maize Straw Polysaccharides for the Production of Reducing Sugars. *Sciencedirect*.71(3): 411-415.
- Chitravathi, K., Chauhan, O. P., Raju, P. S. 2015. Influence of Modified Atmosphere Packaging on Shelf-Life of Green Chillies (*Capsicum annuum* L.). *Food Packaging and Shelf Life*. 45: 1-9.
- Dealyn, D. C. G., Purwanto, M. G. M., Jati., I.R.A.P.J., dan Setijawati, E. 2022. Peran High Fructose Corn Syrup terhadap Rasio Sukrosa dalam Mengatur Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Beras Merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.13 (1):1-10.
- Dermawan, W. 2005. Metode Penelitian dan Analisis Data. Jakarta: Salemba Medika.
- Devi, A. N. P., Wipradnyadewi, P. A., dan Yusa, N. M. 2018. Pengaruh Penambahan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal ITEPA*. 7(1).
- Dinas Lingkungan Hidup Magetan. 2020. Sawo Kecil. <https://dlh.magetan.go.id/2020/01/07/sawo-kecil/>. [Diakses pada 25 Februari 2023].
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., dan Utari, F. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (3).

- Dwijoseputro. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Malang: Djambatan.
- Eka, A.N. 2021. Nugraha Penetapan Umur Simpan Pindang Ikan Kembung yang Dikemas Vakum Steril pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 54 hlm.
- Ekafitri, R., Surahman, D. D., dan Afifah, N. 2016. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Albumen Telur (Putih Telur) terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. *Jurnal Litbag Industri*. 6(1): 13.
- Elsayed, A., dan Azab, A. E. 2019. Oxidative Stress and Antioxidant Mechanisms in Human Body Toxicological Effects of Propoxur View Project Anti-Dyslipidemic and Antiatherogenic Effects of Some Natural Products View Project. *Article In Journal of Biotechnology*. 6(1): 43–47.
- Evandani, N., Dewi, L dan Ika F. 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): 58-69.
- Eveline., Santoso,J., dan Widjaya, I. 2009. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari *Eucheuma Cottonii* pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(2): 55-75.
- Fallah, A. A., Sarmast, E. dan Jafari, T. 2020. Effect of Dietary Anthocyanins on Biomarkers of Oxidative Stress and Antioxidative Capacity: a Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Journal of Functional Foods Elsevier*. 68:103912.
- Faradillah, N. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu “Reduced Calorie” dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1): 39–42.
- Faridah, A., Kasmita, S., dan Asmar, Y., Liswanti, Y. 2008. Patiseri Jilid 1 untuk SMK. Jakarta Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departmen Pendidikan Nasional. Hal 546.
- Farikha. I. T., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama Penyimpanan. *Jurnal Tenosains Pangan*. 2(1): 30-38.
- Fatimah, D. dan A. Jannah. 2008. Eektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos Forskal*). *Skripsi*. Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Ginting, N. A. 2014. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin terhadap Mutu Marshmallow Jambu Biji Merah. *Jurnal*

Rekayasa Pangan dan Pertanian. 2 (3): 16-21.

- Gumansalangi, F., dan Djarkasi, G. S. 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 (Jurnal Teknologi Pertanian)*.10 (1).
- Hardiyanti, A., Nugroho, A., Putri, S. 2018. Kajian Pembuatan Marshmallow dengan Penambahan Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L). *Jurnal Kebidanan*. 4 (3): 110-118.
- Hardiyanto, E. B. 2008. Seed Collection Handling Sawo Kecil (*Manilkara kauki* (L) *Dubard*). Jakarta : Directorate General of Land Rehabilitation an Social Forestry.
- Harijono., Kusnadi,J., dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly . *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2): 110 – 116.
- Haris, M. A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Hendra, A.A., Utomo, A.R., dan Setijawati, E. 2015. Kajian karakteristik Edible Film dari Tapioka dan Gelatin dengan Perlakuan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (2): 95-100.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17-25.
- Hidayati, L., Mulyani, T., dan Basuki. E. K. 2015. Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8 (1).
- Hidayat, A. S. P., Winarti, S., dan Sarofa, U. 2020. Characteristics of White Oyster Mushroom Flour with Foam Mat Drying Method. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Surabaya : Jurnal Teknologi Pangan.
- Ichsan, O.A.N., dan Handayani, M.T. 2022. Artikel Review Aktivitas Antioksidan Beberapa Olahan Tanaman untuk menjadi Produk Teh. *Jurnal BETAHPA*. 1: 16-22.
- Imaduddin, A.H., dan Susanto, W.H. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Proporsi Penambahan Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Lempok Belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2).

