

DAFTAR PUSTAKA

- A.B Susanto (2009). *Reputation Driven Corporate Social Responsibility Pendekatan Startegic Management Dalam CSR*. Jakarta: Erlangga.
- Alkarim, Mahfud et al. (2012). "Formulasi Hard Candy Lozenges Ekstrak Daun Legundi (*Vitex Trifolia L.*).” *Majalah Obat Tradisional* 17(1): 15–21.
- Andarwulan. N., Kusnandar. D., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. hal 327.
- Anggri, F. 2015. *Isolasi Antosianin Alami dari Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta (L.) D. Don*) dengan Teknik Maserasi sebagai Produk Pewarna Makanan*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2007. *International Methods Committee Guidelines for Validation of Qualitative and Quantitative Food Microbiological Official Methods of Analysis*. J. AOAC Int. 85: 1-5.
- Arhandhi. 2018. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Marshmallow Melon (*Cucumis Melo L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (*Beta Vulgaris L. Var. Conditiva*)*. Jurnal Ilmiah. Volume 3, Nomor 4. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Arja, S.F., Djaswir D. dan Adlis S., 2013. *Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Bauh Sikaduduk (*Melastoma malabathricum L.*) Serta Aplikasi Sebagai Pewarna Alami*, Jurnal Kimia Unand (ISSN No. 2303- 3401), Volume 2 Nomor 1.
- Arisandi, Y. 2001. *Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Anggur (*Alphonso lavelle*)*. Skripsi Fakultas MIPA. Unibraw. Malang.
- Arsa, Made. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana. Denpasar

Arthey. D. dan P.R. Ashurst. 2001. *Fruit Processing, Nutrition Product, and Quality Management, 2nd Edition*. An Aspen Publication. Maryland.

Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Bambang Prasetyo dan Lina Miftahul Jannah. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Cahyadi, W. Thomas, G. dan Asyifa, F. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Penambahan Asam Askorbat terhadap Karakteristik Koktil Bawang Dayak (Eleutherine Palmifolia)*. Pasundan Food Technology Journal, Volume 5, No.2,

Charley. H. 1970. *Food Science*. Jhon Willey And Sons. New York.

Demam. M. John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung. ITB.

Donal, D. J. 2016. *Pengaruh Penambahan Puree Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kering Selai Kolang-Kaling*. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Fadillah, R. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (Melastoma Malabathricum L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Fennema. O. R. 1976. *Principle Of Food Science*. Edition 1. Department Of Food. Science University Of Wisconsin Medison. Marcel. Dekker Inc. New York.

Gumansalangi. Frysye. 2018. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Marshmallow Melon (Cucumis Melo L.) dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (Beta Vulgaris L. Var. Conditiva)*. Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado

Harborne. J. 1996. *Metode Fotokimia. Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Cetakan II. Diterjemahkan Oleh Kosasih Padmawinata.

Hartel, R.W., von Elbe, J.H. and Hofberger, R. 2018. *Confectionery Science and Technology*. Switzerland: Springer.

Hastuti, D. dan Sumpe, I. 2007. *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. Mediagro.

- Herutami, R. 2002. *Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (Mangifera indica L)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Imelda 2002. *Ekstraksi Antosianin Kasar Ubi Ungu Jepang (Ipomea batatas var Yamagawa Muasaki): Kajian pH Pelarut dan Lama Ekstraksi dan Stabilitasnya*. Naskah Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. Malang.
- James. A. D., 1983, *Plant Used Against Cancer*, Hand book of Energi Crops, (on line).
- J.D. Houghton, G.A.F. Hendry. 1995. *Natural food colorants*. Springer. ISBN 978-0-7514-0231-5. Page 53-59.
- Karim AA and Rajeev Bath. 2008. *Gelatin Alternatives For The Food Industry : Recent, Development, Challenges And Prospect*. J. Trends in Food Science and Technology. 19 : 644 – 656.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook pangan. Hal 6.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Kusnadi, D. C. 2011. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lutein, R. 2005. *Marshmallows: A Light Sweet That's a Word Treat*. Food and Beverages. Asia.
- Mardawati. E. 2008. *Kajian Aktivitas Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya, Bandung*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Markakis. P. 1992. Editor Fennema. 1996 *Dalam Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.

