

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 18-23.
- Afani, F. N. 2016. *Pengaruh Perbandingan Jus Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus*. Skripsi. Fakultas Teknik. Jurusan Teknologi Pangan: Universitas Pasundan.
- Alikonis, J. J. 1979. *Candy Technology*. Connecticut. AVI Publishing Company, Inc. Hal 197-200.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 334.
- Amrin, T. 2003. *Susu Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 5.
- AOAC. 1995. *Official Methode of Analysis of the Association Analytical Chemists*. Inc. Washington D. C.
- \_\_\_\_\_. 1999. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington, USA.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. Hal 56.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI Kembang Gula. SNI 01-3547-1994. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3922-1995. Kedelai. BSN. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Kembang Gula - Bagian 2: Lunak*. SNI 3547.2-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bernard, W. M. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery Science and Technology 3rd edition*. New York. The AVI Publ. Hal 103-137.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2007. *Laporan Tahunan tahun 2007*. Jakarta: BPOM.
- BPPHP. 2002. *Jambu Biji*. <http://agribisnis.deptan.go.id> [di akses pada 27 Mei dan 18 September 2017].
- BPTP. 2014. *Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Marshmallow Berbahan Baku Temulawak*. Palembang. Hal 535-543.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 88-89.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 1-5.

- \_\_\_\_\_. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 134-135.
- Cahyono, B. 2007. *Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Aneka Ilmu. Semarang. Hal 153.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Andi. Yogyakarta. Hal 122.
- Charley H. 1982. *Food Science 2nd ed*. New York. John Willey and Sons. Hal 72-80.
- Charley, H. dan Weaver, C. 1998. *Foods (A Scientific Approach)*. New Jersey. Prentice Hall Inc. Hal 21.
- Chopda, C. A. dan Barrett, D. M. 2001. *Optimization of Guava Juice and Powder Production*. California Press, Davis. Hal 411-430
- [Depkes] Departemen Kesehatan. 1996. *Pedoman Praktis Pemantauan Gizi Orang Dewasa*. Jakarta: Depkes.
- Delvira, Y. 2016. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Tomat dan Sari Labu Kuning Terhadap Karakteristik Marshmallow*. Skripsi. Fateta: Unand.
- Emma, S. W. 1994. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 137.
- Esti dan Sediadi, A. 2000. *Susu Kedelai*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Hal 5.
- Ginting, N. A. 2014. *Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow Jambu Biji Merah*. Skripsi. Fakultas Pertanian USU: Medan.
- Ginting, E. dan Tastra, I. K. 2007. *Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Malang. Hal 48-57.
- Gutierrez M. P., Mitchel S., and Solis R.V. *Psidium guajava: A review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology*. *Journal of Ethnopharmacology*. Hal 117.
- Glicksman M. 1983. *Food and Hydrocolloids Vol II*. Florida. CRC Press. Inc. Boca Raton. Hal 47-99.
- Hidayah, N. N. 2009. *Sifat Optik Buah Jambu Biji (Psidium guajava) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer reflektans UV-Vis*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Istiqomah. 2014. *Studi Kualitas Susu Kedelai dari Beragam Varietas Biji Kedelai dan Kondisi Pengolahan*. Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Jember.

- Jeanly V. A, Paulina V. Y., dan Hamidah S. 2014. *Uji Efektivitas Sediaan Gel Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji (Psidium guajava L.) terhadap Penyembuhan Luka yang Terinfeksi Bakteri Staphylococcus Aureus pada Kelinci*. Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat: Manado. Hal 1-7.
- Jackson E. B. 1995. *Sugar Convectionery Manufacture*. London. Blackie Academic and Professional. Hal 4.
- Kinandari, D. 2013. *Formulasi Marshmallow Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. Hal 73.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bemutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal 22-31.
- \_\_\_\_\_. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai*. Bogor. ebookpangan.com [21 Mei 2017].
- Kusharto, C. M. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan 1 (2): 45-54.
- Lamina. 1989. *Kedelai dan Pengembangannya*. CV. Simplex. Jakarta. Hal 19-74.
- Mahfiatus, D., Lindriati, T., Purnomo, B. 2015. *Sifat Fisik dan Kimia Jambu Biji Merah dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan*. Jurnal Agroteknologi. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember.
- Muchtadi D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU. Institut Pertanian Bogor. Hal 312-320.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta. Hal 20
- Nakai S., Modler H. W. 1999. *Foods Proteins, Processing Application*. London. Wiley-VHC. Hal 171-207.
- Nurhayati. 1996. *Mempelajari Pembuatan Sosis Campuran Ikan Cunang (Congresex talabor) dengan Tepung Kedelai Rendah Lemak serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Fateta IPB: Bogor.
- Nurrahmi, Lailita. 2017. *Pengaruh Penambahan Cangkang Telur Terhadap Karakteristik Permen Jelly Susu Kedelai*. Skripsi. Fateta Unand: Padang.
- Panpae, K., Jaturonusmee, W., Mingvanish, W., Nuntiwattanawong, C., Chunwiset, S., Santudrob, K., Triphanpitak, S. 2008. *Minimization of Sucrose Losses in Sugar Industry by PH and Temperature Optimization*. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*. 12 (3): 513-519
- Parimin, S. P. 2005. *Jambu Biji: Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 11.
- Perricone, N. 2007. *The Perricone Prescription*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta

- Risnawanti, Y. 2015. *Komposisi Proksimat Tempe yang dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. UMS. Surakarta
- Rukmana, R. 1996. *Budidaya Jambu Biji dan Pasca Panen*. Kanisius. Jakarta. Hal 20-49
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU-Press, Medan. Hal 24.
- Santoso. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian UWG. Hal 64.
- Sartika, D. 2009. *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Setyaningsih D., Apriyantono A., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Sobral P.J.A., Habitante A.M.Q.B. 2001. *Phase Transitions of Pigskin Gelatin. Food Hydrocolloids*.15: 377–382.
- Soekarto S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara.Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhatara Aksara.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. IPB Press. Bogor. Hal 160.
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., Susilowati, A. 2001. *Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Suprpto. 2001. *Bertanam Kedelai*. Penebar Swadaya.Jakarta. Hal 228-252.
- Suptijah P., Jacob A.M., Deviyanti N. 2012. *Karakterisasi dan bioavailabilitas nanokalsium cangkang udang vanname (Litopenaeus vannamei)*. *J. Akuatika* 3(1): Hal 63-73.
- Sutrisno, K. 2005. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. Jurusan Ilmu Gizi dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor. Hal 5.
- Suwarni. 2006. *Pengaruh Penyimpanan Beberapa Varietas Jambu Biji (Psidium guajava) dengan Teknik “Modified Atmosphere Storage”*. Skripsi. Jurusan Ilmu Gizi dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor.
- Trihapsari, E. 2009. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Densitas Mineral Tulang (DMT) Wanita ≤ 45 tahun*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia: Depok.
- Wards A.G., Courts A. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. New York. Academic Press. Hal 564.

- Wati, A. S. 2003. *Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu (Passiflora edulis fedulis. Sims) Dengan Metode Pencampuran Kering*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijaya, A. 2012. *Pengaruh Perbandingan Yoghurt Dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly*. Skripsi. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 97.
- \_\_\_\_\_. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta. Hal 50-53
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 253.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrio Press. Bogor. Hal 286.
- Winarno, F. G. dan Koswara, S. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan Dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Wolf, H. P. 2006. *Hipertensi*. Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer
- White, J. S. 2014. *Sucrose, HFCS, and Fructose: History, Manufacture, Composition, Applications and Production*. New York. a Product of Human Press. Hal 13-31.

