

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyani, E. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Telur Ayam Ras Di Kabupaten Magetan Pada Tingkat Rumah Tangga. *Journal Of Economics And Social Sciences (Jess)*, 1(1), 11-22.
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2020). Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga Yang Diproduksi Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. *Media Farmasi*, 16(1), 57-64.
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Kadar Vitamin C Dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Segar (*Hylocereus S*). *Media Farmasi*, 17(2), 157-161.
- Agusman, R., Masril, M., & Ishak, I. (2022). Analisis Penambahan Putih Telur Sebagai Campuran Beton Terhadap Kuat Tekan Beton. *Ensiklopedia Research And Community Service Review*, 1(2), 87-95.
- Alea, R. P. A., Nurhalizah, D. M., Zulfahmi, M. Z., Sundari, A. R., & Asmaul, R. (2024). Pengaruh Penambahan Air Lemon Terhadap Daya Terima Masyarakat Pada Home Industry Marshmallow. *Jurnal Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 12(2), 724-733.
- Alhanannasir, A., Rejo, A., Saputra, D., & Priyanto, G. (2018). Karakteristik Lama Masak Dan Warna Pemppek Instan Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 158-166.
- Amaliasari, K. R. N., Putri, S. H., & Bunyamin, A. (2021). Formulasi Pemerah Pipi (Blush On) Dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 183-191.
- 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. 2016. *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analyticalchemist*. Virginia Usa: Association Of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aperti, A. (2018). Studi Potensi Pemanfaatan Limbah Serat Batok Siwalan (*Borassus Flabellifer L*) Sebagai Bahan Baku Kerajinan Lokal (Benang) Gresik. *Jurnal Teknologia*, 1(1), 79-88.
- Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus Carota L.*) Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallusoncophyllus*) Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 175-180.
- 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.

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Pengaruh Perbandingan Gula Aren Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 99-105.
- Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2), 97-106.
- Astuti, T., Widowati, E., & Atmaka, W. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, Dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa Corniculata* L.) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1), 6-14.
- 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.
<https://doi.org/10.22146/jfs.42739>. Pengaruh
- Bintoro, V. P., Dwiloka, B., Ekaputri, H. L., & Kamil, R. Z. (2024). The Effect Of Gelatin And Konjac Glucomannan Concentrations On Moisture Content, Water Activity, Texture, Density, And Protein Content In Synbiotic Marshmallows. *Food Research*, 8(4), 409-419.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., Rahasticha, A. A., & Aini, N. (2021). Potensi Gelatin Dari Berbagai Sumber Dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(2), 39-44.
- Charrez, B., Qiao, L., & Hebbard, L. (2015). The Role Of Fructose In Metabolism And Cancer. *Hormone Molecular Biology And Clinical Investigation*, 22(2), 79-89.
- Chimiaweb. (2020, May 24). What Is The Science Behind The Formation Of Egg White Foam? *Chimiaweb*. Retrieved February 5, 2025, From <https://Chimiaweb.Com/2020/05/24/What-Is-The-Science-Behind-Formation-Of-Egg-White-Foam/>.
- Dietisien. (2025). *Jurnal Gizi Klinik Indonesia (Jgki)*. Universitas Gadjah Mada
- Devi, N. P. A., Wipradnyadewi, P. A. S., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penambahan Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav.) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Itepa Vol*, 7(1), 23-32.
- Dewi, B., & Yanuarto, T. (2024). Pemanfaatan Buah Lontar (*Borassus Flabellifer*) Pada Olahan Puding Sebagai Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Tubuh. *Jurnal Pengabdian*, 3(1), 1-6.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2008). *Fennema's Food Chemistry* (4th Ed.). Crc Press.
- Duan, X., Li, M., Shao, J., Chen, H., Xu, X., Jin, Z., *Et Al*. (2018). Effect Of Oxidative Modification On Structural And Foaming Properties Of Egg White Protein. *Food Hydrocolloids*, 75, 223–228.

