

DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, L., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2020. Kualitas Permen *Jelly* Sari Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *J.Gipas*, 4, 1, 26-39.
- Agustin, F. & Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh:Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2, 3, 1-9.
- Alais, C. & Linden G. 1991. *Food Biochemistry*. London: Ellis Harwood.
- Ali, F., Ferawati, & Arqomah, R. 2013. Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*, 19, 1, 26-34.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, P., & Santoso, U. 2019. Efektivitas Frekuensi Ekstraksi serta Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Antosianin dan Daya Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8, 1, 38-45.
- Ang, Y. K., Lam, P. Y., Sia, C. M., Khoo, H. E., & Yim, H. S. 2012. *Comparison of Antioxidant Properties between Red and Yellow Flesh Watermelon Rinds by Different Extraction Conditions*. *Carpathian Journal of Food and Science Technology*, 4, 2, 52-62.
- 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.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Arianto, D. 2016. Variasi Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* terhadap Karakteristik *Marshmallow* Buah Naga (*Hylocereus undatus* & *Hylocereus polyrizus*). Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Ariviani, S. 2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat. *Agrointek*, 4, 2, 121-127.
- Asikin, N., Ali, A., & Harun, N. 2017. Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dalam Pembuatan Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard). *JOM Faperta*, 4, 1, 1-12.
- Aslamiah, Melisa, T. M., dan Wicakso, D. R. 2014. Pengambilan Pektin dari Albedo Semangka dengan Proses Ekstraksi Asam. *Konversi*, 3, 1, 1-9.

- Astadi, I. R., Astuti, M., Santoso, U., & Nugraheni, P. S. 2009. *In Vitro Antioxidant Activity of Anthocyanins of Black Soybeans Seed Coat in Human Low Density Lipoprotein (LDL)*. *Food Chem.*, 122, 659-663.
- Aziza, I. N., Darmanto, Y. S., & Kurniasih, R. A. 2019. Pengaruh Gelatin dari Kulit Ikan yang Berbeda terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Produk *Marshmallow*. *Jurnal Perikanan*, 21, 1, 17-23.
- Belitz, H. D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Coffee, Tea, Cocoa in Food Chemistry*. Leipzig: Springer.
- Birch, G. G. & Parker, K. J. 1979. *Sugar: Science and Technology*. London: Applied Science Publisher LTD
- Buckle, K., A., Edward, R., & Fleet, G. H. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. Diakses 10 Januari 2020. (<http://www.lsbuc.ac.uk>).
- Chu, M. 2005. *Marshmallows*. Diakses pada 10 Desember 2019. (<http://www.cookingforeigners.com/recipe/106/Marshmallows>).
- 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.
- de Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Gaithersburg: An Aspen Publication.
- Dhakal, D. & Pradhananga, M. L. 2017. *Utilization of Watermelon Rind (Byproduct) in Preparation of Candy and its Quality Evaluation*. *International Journal of Multidisciplinary Papers*, 2, 1, 1-6.
- Fikri, D. A. 2019. Tips Anti Gagal Memilih Semangka, Perhatikan 3 Hal Ini!. Diakses 6 Januari 2020. (<https://lifestyle.okezone.com/read/2019/07/29/298/2085090/tips-anti-gagal-memilih-semangka-perhatikan-3-hal-ini>).
- 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.
- Gladvin, G., Sudhaakr, G., Swathi, V., & Santhisri, K. V. 2017. *Mineral and Vitamin Compositions in Watermelon Peel (Rind)*. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 5, 129-133.
- Hartman, J. L., Wehner, T. C., Ma, G., & Perkins-Veazie, P. 2019. *Citrulline and Arginine Content of Taxa of Cucurbitaceae*. *Horticulturae*, 5, 22, 1-11.

