

DAFTAR PUSTAKA

- Ajizah, A. 2004. *Sensitivitas Salmonella Typhimurium terhadap Ekstrak Daun Psidium Guajava L.* Bioscientiae. 1 (1): 8-31.
- Alikonis JJ. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 334.
- Annisa, N. 2007. *Uji Aktifitas Antibakteri Ekstrak Air Daun Binahong (Anredera Scandens (L) Mor) Terhadap Bakteri Klebsiella pneumonia dan Bacillus substilis ATTC 6633 Beserta Skrining Fitokimia Dengan Uji Tabung*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. 63 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis the Association Analysis Chemist. Inc.* Washington D.C. Hal. 1-17.
- Apriyantono, 2000. *Analisis Kimia*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Aryanti N., Nafiunisa A., Willis F. M. 2016. *Ekstraksi dan Karakterisasi Klorofil dari Daun Suji (Pleomele Angustifolia) sebagai Pewarna Pangan Alami*. Jurnal Teknologi Pangan 5(4):129-135. doi:10.17728/jatp.183 129
- Astuti, S.M. 2012. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktifitas Antibiotika Ekstrak Etanol Daun, Batang, Bunga dan Umbi Tanaman Binahong (Anredera cordifolia (Ten) Steenis)*. Artikel Ilmiah. Fakultas Kejuteraan Kimia dan Sumber Asli (Bioproses). Malaysia: Universitas Malaysia Pahang
- Astuti, S.M., M. Sakinah, R. Andayani and A. Risch. 2011. *Determination of Saponin Compound from Anredera cordifolia, (Ten) Steenis Plant (Binahong) to Potential Treatment for Several Diseases*. Jurnal Agricultural Science. 3 (4): 224-232.
- Atmanegara, P. 2013. *Analisa Perbandingan Kandungan Klorofil*. Jurnal Teknik POMITS. 2(1).
- BPOM RI. 2008. *Informatorium Obat Nasional Indonesia (IONI)*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. *Kembang Gula - Bagian 2: Lunak. SNI 3547.2-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Cornelia, E. F. B., Lana, E. L. dan Gregoria, S. S. D. 2021. *Pengaruh Penambahan Bubur Buah Kelapa Muda Terhadap karakteristik Marshmallow*. Manado: Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi.
- deMan. 1999. *Principle of Food Chemistry*. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport.
- Dwigustine, R.P. 2017. *Pengaruh Perbandingan Teh Herbal daun Binahong (Anredera cordifolia (Ten) Steenis dengan daun The (Camellia sinensis) dan Suhu Pengeringan terhadap karakteristik Teh Herbal*. Bandung. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Ekaviantiwi, Tyas Ayu, Enny Fachriyah, Dewi Kusriani. 2013. *Identifikasi Asam Fenolat Dari Ekstrak Etanol Daun Binahong (Anredera cordifolia (Ten.) Steenis) Dan Uji Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Chemical Info 1(1): 284.
- Ernas, O.T.P. 2020. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (Garcinia mangostana, L.) dan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Marshmallow*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R. dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara: Jakarta. 290 hal.
- Evandani, N.H., Dewi Larasti, Ika Fitriana. 2018. *Formulasi Sari Semangka: Gelatin Pada Pembuatan Perrmen Marshmallow Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Abu, Vitamin A, Kekenyalan, Sifat Organoleptik*. Prodi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fidrianny, I., Wirasutisna, K.R., Amanda, P. 2013. *Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Etil Asetat Daun Binahong (Anredera cordifolia (Ten.) Steenis) dari Babakan Ciparay, Bandung Selatan, Indonesia*. Acta Pharmaceutica Indonesia. 38 (1) : 26-30
- Ginting, N.A. 2014. *Pengaruh Perbandingan Jambu Biji dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow Jambu Biji Merah*. Jurnal. Universitas Sumatera Utara. J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.3 Th. 2014.
- Gloria, R.Y., Iswari, R.S. 2015. *Analysis of Chlorophyll Content in Six traditional Medicinal Plants as an Alternative Food Supplement*. IAIN Syekh Nurjati Cirebon.
- Hadi, A. dan Siratunnisak, N. 2016. *Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan*

Bekatul. Jurnal Action. Aceh Nutritional Journal. 1 (2): 121 – 129.