- Inayah, A. F., Hartati, Y., Siregar, A., Rotua, M., dan Terati, T. 2023. Penentuan Umur Simpan Minuman Sereal Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Seluang. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*. 2 (2): 53-57.
- Jalasena, R. A., dan Anjani, G. 2016. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli. *Disertasi*. Universita Diponegoro.
- Junianto, K., Haetami dan I. Muliana. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. *Laporan Penelitian*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Buah Sawo. Jakarta : Kemenkes RI.
- Khoerunnisa, G.S. 2017. Pengaruh konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dan Konsentrasi Putih Telur terhadap Karakteristik Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Disertasi doctor*. Fakultas Teknik Unpas.
- Kurniawan, A., Tri, W. A., Laras, R. 2016. Pengaruh Penambahan Spirulina Plantesis Powder terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Tahunan Ke V*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. 474-485.
- Kusumiyati, E. D., Trisnowati, S., dan Ambarwati, E. 2017. Kajian Budidaya dan Produktivitas Sawo (*Manilkarazapota* (L.) van Royen) di Dusun Pasutan, Bogoran dan Pepe, Desa Trirenggo, Kabupaten Bantul, Yogyakarta. *Vegetalika*. 3 (1): 66-78.
- Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., dan Mubarok, S. 2017. Mutu Buah Sawo selama Periode Simpan Berbeda. *Mencerminkan*. 16 (3).
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Surabaya: Universitas Airlangga Press. Hal 172.
- Kusumowati, I.T.D., Sudjono T.A., Suhendi A., Dai M., dan Wirawati R. 2012. Korelasi Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antiradikal Ekstrak Etanol Daun Empat Tanaman Obat Indonesia (*Piper bettle*, *Sauropus androgynus*, *Averrhoa bilimbi*, dan *Guazuma ulmifolia*). *Pharmacon*. 13 (1): 1–5.
- Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). Ebook pangan. 1- 28.
- Lees dan Jackson. 2005. Sugar Convectionary and Chocolate Manufacture. Leonard Hill.
- Lees, R. dan E. B. Jackson. 2011. Sugar Confectionary and Chocolate. Leonard

Hill: Glasgow.

- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., dan Chandra, N. 2010. Free Radicals, Antioxidants and Functional Foods: Impact on Human Health. *Pharmacogn Rev.* 4(8): 118–126.
- Lomakina, K., dan Mikova, K. 2006. Sebuah Studi tentang Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sifat Berbusa dari Putih Telur – Ulasan. *Jurnal Ilmu Pangan Ceko.* 24 (3): 110-118.
- Lombu F. V., Agustin A. T., dan Pandey, E. V. 2015. Pemberian Konsentrasi Asam Asetat pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan.* 3 (2): 25-28.
- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, Dewi, E.N. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 3 (3): 112-120.
- Maisa, N. D. 2020. Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Karakteristik Marshmallow Sari Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *Disertasi Doktor.* Universitas Andalas.
- Majid, A. A. 2021) Pengaruh Cara Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Seduhan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L). *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian .*
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri.* 6(1):1-10.
- Manjula L.Z., Prasanna, K.D. Ashish, dan Aslam. 2015. *Clitoria ternatea* (Aparajita): A Review of The Antioxidant, Antidiabetic and Hepatoprotective Potentials. *International Journal of Pharmacy and Biological Sciences.* 3(1): 203-213.
- Manurung, M. J., Ginting, S., dan Nurminah, M. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Naga Merah dengan Bubur Buah Sirsak Serta Jumlah Gula terhadap Mutu Marshmallow. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.* 6 (3): 381-387.
- Manoppo, J.T., dan Priyanti, E. 2020. Diversifikasi Produk berbahan Dasar Buah Sawo menjadi Nastar, Hotteok, dan Dadar Gulung. *SENASTER "Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan.* 1(1).
- Março, P. H., Poppi, R. J., Scarminio, I. S., dan Tauler, R., 2011. Investigation of the pH Effect and UV Radiation on Kinetic Degradation of Anthocyanin Mixtures Extracted from Hibiscus acetosella. *Food Chem.* 125: 1020– 1027.
- Mareta, C. A. 2020. Efektifitas Pegagan (*Centella asiatica*) sebagai Antioksidan.

