

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. 2005. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. *Kembang Gula Lunak Jelly*. SNI 3547.2:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [GMIA] Gelatin Manufactures Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*, Kraft Food Global Inc, 1-26.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *Kembang Gula Lunak Jelly*. No 3547.2:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Afriyanti, D. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) terhadap Karakteristik Sirup Campuran Labu Siam (*Sechium edulw*, (Jacq) Swartz) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L). [SKRIPSI], Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Afriza dan Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan*, 90-96.
- Andini, E. K. 2021. Studi Literatur Potensi Gelatin Ikan dan Perannya Untuk Meningkatkan Kualitas Es Krim. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Anggraini, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* .L) sebagai pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. Universitas Hasanuddin. *Journal Canrea*, 1(2), 32-37.
- Anthika, B. P., Kusumocahyo, & H. Sutatanto. 2015. Ultrasonic approach in *Clitoria ternate L. (butterfly pea)* Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredients. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244.
- Aprilia, Y. M. V. 2017. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Lemon (*Citrus limun*) dan Gelatin terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.). [Disertasi], Universitas Brawiaja, Malang.
- Basuki, E. K., T. Mulyani, dan L. Hidayati. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nenas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1):39-49.
- Faridah D.N., H. D. Kusumaningrum, N. Wulandari, dan D. Indrasti. 2006. Modul Praktikum Analisis Pangan Bogor. IPB Press.

- Fatimah, D. 2008. Efektivitas penggunaan Asam Sitrat dalam pembuatan gelatin tulang ikan bandeng (*Chanos-chanos Forskal*): Kajian variasi konsentrasi dan lama perendaman. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Faridah, D. N., Kusumaningrum, H. D., Wulandari, N., dan Indrasti, D. 2006. Modul Praktikum Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gumilar, J., & A. Pratama. 2018. Produksi dan Karakteristik Gelatin Halal berbahan dasar usus ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28 (1): 75-81.
- Hayeeye, F., Yu, Q. J., Sattar, M., Chinpa, W., & Sirichote, O. (2018). Adsorption of Pb²⁺ ions from aqueous solutions by gelatin/activated carbon composite bead form. *Adsorption Science & Technology*, 36(1-2), 355-371.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1) 17-25.
- Huang, D., Boxin, O, U., dan Prior, R. L. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(6), 1841-1856.
- Imaduddin, A. H, Susanto, W. H, Wijayanti, N. 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).
- Junianto, Hoetmaemi & Maulina. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul, UNPAD, Bandung.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan, 1-60
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Lee, J., R. W. Durst & R. E. Wrolstad. 2005. AOAC Official Method: Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juice, Beverages, Natural Colorants, and Wine by the pH Differential Method. Official methods of analysis of AOAC International, 2.
- Maharani. 2016. Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Mulberry (*Morus nigra*). [Skripsi] Universitas Pasundan, Bandung.
- Maisa, N. D. 2020. Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap Karakteristik Marshmallow Sari Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

- Meilianti. 2018. Karakteristik Permen Jelly Umbi Bit merah (*Beta vulgaris*, L.) dengan penambahan Ekstrak Buah Sirsak dari Variasi Pektin. *Distilasi*, 3(2), 39-47.
- Miftahurriza, D. 2020. Pengaruh Perbedaan Penambahan Sari Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Marshmallow. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Mufida, R. T., Y. S. Darmanto & S. Suharto. 2020. Karakteristik Permen jelly dengan penambahan gelatin sisik ikan yang berbeda. *Jurnal ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 29-36.
- Munte. U. C. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Markisa dan Perbandingan Gula dengan Sorbitol terhadap Mutu Selai Lembaran Jambu Biji Merah. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Nurilmala, M., A.M Jacob, & R.A. Dzaky. 2017. Karakteristik Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20 (2) : 339-350.
- Oktya, T. 2020. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Gracinia mangosten L.*) dan Ekstrak Kulit Manggis terhadap Karakteristik Marshmallow. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Pujilestari, S., Azni, I. N & Sari, S. 2016. The characteristic of Mangosteen Peel Soft Candies with Different Gelatin Concentration. *Jurnal Penelitian Unoversitas Sahud*, Jakarta. 223-235.
- Purwaniati, P., A. R. Arif & A. Yuliantini. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18-23.
- Purwanto, U.M S., & Aprilia, K. 2022. Antioxidant Activity of Telang (*Clitoria ternatea .L*) Extract in Inhibiting Lipid Peroxidation. *Current Biochemistry*,9.1: 26-37.
- Rahmi, S L., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*. 14(1): 37-44.
- Ramadhani. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia S.*) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Ramadhani, A. G. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*, L.) terhadap Karakteristik Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule*). [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

- Rusmawati L, L. R. Sjahid & S. Fatmawati. 2021. Pengaruh Pengeringan Simplisia terhadap Kadar Fenolik dan Aktivitas Tabir Surya Ekstrak Etanol 70% Daun Cincin Hijau (*Cyclea barbata* Miers). 16(1).
- Santoso, C., T & Surti. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himatura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2(4): 106-114.
- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Schrieber, R. & H. Garies. 2007. *Gelatin Handbook Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk industri pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor. Hal 180.
- Shobib, A., M. S. Mulyaningsing & K. D. C. Wijaya. 2023. Uji Kadar Protein, Kadar Abu dan Kadar Air dalam Proses Demineralisasi Kulit Sapi. Untuk membuat Gelatin. *Cendekia Eksakta*, 8(1).
- Sopandi dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan-Teori dan Praktik*. Andi Offset, Yogyakarta. 89-92.
- Sugihartono, T. Erwanto dan Wahyuningsih 2019. *Kolagen dan Gelatin untuk Industri Pangan dan Kesehatan*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Sugita, P., Rifai, M., Ambarsari, L., Rahayu, D., Dianhar, H. 2021. Preparasi Gelatin Sapi Berbasis Tulang Femur untuk Aplikasi Cangkang Kapsul Obat Herbal melalui Hidrolisis Asam dan Karakterisasinya. *Jurnal Jamu Indonesia*, 6(1):32-41.
- Suptijah, P., S.H. Suseno & C. Anwar. 2013 Analisis Kekuatan Gel (*gel strength*) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karagenan dari Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2):183-191.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Acticity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang, Pengepul dan Pedagang Besar. *Jurnal Litbang Pertanian*. 826-836.
- Suwarno, Ratnani, R. D. dan Hartati, 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. *Jurnal Teknik, Universitas Wahid Hasyim, Semarang*, 11(2):99-103.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Universitas Andalas Press.

- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5(2), 66-73.
- Tertia, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (*Coffea robusta*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Tiara, T. D. 2014. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nenas (*Ananas comosus*. L) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). [Skripsi] Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.
- Zahro, C., & F. N Choirun. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4). 1481-1491.
- Zainedi, A., A., Indriyani & Surhaini. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria tYeernatea* L.) terhadap Karakteristik Marshmallow. 1-14.