Heaton., James W., and Alejandro G. Marangoni. 1996. *Chlorophyll Degradation in Processed Foods and Senescent Plant Tissues*. Journal of Trends in Food Science and Technology, VII, 8-15.

Herman, F.D. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Binahong (Anredera cordifolia, (Ten.) Steenis) Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Hermawan, H., Sari, B. L. dan Nashrianto, H. 2018. *Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak etil Asetat dan Metanol Buah Ketapang*. Universitas Pakuan. Bogor.

Husin, K. 2015. *Arti Penting Kandungan Abu pada Produk Olahan*. Banjarbaru: Balittra (Balai Penelitian Lahan Rawa), bahan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian pertanian.

Hutajulu, T.F., Hartanto, E.S. dan Subagja. 2008. *Proses Ekstraksi Zat Warna Hijau Klorofil Alami untuk Pangan dan Karakterisasinya*. Jurnal Riset Industri. 2 (1): 44-55.

Iriyani, D., dan Nugrahani, P. 2014. *Kandungan Klorofil, Karotenoid dan Vitamin C beberapa Jenis sayuran Daun pada Pertanian Periurban di Kota Surabaya*. Jurnal Matematika Sains dan Teknologi. 15 (2): 84-90.

Jumri., Yusmarini. dan Herawati, N. 2015. *Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab*. JOM FAPERTA. 2 (1).

Kim, B., S. Woo, M. J. Kim, S. W. Kwon, J. Lee, S. H. Sung, H. J. Koh. 2018. *Identification and Quantification of Flavonoids in Yellow Grain Mutof Rice (Oryza sativa, L.)*. Food Chemistry. 241: 154-162.

Kinandari, D. 2013. *Formulasi Marshmallow Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan, 60 hal.

Kumalasari., Eka. dan Nanik, S.2011. *Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Batang Binahong (Anredera cordifolia (Ten) Steenis) Terhadap Candida albicans Serta Skrining Fitokimianya*. Jurnal Ilmiah Kefarmasian 1(2):60.

Kurniawan, B. dan Aryana, W.F. 2015. *Binahong (Cassia alata L) As Inhibitor of Escherichiacoli Growth*. Journal Majority. 4 (4).

Legowo, A. M., Mulyani, S. dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang: Universitas Diponegoro.

Lutein, R. 2005. *Marshmallows: A Light Sweet That's a Word Treat*. Food and

Beverages Asia.