Jurnal Medika Utama. 1 (2): 390-394.

- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *Jurnal Makanan Fungsional dan Nutraceutical*. 63-85.
- Mastuti, E., Fristianingrum, G., dan Andika, Y. 2013. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI XII - 2013 FT UMS*. 44-51.
- Melinda, Y. 2021. Uji Cemaran *Salmonella* sp. dalam Sampel Kembang Gula di BPOM Bandar Lampung. *Disertasi Doktor*. Politeknik Negeri Lampung.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T.R. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Edisi cetak ke-2. Alfabeta.
- Mukherjee, P. K., Kumar, V., Kumar, N. S, dan Heinrich, M. 2008. Pengobatan Ayurveda (*Clitoria ternatea*) dari Penggunaan Tradisional hingga Penilaian Ilmiah. *Jurnal Etnofarmakologi*,120 (3): 291-301.
- Nafi, A., Diniyah, N., dan Hastuti, febriani T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Termodifikasi yang diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 9(1): 24–32.
- Natori, R., Winarti, S., dan Anggreini, R. A. 2022. Karakteristik HFS (*High Fructose Syrup*) dari Umbi Gembolo yang Diproduksi secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Amilase dan Inulinase. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 13 (2):166-174.
- 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.
- Nikmah, S. K. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Sifat Fisika dan Kimia serta Penyembuh Luka Sayat dalam Sediaan Gel. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- 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), 28-38.
- Novitasari, M., Mapiratu., dan Dwi, S. 2016. Mutu Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut Gelatin Sapi. *E-Jurnal Mitra Sains*. 4 (3).