- Hastuti, D. & Sumpe, I. 2013. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Ilmu Pertanian* 3, 1, 39-48.
- Ikhsani, A. Y. & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning dan Cabai Rawit serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3, 2, 499-510.
- Islam, M., Rasal-Monir, Hossain, B., Hossain, K., Biswas, S., & Islam, N. 2019. *Value Addition to Watermelon Rind Through Jam Preparation. Journal of Plant*, 7, 1, 5-12.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. London: Blackie Academic and Professional.
- Jariyah, Rosida, & Nisa, D. C. 2018. Karakteristik *Marshmallow* dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis peruviana* L.) dan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) serta Penambahan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13, 1, 28-38.
- Johnson, G. C. 2006. *Nougat and Marshmallow*. Russell Stover Candies, Inc.
- Johnson, B. & Sczcesniak, S. 2014. *Texture Technologies: Probes + Fixtures*. Diakses 10 Desember 2020. (<http://texturetechnologies.com/texture-analysis/Probes-Fixtures.php>).
- Karismawati, A. S., Nurhasanah, N., & Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional *Jelly Drink* Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Stres Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3, 2, 407-416.
- Kartika. 2011. Mekanisme Pembentukan Gel. Diakses 3 Desember 2019. (<http://carikartika.blogspot.com>).
- Kimmerle, B. 2003. *Candy: The Sweet History*. Oregon: Collectors Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. E-book Pangan.
- Kuncari, E. S., Iskandarsyah, & Praptiwi. 2014. Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan Herba Seledri (*Apium graveolens* L.). *Buletin Penelitian Kesehatan*, 42, 4, 213-222.
- Li, J. & Nie, S. 2015. *Food Hydrocolloids*. Elsevier.
- Mardiah, Amalia, L., & Sulaeman, A. 2010. Ekstraksi Kelopak Bunga Rosella dan Batang Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Pewarna Merah Alami. *Jurnal Pertanian*, 1, 1, 1-8.
- 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.
- Megawati, Johan, V. S. & Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. *Jom FAPERTA*, 4, 2, 1-12.
- Meilgaard, M. 2002. *Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition*. Boston: CRC.
- Meiners, A. K., Kreiten, K., & Joike, H. 1984. *Silesia Confiserie Manual No. 3 The New Handbook For the Confectionery Industry Vol.2*. Germany: Silesia-Essen Zenfabrik Gerhard Hanke K.G., Abt.Fachbucherei.
- Muchtadi. 2010. Pengolahan Hasil Teknologi Pertanian II Nabati. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fateta-IPB, Bogor.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., & Aminah, S. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1, 1, 43-51.
- Mulyaningsih, A. 1999. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan pH pada Pembuatan Permen Jelly Jahe (*Zingiber officinale* Rose.). Tesis: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Nair, S. 2015. *Rosella Makes You Feel Blooming Marvellous*. Diakses 10 Desember 2020. (<https://www.thestar.com.my/lifestyle/food/features/2015/04/12/roselle-makes-you-feel-blooming-marvellous>).
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., Tuju, Th. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristic fragrans* Houtt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6, 3, 1-10.
- Octarya, Z. & Ramadhani, A. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Menggunakan Ekstrak Enzim *Aspergillus niger*. *Jurnal Agroteknologi*, 4, 2, 27-31.
- Octaviana, P., Purwijantiningih, L. M.E., Pranata, S. 2013. Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. Osbeck) dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Sorbitol. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Popov, S. 2020. *Colorful Marshmallow Candy Background Close Up*. Diakses 6 Januari 2020. (https://www.123rf.com/photo_65774729_colourful-marshmallow-candy-background-close-up-.html).
- Pranata, I. R., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2017. Pengaruh Proporsi Tomat dan *Pulp* Kulit Pisang Kepok terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik

- Leather Tomat-Pulp Kulit Pisang Kepok*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 16, 2, 75-80.
- Puspita, F. 2014. Laporan Praktikum Evaluasi Sensori Acara II: Identifikasi Aroma. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Puspitasari, Y., Purwijantiningih, L. M. E., & Pranata, F. S. 2014. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rahadian, R., Harun, N., & Efendi, R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Rumput Laut (*Euchema cottoni*) terhadap Mutu Permen *Jelly*. JOM Faperta UR, 4, 1, 1-14.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Ramli, E. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Rasio Sukrosa – Sirup Glukosa terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Marshmallow* Rosela. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Rimando, A. M. & Perkins-Veazie, P. M. 2005. *Determination of Citrulline in Watermelon Rind*. Journal of Chromatography A, 1078, 196-200.
- Santoso, B. 2006. Pemberdayaan Lahan Podsolik Merah Kuning dengan Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) di Kalimantan Selatan. Perspektif, 5, 1, 1-12.
- Sarofa, U., Rosida, & Wulandari, L. P. D. 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.
- Setiawan, A. 2018. Pengaruh Formulasi Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan Daun Sirih Hijau (*Piper betle* Linn.) terhadap Mutu Minuman Seduhan Rosella. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid Jakarta.
- Siagian, P. 1987. Penelitian Operasional. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Sinta. 2016. Pengaruh Penambahan Gelatin dalam *Marshmallow* Jambu Biji Merah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.2.2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Takayanagi, S., Ohno, T., Nagatsuka, N., Okawa, Y., Shiba, F., Kobayashi, H., & Kawamura, F. 2002. *Effect of Concentration and pH on Sol-Gel Transition of Gelatin*. *J. Soc. Photogr. Sci. Technol. Japan*, 65, 1, 49-54.
- 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.
- Ulfichatul, T. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi terhadap *Marshmallow* Kelapa. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Utami, S. S. 2014. Pemanfaat Kulit Buah Semangka sebagai Bahan Dasar Pembuatan Teh dengan Penambahan Jahe Merah dan Cengkeh sebagai Aroma Alami. Naskah Publikasi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Van Der Walle, C. 2011. *Peptide and Protein Delivery*. New York: Elsevier, Inc.
- Vargas, F. D. & Lopez, O. P. 2003. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses*. Florida: CRC Press.
- Yusni & Widodo, S. 2018. Pembuatan Selai dari Kulit Semangka. Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 1, 309-316.
- Wahyudi, H., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. 2017. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) –Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3, 2, 106-112.
- Widayanti, A., Naniek, S. R., & Damayanti, R. A. 2013. Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Fruktosa Cair sebagai Pemanis terhadap Sifat Fisik Kembang Gula Jeli Sari Buah Pare (*Momordica charantia L.*). *Farmasains*, 2, 1, 26-30.
- Widodo, S. 2017. Kandungan Gizi Selai Kulit Semangka Lembaran dengan Penambahan Jelli. *Seminar Nasional Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar*, 238-244.
- Wijayanti, D. R., Kristiani, E. B., & Haryati, S. 2018. Kajian Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Labu Siam (*Sechium edule*). Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.

- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zulfajri, Harun, N., & Johan, V. S. 2018. Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Kualitas Permen *Marshmallow* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). SAGU, 17, 1, 10-18.
- Zulkarnain, H. 2017. Budidaya Buah-buahan Tropis. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Zuniga, R. N. & Aguilera, J. M. 2009. *Structure-fracture Relationships in Gas-filled Gelatin Gels*. *Food Hydrocolloids*, 23, 1351-1357.