

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., Imam T., Djala Rosyidi. 2013. *Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 23 (2): 6 – 13
- Alkarim, Makfud. (2009). *Formulasi Hardcandy Lozenges Ekstrak Daun Lengundi (Vitex Tropolia, L)*. Fakultas Farmasi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 334
- Alva, N., Mustofa. S., Irawati. N.A. 2019. *Likopen, Antioksidan Eksogen yang Bermanfaat Bagi Fertilasi Laki-laki*. Fakultas Kedokteran. Universitas Lampung.
- [AOAC] *Assosiation Official Analysis Chemist*. 1995. *Official Method of Analytical Chemist. AOAC Internasional. Washington DC*.
- Azizah, S.N. 2013. *Pengaruh penambahan gelatin ikan nila terhadap karakteristik organoleptik dan fisik produk marshmallow [skripsi]*. Universitas Padjadjaran.
- Belitz, H. D and W. Grosch. 2009. Food chemistry. Edisi 4 Revisi. Berlin.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. *Mutu dan cara uji gelatin*. SNI 06- 373. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Mutu Kembang Gula Lunak*. SNI 02-3547. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan makanan*. Edisi ke-2. Bandung: Bumi Aksara
- Charley, H., dan Weaver, C., 1998. *Food (A Scientific Approach)*. Prentice Hall Inc. New Jersey.
- Duconseille, A., T. Astruc, N. Quintana, F. Meersman, and V. E. SanteLhoutellier. 2015. Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. J. Food Hydrocoll. 43: 360-376.
- Edwards, W. P. (2000). *The Science of Sugar Confectionery*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge. UK.

- Espada, M., Martul, P., Aguayo, A., Grau, G., Vela, A., Aniel Quiroga, A., 2012. *Urinary iodine and thyroid function in a population of healthy pregnant women in the North of Spain*. Journal of Trace Elements in Medicine and Biology : Organ of the Society for Minerals and Trace Elements (GMS).27(4):302–6
- Evandani, N.H., Dewi Larasti, Ika Fitriani. 2018. *Formulasi Sari Semangka : Gelatin Pada Pembuatan Permen Marshmallow Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Abu, Vitamin A, Kekenyalan, Sifat Organoleptik*. Prodi Teknologi Hasil. Universitas Semarang.
- Evanuarini, H. 2010. *Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur*. Jurnal. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Agustus 2010, Hal 17-22.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri. Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1989. Analisis Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Hernani dan Rahardjo M. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Hertiani, T., Pramono, S., & A.M, S. 2000. *Uji daya antioksidan senyawa flavonoid daun (Plantago major L.)*. Majalah Farmasi Indonesia, 11(4), 234.
- Integrated Taxonomic Information System; 2014 [diakses tanggal 25 Juni 2019]. Tersedia dari [http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=527396](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=527396)
- Imanda, M Rifqi. 2007. *Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Produk Sirup Gula Invert dari Gula Palma*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor
- Jasmine, Ginting J, Siagian B. 2014. *Respons Pertumbuhan dan Produksi Semangka (Citrullus vulgaris Schard.) terhadap Konsentrasi Paclobutrazol dan Dosis Pupuk NPK*. J. Argroteknologi 2(3):967–974
- Kartikawan, Hidayah. Z., Badewi. B. 2015. *Metode Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang difortifikasi Rumput Laut*. Politeknik Pertanian Negeri Kupang.
- Kinandari, D. 2013. *Formulasi Marshmallow Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. Hal 73.
- Khaira, K. 2010. *Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan*. Jurnal Sainstek Vol. II No. 2: 183-187. STAIN Batusangkar.

- Kochevar IE, 1995. Molecular and cellular Effect of UV radiatum Relevant to chronic photodamage. Gilchrest B.A., Eds. Photodamage. Cambridge MA: Blackwell Science: 51–67.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan, 60 hal.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. Ebook Pangan, 28 hal.
- Lehninger, A. L. (1982). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga
- Maharani.2016. *Formulasi Bahan Pengenyal Dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Mulberry (Morus Nigra)*. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Mariani, S., Nurdin R., Supriyadi. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka (*citrullus lanatus*). *Jurnal Akademika Kimia*. 7(2): 96-101
- Meiners, A. K., K. Kreiten, and H. Joike. 1984. *Silesia Confiserie Manual No. 3 The New Handbook For the Confectionery Industry Vol.2*. Germany: Silesia-Essen Zenfabrik Gerhard Hanke K.G., Abt.Fachbuchere.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Oyeleke, G.O., A.Ojo, F.D. Ajao, and R.O. Adetoro. 2013. Development and analysis of blended pineapple-watermelon ready to drink (RTD) juice. *J.of Environ. Sci. Toxicology and Food Technology*. 4 (6) : 22-24.
- Putri, A.M., K, P. 2028. *Identifikasi Keberadaan Bakteri Colifom dan Total Mikroba dalam Es Dung – Dung di Sekitaran Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta*, *Media Gizi Indonesia* 13 (1) : 41-48
- Putri, Oktaviani H. 2017. *Pengaruh Perbandingan Sari Kedelai (Glycline max L.) dan Jambu Biji Merah (Psidium guava L.) Terhadap Karakteristik Marshmallow*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.
- Qonitah, S.L., Dian R.A., Basito. 2016. *Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Biskuit Berbasis Tepung Jagung (Zea mays) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*.Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rochmatika, L. D., Kusumastuti, H., Setyaningrum, G. D. & Muslihah, N. I. (2012). *Analisis kadar antioksidan pada masker wajah berbahan dasar lapisan putih kulit semangka (citrullus vulgaris schrad)*. Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA.
- Rohman, A. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU-Press, Medan.

- 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.
- Sihombing, R., Tintin, K., Khaira, N. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase kedua. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Lampung*.
- Sobir dan Firmansyah D. Siregar. 2010. *Budidaya Semangka Panen 60 hari*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 11, 13, 14 dan 17.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Guava (Jambu Biji)*. Pustaka Gravika. Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. IPB Press. Bogor. Halaman 160.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas telur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Magistra*, 74 : 39-48.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jakarta Pusat: Media Litbangkes*. Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242.
- Syarief, R. dan Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta : M ediyatama Sarana Perkasa.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Triawati, N.F., Thohari I., Rosyidi D. 2013. *Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi ditinjau dari Daya Buih, stabilitas Buih, Daya Koagulasi, dan daya Kembang Sponge Cake*. Universitas Brawijaya. Malang
- 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., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yadaf, A. S, E Shenga, dan R. P Singh, 2010. *Effect Of Pasteurization Of Shell Egg On Its Quality Characteristics Under Ambient Storage*. *J Food Sci Technol* (July-August 2010), 47 (4) : 420-425 DOI :10. 1007/s 13197-010-0069-2

- Yana, F. 2014. *Kajian Kelayakan Usaha Permen Keras Bandrek dari Beberapa Formula*. [Skripsi]. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Yenrina, R, Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press. 122 hal.
- Yulia O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein Dan Nonprotein Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*)*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian. Bogor.