- Ntau, E., Djarkasi, G.S., dan Lالujan, L.E. 2021. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Fisik Es Krim Sari Jagung Manis. *Jurnal Penelitian Pangan Sam Ratulangi*.1 (1): 10-19.
- Palimbong, S., dan Pariama, A. S. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan (J. Sains Kes.)*. 2(3): 228-235.
- Parker, K., Michelle, S., dan Veronica, C. N. 2010. High Fructose Corn Syrup: Production , Uses and Public Health Concerns 5 :71–78.
- Park, E., Cho, S., eun Lee, J., Lee, SM, Kim, Y., Go, MS, dan Kim, JH. 2015. Efek Suplementasi Raspberry Hitam Korea pada Stres Oksidatif dan Kapasitas Antioksidan Plasma pada Perokok Pria Sehat. *Jurnal Makanan Fungsional*.16: 393-402.
- Pertiwi, F. D., Rezaldi, F., dan Puspitasari, R. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Biosaintropis*. 7(2): 57-68.
- Piccone, P., Rastelli, S.L.,and Pittia, P. 2011. Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems. *Procedia Food Science*, 1(2011): 1509-1515.
- Popovic, L. M., Mitic, N. R., Miric, D., Bisevac, B., Miric, M., dan Popovic, B. 2015. Influence of Vitamin C Supplementation on Oxidative Stress and Neutrophil Inflammatory Response in Acute and Regular Exercise. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*.1-7.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y.D. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (E-Journal Kimia Terapan Indonesia)*. 6 (2): 79-97.
- Purwaniati, P., Arif, A. R, dan Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*. 7 (1): 18-23.
- Purwati, H., Istiawaty, H., dan Soetaredjo, F.E. 2017. Pengaruh Waktu Penyimpanan terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Bubuk. *Widya Teknik*. 7 (2): 134-143.
- Puspita, D., Tjahyono, Y.D., Samalukan, Y., Im Toy, B.A, dan Totoda, N.W 2018. Produksi Antosianin dari Daun Miana (*Plectranthus scutellarioides*) sebagai Pewarna Alami. *Makanan Pro*. 4 (1): 298-303.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. *Laporan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rahayu, R. C. 2020. Pembuatan Sosis (Sosis) Ayam dengan Gelatin Tulang Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) sebagai Bahan Pengikat (*Binder*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik. *Disertasi Doktor*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Rahmawati, A. Y., dan A. Sutrisno. 2018. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) secara Enzimatis menjadi Sirup Glukosa Fungsional: *Kajian Pustaka Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 1152-1159.
- Rahmi. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*. 14(1).
- Rippe, J. M. 2014. Fructose, High Fructose Corn Syrup, Sucrose and Health. New York: Humana Press.
- Risa, I.S. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Terhadap Mutu Rarit Daging Sapi Tradisional. *Disertasi Doktor*. Universitas Mataram.
- Rosmainar, L., Ningsih, W., Ayu, N. P., dan Nanda, H. 2018. Pengukuran Kadar Vitamin C beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* sp.) dengan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kimia Riset*. 3 (1): 1-5.
- Sae-Leaw, T., dan Benjakul, S. 2016. Fatty Acid Composition, Lipid Oxidation, and Fishy Odour Development in Seabass (*Lates calcarifer*) Skin During Iced Storage. *Eur J Lipid Sci Technol*. 116(7):885–94.
- Saenab, A., Laconi, E. B., Retanani, Yuli., dan Mas'ud, M. S. 2010. Evaluasi Kualitas Pelet Ransum Komplek yang Mengandung Produk Samping Udang. *JITV*.15 (1).
- Safaryani, N., Haryanti, S., dan Hastuti, E.D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). *Anatomi Fisiologi*. 15 (2): 39-45.
- Safitri, J.I.K.A., Nuramanah, S., Widarti, A., dan Yuni, A.N. 2014. Balado Cainito: Keripik Sawo Apel (*Chrysophyllum cainito*) sebagai Jajanan Kaya Serat dan Bergizi Tinggi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, J., Fitriani, D., dan Wardiatno, Y. 2010. Kandungan Fenol dan Aktivitas Antioksidan Makroalga Benthik *Caulerpa racemosa* (*Forsskal*) dari Teluk Hurun, Lampung. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. 369-378.
- Santoso, F. 2012. Produksi Pembuatan Selai Sawo Kaya Akan Vitamin C. Solo: Universitas Sebelas Maret.
- Saputra, D.H. 2021. Suplemen Putih Telur dalam Tatalaksana Hipoalbuminemia. *Cermin Dunia Kedokteran*. 48 (10): 410-413.
- Sarofa, U., Rosida., dan Putri, L. D. W. 2019. Karakteristik Marshmallow dari Kulit Pisang Raja (*Musa textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin dan Putih Telur.

Jurnal Teknologi Pangan. 13(1): 20- 27

- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Ikan. Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Siagian, S. P. 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sigit, P. Y., 2016. Eksperimen Pembuatan *Hard Candy* dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Semarang.
- Singh, N., dan Ezekiel, R. 2011. Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention: Use of Potato Flour in Bread and Flat Bread Chapter 23 :247-259. Elsevier Inc.
- Siregar, R. R., Masengi, S., dan Safitri, Y. 2023. Pengaruh Karagenan Terhadap Kualitas Produk Jelly Ikan Kaki Naga. *Jurnal Aurelia*. 5 (1): 89-98.
- Sudarmadji. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit : Liberty Yogyakarta.
- Suhartanti, D., dan M. Iqbal. 2010. Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ekosain*. 6 (1).
- Suraloka, M. P. A. 2017. Perbandingan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dengan Sari Wortel dan Penemuan Sukrosa terhadap Karakteristik Marshmallow Wortel (*Daucus carota*). *Disertasi Doktor*. Fakultas Teknik Unpas.
- Sutarya, R. I. 2016. Perbandingan antara Sawo Manila (*Manilkara zapota*) dengan Konsentari Gula Kelapa dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Dodol Sawo. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Sutrisno, E.T., Arief, D.Z., dan Oktapiani, T. 2018. Karakteristik Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*) untuk Biskuit dengan Variasi Tingkat Kematangan dan Suhu Blansing. *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan*. 5 (2): 111-121.
- Syahrudi, dan R. Marwita, S.P. 2016. Studi Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik *Hard Candy* Sari Terong Pipit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2).
- Tampubolon, T. R. dan Yunianta. 2017. Pengaruh formulasi terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik effervescent jambu biji merah (*Psidium guajava* var. *Pomifera*). *J. Pangan dan Agroindustri*. 5 (3): 27-37.
- Tazwir, A. D., dan Peranginangin, R. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plecctorhynchus chaetodonoides* Lac.) Menggunakan berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi dan Perikanan*. 1(2): 35-43.