- Dul, M., Paluch, K. J., Kelly, H., Healy, A. M., Sasse, A., & Tajber, L. (2015). Self-Assembled Carrageenan/Protamine Polyelectrolyte Nanoplexes—Investigation Of Critical Parameters Governing Their Formation And Characteristics. *Carbohydrate Polymers*, 123, 339-349.
- Eddy, S., & Editya, F. (2020). The Effect Of Concentrations Of Ephinephelus Sp. Skin Gelatin On The Quality Of Halal Marshmallows. *Russian Journal Of Agricultural And Socio-Economic Sciences*, 97(1), 120-125.
- Einhorn-Stoll, U. (2018). Pectin-Water Interactions In Foods—From Powder To Gel. *Food Hydrocolloids*, 78, 109-119.
- Elfiyani, R., Widayanti, A., & Rahayu, B. (2016). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pektin Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Marshmallow Antisariawan Ekstrak Kental Daun Saga (*Abrus Precatorius* L.). *Farmasains : Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 3(2), 65-71.
- Fajrina, A., Jubahar, J., & Sabirin, S. (2017). Penetapan Kadar Tanin Pada Teh Celup Yang Beredar Dipasaran Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 133-142.
- Fakhrul, A. (2023) Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Marshmallow Jambu Kristal Afkir (*Psidium Guajava* Varr. Kristal) Dengan Perlakuan Penambahan Gelatin Dan Putih Telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 4, No 1
- Fathurahmi, S. (2022). Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 75-79.
- Fathuroya, V., Muchlisyyah, J., & Yuwono, S. S. (2017). Fisika Dasar Untuk Ilmu Pangan. Universitas Brawijaya Press.
- Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles And Practice* (4th Ed.). Elsevier
- Geonzon, L. C., Descallar, F. B. A., Du, L., Bacabac, R. G., & Matsukawa, S. (2020). Gelation Mechanism And Network Structure In Gels Of Carrageenans And Their Mixtures Viewed At Different Length Scales—A Review. *Food Hydrocolloids*, 108, 106039.
- Guna, F. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Sebagai Penstabil Terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, Dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88-92.
- Hapsari, R. H., & Yulistiani, R. (2024). Physicochemical Characteristics Of Beef Meatballs At Various Post Mortem Phases With The Addition Of Seaweed Flour (*Gracillaria* Sp.). *Ajarcd (Asian Journal Of Applied Research For Community Development And Empowerment)*, 8(3), 36-43.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, B., & Suliansyah, I. (2023). Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hylocereus*) Dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (Mae). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*,

27(1), 104-109.

Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11.

Haudi. (2021). Teknik Pengambilan Keputusan. Penerbit Insan Cendekia Mandiri.

Hayati, F., Zulvira, R., & Gistituati, N. (2021). Lembaga Pendidikan: Kebijakan Dan Pengambilan Keputusan. *Jrti (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 6(1), 100-104.

Hervelly, H., Suliasih, N., & Suraloka, M. P. A. (2017). Perbandingan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Sari Wortel Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Marshmallow Wortel (*Daucus Carota*). *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 4(3), 225-238.

Hodgman, A. (2017). *Vegan Food For The Rest Of Us: Recipes Even You Will Love*. Rux Martin/Hmh Harcourt.

Hwang, Y.-H., & Joo, S.-T. (2017). Fatty Acid Profiles, Meat Quality, And Sensory Palatability Of Grain-Fed And Grass-Fed Beef From Hanwoo, American, And Australian Crossbred Cattle. *Korean Journal For Food Science Of Animal Resources*, 37(2), 153–161

Ichsan, O. A. N., & Handayani, M. T. (2022). Aktivitas Antioksidan Beberapa Olahan Tanaman Untuk Menjadi Produk Teh. *Jurnal Betahpa*, 1(1), 16–22

Idayati, E., Suparmo, & Purnama D. (2014). Potensi Senyawa Bioaktif Mesocarp Buah Lontar Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Agritech* 34(3): 277-284.

Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan Ilmiah: Antosianin Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11-21.

Jalasena, R. A., & Anjani, G. (2016). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow Dengan Penambahan Brokoli (Skripsi). Universitas Diponegoro.

Jayan, H., Min, W., & Guo, Z. (2025). Applications Of Artificial Intelligence In Food Industry. *Foods*, 14(7), 1241

Jia, J., Ji, B., Tian, L., Li, M., Lu, M., Ding, L., Liu, X., & Duan, X. (2021). Mechanism Study On Enhanced Foaming Properties Of Individual Albumen Proteins By *Lactobacillus* Fermentation. *Food Hydrocolloids*, 111, 106218.

Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(01), 57-75.

Juniarti, R., Pratiwi, R., & Nuh, S. M. (2021). Analisa Keputusan Pengoptimalan Jadwal Kerja Pada Proyek Pembangunan Distribution Center Alfamart