- Mahardani, O.T. dan Yuanita, L. 2021. *Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan*. UNESA Journal of Chemistry. 10 (1): 64-78.
- Manoi F. 2009. *Binahong (Anredera cordifolia) sebagai Obat*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 15 (1): 3-5.
- Mardiana, Lina. 2013. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Markham, K.R. 2012. *Cara Mengidentifikasi Flavanoid*. Indonesia Medicus Veterinus. 1(3): 337-51.
- Maryani., Herti dan Suharmiati. 2003. *Tanaman Obat Untuk Mengatasi Penyakit Pada Usia Lanjut*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Miftahurriza, D. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Sari Daging Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Karakteristik Marshmallow*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Minifie BW. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Convectionary*. Science and Technology 3-ed. The AVI Pub. New York. 904 Hlm.
- Najoan, J.J., Runtuwene, M.J.R., Wewengkang, D.S. 2016. *Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Tiga (Allophylus cobbe L.)*. Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT. 5 (1): 266- 274.
- Nuraini, D.N. 2014. *Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat*. Yogyakarta: Gava Media.
- Oktarinsi, S. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Kandungan Komponen Bioaktif Ekstrak Daun Binahong (Anredera cordifolia, (Ten.) Steenis) serta Pemanfaatannya dalam Pembuatan Permen Jelly*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Padmawati, I.A.G., Suter, I.K., Arihantana, N.M.I. 2020. *Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Eceng Padi (Monochoria vaginalis Burm F.C.Presel.)*. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada. 9 (1): 81.
- Parwati, N.K.F., Napitupulu, M., Diah, A.W.M. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Daun Binahong (Anredera cordifolia (Tenore) Steenis) dengan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS*. Jurnal Akademik Kimia. 3(4): 206-213.
- Putri, O.H. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Kedelai (Glycine max L.) dan Sari Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) terhadap Karakteristik Marshmallow*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Rahmadani, F.A. 2018. *Karakterisasi Berbagai Produk Confectionery dari Sari Daun Binahong (Anredera cordifolia, (Ten.) Steenis)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ramadhan. 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi*. [Skripsi]. Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok. 59 hlm.
- Rifiana, A.J., Agustin, N.P, Suciawati, A. 2020. *Pengaruh Solusi Daun Binahong (Anredera cordifolia) dalam Mempertahankan Kesehatan Mulut Ibu hamil di Desa Karang Tengah Sukabumi Jawa Barat 2019*. *Journal for Quality in Women's Health*. 3 (2): 110-116.
- Rollando., Afthoni, M.H., Cesa, F.Y., Monica, E. dan Wibawanty, N.A. 2022. *Efektivitas dari Ekstrak Etanol Daun Binahong (Anredera cordifolia) sebagai Kandidat Antidiabetes pada Tikus Putih (Rattus norvegicus) Galur Wistar*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universtas Ma Chung Malang.
- Rozak, A., dan Hartanto, U. 2008. *Ekstraksi Klorofil dari Daun Pepaya dengan Solvent I-Butanol*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Sartika, D. 2009. *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap (Lutjanus sp)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Selawa, W., Rutunewe, M. R. J., Citraningtyas, G. 2013. *Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong (Anredera cordifolia, (Ten.) Steenis)*. *Jurnal. Ilmu Farmasi*, 2(1): 18-22.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Shabella, R. 2013. *Terapi Herbal Buah Sayuran untuk Diabetes*. Jakarta: Cable Book.
- Sobral, P.J.A., F.C. Manegalli., M.D. Hubinger, and M.A. Roques. 2001. *Mechanical, water vapour barrier and thermal properties of gelatin based edible films*. *Food Hydrocolloid*, 15: 423-432.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta*. Jakarta: EGC
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm.
- Susetya, D. 2012. *Khasiat Dan Manfaat Daun Ajaib Binahong Cetakan I*. Yogyakarta, Pustaka Baru Press.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor: Bogor. Hal 8-9.

- Tarwendah, I.P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Tertia, R. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (Coffea robusta)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Titis, M, E. Fachriyah, D. Kusriani. 2013. *Isolasi, Identifikasi dan Uji Senyawa Alkaloid Daun Binahong (Anredera cordifolia, (Ten.) Steenis)*. Chem Info. 1(1). pp 196-201.
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Towaha, J. (2014). Kandungan Senyawa Polifenol Pada Biji Kakao Dan Kontribusinya Terhadap Kesehatan. Jurnal Sirinov. 2 (1): 1-16
- Utami, F.U., Hastuti, R.B., Hastuti, D.H. 2015. *Kualitas Daun Binahong (Anredera cordifolia) pada Suhu Pengeringan Berbeda*. Jurnal Biologi. 4 (2): 51-59.
- Umikasih, S. 2015. *Aktivitas Antioksidan, Kadar Glukosa dan Organoleptik Minuman Instan Daun Binahong (Anredera cordifolia) dengan Variasi Pemanis Alami*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Utami, P dan Desty, E.P. 2013. *The Miracle of Herb- Daun, Umbi, buah dan Batang Tanaman Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: PT. Argomedia Pustaka.
- Wards AG, Courts A. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. New York: Academic Press. 564 Hlm.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3 - 4.
- Yilmaz, C., and V. Gökmen. 2016. *Chlorophyll*. Di dalam: *Encyclopedia of Food and Health* Volume 2, editor B. Caballero, P. M. Finglas and F. Toldrá, 1st ed., Academic Press, Oxford, 37-41.