- Techinamuti, N dan Pratiwi, R. 2018. Review : Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Farmaka*.16 (2): 309- 315.
- Tertia, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Tonutare, T., Moor, U., dan Szajdak, L., 2014. Strawberry Anthocyanin Determination by pH Differential Spectroscopic Method – how to get result?. 13(3):35-47.
- Trihendarto, D., Bintoro, V. P., dan Dwiloka, B. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan terhadap Nilai TPC (*Total Plate Count*), Kadar Nitrogen Total dan Sifat Organoleptik pada Tempe. *Disertasi Doktor*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Univesitas Diponegoro.
- Tuina, F., Naiu, A.S., dan Yusuf, N.S. 2013. Penentuan Lama Pengeringan dan Laju Perubahan Mutu Nike (*Awaous melanocephalus*) Kering. *Jurnal Nike* .1 (2).
- Ulfichatul, T. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi terhadap Karakteristik Marshmallow Kelapa (*Cocos nucifera*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Vaclavik, V. A., dan Christian, E. W. 2014. *Essentials of Food Science*. New York: Springer
- Wassalwa, M. 2016. Pengaruh Waktu Infusa dan Suhu Udara Yang berbeda terhadap Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C pada *Infused Water* Kulit Pisang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi* .1 (1).
- Wati, A.S. 2003. Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu (*Passiflora edulis f edulis.Sims*) dengan Metode Pencampuran Kering. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Widodo, I. F., Gatot, P., dan Hermanto. 2015. Karakteristik Bubuk Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix dc*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal.
- Wijana, S., Mulyadi, A.F., dan Septivirta, T.D.T. 2014. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). Universitas Brawijaya.
- Willy, P.W dan Tantan, W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt. *Skripsi*. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

- Winarno. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Winarti C, Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *J. Litbang Pert.* 31 (3):85-93.
- Winata, J. 2008. Pengaruh Rasio Kappa Karaginan dan Lota Karaginan terhadap Karakteristik Marshmallow. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan: Tangerang.
- Wulandari S, Y. B. dan K. D. T., 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Biogenesis.* 8(2): 23–30.
- Yanesya, P., Janusari, B., Kalista, Z.A, dan Junita, D. 2020. Analisis Masa Simpan Jenang Labu Siam Berpotensi sebagai Produk Oleh-Oleh Baru. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi.* 9 (2): 218-224.
- Yimcharoen, M., Kittikunnathum, S., Suknikorn, C., Nak-On, W., Yeethong, P., Anthony, T. G., dan Bunpo, P. 2019. Effects of Ascorbic Acid Supplementation on Oxidative Stress Markers in Healthy Women Following a Single Bout of Exercise. *Journal of the International Society of Sports Nutrition.* 16(1): 1–9.
- Zilhadia, Z., Kusumaningrum, F., Betha, O.S, dan Supandi, S. 2018. Diferensiasi Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada Gummy Vitamin C menggunakan Metode Kombinasi Spektroskopi Fourier Transform Inframerah (FTIR) dan *Principal Component Analysis* (PCA). *Ilmu dan Penelitian Farmasi.* 5 (2): 6.
- Zulfajri, Z., Harun, N., dan Johan, V. S. 2018. Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Sagu.* 17 (1): 10-18.