- Pontianak. Jelast: Jurnal Teknik Kelautan, Pwk, Sipil, Dan Tambang, 8(1), 1-10.
- Karim, A.A., & Bhat, R. (2008). Gelatin Alternatives For The Food Industry: Recent Developments, Challenges And Prospects. *Trends In Food Science & Technology*, 19(12), 644–656.
- Kamil, R. Z., Fadhila, F. H., Rachmasari, A. D., Murdiati, A., Juffrie, M., & Rahayu, E. S. (2021). Development Of Probiotic Gummy Candy Using The Indigenous *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Strain; Evaluation Of Its Gastrointestinal Resistance And Shelf-Life Prediction. *Food Research*, 5(5), 265–273.
- Kaya, A. O., Wattimena, M. L., Nanlohy, E. E., & Lewerissa, S. (2022). Pengaruh Perbandingan Dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel Terhadap Sifat Fisiko- Kimia Gel Kombinasi Karaginan Dan Pati Sagu. *Inasua: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 100-107.
- Keryanti, K., Permanasari, A. R., Hidayah, R. N., & Hasanah, R. (2022). Penentuan Ph Dan Suhu Optimum Isomerisasi Pembuatan Sirup Fruktosa Dari Hidrolisat Onggok Menggunakan Katalis Mg/Al. *Chemical Engineering Research Articles*, 5(1), 1-12.
- 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.*) (Skripsi S1). Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Khorshidian, N., Shadnoush, M., Zabihzadeh Khajavi, M., Sohrabvandi, S., Yousefi, M., & Mortazavian, A. M. (2021). Fructose And High Fructose Corn Syrup: Are They A Two-Edged Sword? *International Journal Of Food Sciences And Nutrition*, 72(5), 592–614. Doi:10.1080/09637486.2020.1862068
- Kusio, I., Szymanowska, U., & Siger, A. (2023). *Effect Of Processing Treatments On The Allergenicity Of Nuts And Legumes: A Meta-Analysis*. *Journal Of Food Science*, 88(1), 28–56.
- Lajolo, F. M., Yokoyama, S. M., & Cheavegatti Gianotto, A. (2020). Sugar Derived From Genetically Modified Sugarcane. *Food Science And Technology*, 41(1), 1-7.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation Of Food: Principles And Practices* (Edisi Ke-2).
- Li, M., Li, M., Tan, W., Liu, X., & Duan, X. (2019). Effects Of Ball-Milling Treatment On Physicochemical And Foaming Activities Of Egg Ovalbumin. *Journal Of Food Engineering*, 261, 158–164.
- Li, X., Wang, Y. M., Sun, C. F., Lv, J. H., & Yang, Y. J. (2021). Comparative Study On Foaming Properties Of Egg White With Yolk Fractions And Their Hydrolysates. *Foods (Basel, Switzerland)*, 10(9), 2238.

- Lisnayetti, L., Herawati, N., Sriani, Y., Yuzar, Y., & Alhamda, S. (2018). Efektifitas Daya Hambat Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Konsentrasi 25% Dan 50% Terhadap Pembentukan Plak. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(1), 1–8
- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., & Chandra, N. (2010). Free Radicals, Antioxidants And Functional Foods: Impact On Human Health. *Pharmacognosy Review*, 4(8), 118–126
- Manurung, M. J., Ginting, S., & 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.
- Mareta, D. T., Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., & Wahyuningtyas, A. (2021). Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* Dc) Berkemasan Retort Pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2), 46–52
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (Edisi Ke-4). Crc Press.
- Meullenet, J.-F., Xiong, R., Monsoor, M., Bellman-Horner, T., Zivanovic, S., Dias, P., Fromm, H., & Liu, Z. (2002). Preference Mapping Of Commercial Toasted White Corn Tortilla Chips. *Journal Of Food Science*, 67(5), 1950–1957
- Nanda, T. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy* (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Ngginak, J. (2019). The Content Of Reducing Sugar In Siwalan Juice (*Borassus Flabellifer* L) Before Cooking And After Cooking. *Biosfer: Jurnal Biologi Dan Pendidikan Biologi*, 4(1), 1–6.
- Niah, R., & Baharsyah, R. N. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (*Hylocereus Costaricensis*). *Jurnal Pharmascience*, 5(1), 14–21
- Nisa, F., Ningtyias, F. W., & Sulistiyani. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah. *Ghidza: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 1–9.
- Nizori, A., & Sihombing, N. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2).
- Novianti, S. (2017). Penggunaan Air Rebusan Kacang Merah Sebagai Substitusi Putih Telur (Aquafaba) Dalam Pembuatan French Meringue: Pendekatan Organoleptik. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 4(2), 207-223.
- Novitasari, N., Aini, N., Arianti, F., & Rupiwardani, I. (2019). Daya Terima Produk

Pasta Gigi Dari Limbah Kulit Pisang. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 51–55.

- Ntau, S. M., & Baharsyah, R. N. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antimikroba Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45–53
- Nurfadila, A. R., & Moentamaria, D. (2024). Seleksi Proses Dan Penentuan Kapasitas Produksi Pabrik High Fructose Corn Syrup. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(3), 518-525
- .Patra, S., Singh, M., Pareek, D., Wasnik, K., Gupta, P. S., & Paik, P. (2022). Advances In The Development Of Biodegradable Polymeric Materials For Biomedical Applications.
- Price, C. A., & Stanhope, K. L. (2016). Understanding The Impact Of Added Sugar Consumption On Risk For Type 2 Diabetes. *Journal Of The California Dental Association*, 44(10), 619-626.
- Purwati, N. A. D., Handayani, D., & Ruhana, A. (2017). Es Krim Free Lactose Berbahan Dasar Sari Hanjeli Sebagai Alternatif Pengganti Es Krim Susu Bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 36–41
- Putri, A. C. K., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Teh Segar (*Camellia Sinensis*) Terhadap Karakteristik Kimia Pangan Serta Organoleptik Kacang Pres Goreng Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 1–8.
- Rachmawati. (2023). Kadar Abu, Kadar Air, Dan Gula Reduksi Permen Karamel Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- Rahman, A. N., Maruddin, F., Said, I., Taufik, M., & Taggo, S. (2023). Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisik Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Buah Lontar (*Borassus flabellifer* L.). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 317-323.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3), 61-68.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3), 61-68.
- Rosyida, F., & Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus Flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1), 297–307.
- Roza, Y. (2019). Pengaruh Penambahan Terong Belanda (*Solanum Bataceum*

- Cav) Pada Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Besi Pada Marshmallow Sebagai Pangan Alternatif Untuk Mengatasi Anemia (Skripsi). Stikes Perintis Padang.
- 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
- Sarofah, S. (2019). Pengaruh Waktu Penyiapan Nira Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Nira Siwalan (*Borassus Flabellifer L.*). Dalam *Prosiding Seminar Nasional V 2019* (Hlm. 259–265). Universitas Muhammadiyah Malang
- 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.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press.
- Shari, Y. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Telur (Studi Kasus Di Desa Marioritengnga Kabupaten Soppeng) (Skripsi, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar). Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sheng, L., Wang, Y., Chen, J., Zou, J., Wang, Q., & Ma, M. (2018). Influence Of High-Intensity Ultrasound On Foaming And Structural Properties Of Egg White. *Food Research International*, 108, 604–610.
- Steinbach, D., Klier, A., Kruse, A., Sauer, J., Wild, S., & Zanker, M. (2020). Isomerization Of Glucose To Fructose In Hydrolysates From Lignocellulosic Biomass Using Hydrotalcite. *Processes*, 8(6), 644.
- Sudaryati, H. P., & Syaiful, B. (2017). Uji Biologis Ekstrak Kasar Dan Isolat Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Terhadap Berat Badan Dan Kadar Serum Albumin Tikus Mencit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 477–484.
- Suwarno, S., Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat Dan Asam Klorida. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 11(2).
- Tertia, R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Tertia, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Thakur, K. V., & Kumari, T. M. (2016). *Handbook Of Polymers For Pharmaceutical Technologies* (Vol. 4). John Wiley & Sons.

- Trihendarto, T., & Syaiful, S. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Singkong Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Kue Kering*. Jurnal Teknologi Pangan, 2(6), 123–130.
- Tuorila, H., & Monteleone, E. (2009). Sensory Food Science In The Changing Society: Opportunities, Needs, And Challenges. *Trends In Food Science & Technology*, 20(2), 54–62
- Waladi, Johan V. S., & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 2(1), 1-11.
- Wardhana, Y. W., Aanisah, N., Sopyan, I., Hendriani, R., & Chaerunisaa, A. Y. (2022). Gelling Power Alteration On Kappa-Carrageenan Dispersion Through Esterification Method With Different Fatty Acid Saturation. *Gels*, 8(11), 752.
- Wijana, S., Sucipto, & Sari, L. M. (2014). *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya
- Winarti, S., & Anggreini, R. A. (2022). Development Of Liquid Sugar Hfs (High Fructose Syrup) From Lesser Yam Tubers Using Enzyme-Mix Inulinase And Amylase. In *Matec Web Of Conferences* (Vol. 372, P. 03004). Edp Sciences.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.
- Younes, M., Aggett, P., Aguilar, F., Crebelli, R., Filipič, M., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Kuhnle, G., Lambré, C., Leblanc, J.-C., Lillegaard, I., Moldeus, P., Mortensen, A., Oskarsson, A., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R., & Dusemund, B. (2018). Re-Evaluation Of Carrageenan (E 407) And Processed Eucheuma Seaweed (E 407a) As Food Additives. *Efsa Journal*, 16, 5238.
- Zulkipli, F. M. P. (2016). *Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (Morus Nigra)* (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.