- Molyneux P. 2004. *The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Songklanakarin Journal Science Technology. 26 (2): 211-219.
- Montero, P. dan Gómez-Guillén, M. C. 2000. *Extracting conditions for megrim (Lepidorhombus bosci) skin collagen affect functional properties of the resultant gelatin*. Journal of Food Science, Vol.65, 434-438.
- Moss. B. W. 2002. *The Chemistry Of Food Colour*. Washington : CRC. Press.
- Muchtadi, T. R. dan F, Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Naibaho. Benika. 2021. *Pengaruh Perbandingan Sukrosa Dan Sirup Glukosa Serta Konsentrasi Sari Senduduk Bulu (Clidemia Hirta L.) Terhadap Mutu Hard Candy*. Jurnal Visi Eksakta (JVIEKS). Vol.2 No.1. pp. 31-50 .
- Nakai. S. dan Modler. H.W. 1999. *Foods Proteins, Processing Application*. London : Wiley-VHC. Hlm 171-207.
- Niendyah. H. 2004. *Efektivitas Jenis Pelarut dan Bentuk Pigmen Antosianin Bunga Kana(canna coccinea mill.) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan*. Skripsi Universitas Brawijaya. Malang.
- Ningsih. W. P. 2017. *Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Pewarna Alami Dari Berbagai Sumber Tanaman Yang Mengandung Antosianin*. Universitas Andalas. Padang.
- Nugrahan. 2007. *Ekstraksi Antosianin dari Buah Kiara Payung (Filicum decipiens) dengan Menggunakan Pelarut yang Diasamkan (Kajian jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)*, Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. Malang.
- Pardede, 2018. *Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Buah Senduduk Bulu (Clidemia Hirta [L.] D. Don.) Dengan Metode Pemerangkapan Dpph (1,1-Diphenyl2-Picrylhidrazil)*. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Pramana. D. 2013. *Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk Bulu (Melastoma Malabathricum L) dengan Metode Ekstraksi Padat-Cair (Leaching)*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Pratiwi P., M. Suzery, B. Cahyono. 2010. *Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (Orthoshipon stamineus B.) Jawa*

Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya. Jurnal Sains & Matematika, 18 (4) : 140-148.

Putra, G. H. 2012. *Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata) Dengan Bahan Pengikat Carboxymethyl Cellulose (CMC)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi Manado.

Rofiah A. dan Machfudz A. 2014. *Kajian Dosis Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Kualitas Permen Karamel Susu*. 11 (1) : 55.

Saenab, A., E. B. Laconi, Y. Retnani, dan M. S. Mas'ud. 2010. *Evaluasi kualitas pelet ransum komplit yang mengandung produk samping udang*. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 15(1): 31-39.

Santoni, A., Darwis, D., & Syahri, S. 2013. *Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (syzygium campanulatum korth.) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Perwarna Alami*. Prosiding Seminar dan Rapat Tahunan Bidang MIPA BKS PTN Wilayah Barat Tahun 2013 1 - 10. ISBN: 978-602-98559-2-0.

Sartika, D. 2009. *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.)*, Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Socaciu. C. 2007. *Food Colorants : Chemical and Functional Properties*. CRC Press. London.

Someya. S. Yoshiki. Y. and Okubo K. 2002. *Antioxidant compounds from bananas (Musa Cavendish)*. Food Chemistry. Vol. 79. hal 351-354.

Standar Nasional Indonesia (SNI). *Kembang Gula Lunak Jelly*. No. 3547.2:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat. Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.

Tanuwijaya. V. 2007. *Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (Anredera scanden) Kajian Perbandingan Bahan : Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat*. Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Unibraw. Malang.

Tazar. Nurzarah, F.V, M.H. 2018. *Pengaruh Metoda Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Pekat Pigmen Antosianin Dari Buah Senduduk (Melastoma Malabathricum L.) Serta Kajian Aktivitas Antioksidannya*. Teknologi Pangan. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.

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.

Ulfichatul, T., (2014), *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi terhadap Karakteristik Marshmallow Kelapa (Cocos Nucifier)*. Skripsi, Jurusan Teknologi Pangan-Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Violalita F. 2010. *Ekstraksi Dan Karakteristik Pigmen Antosianin Buah Senduduk (Melastoma Malabathricum L.) Serta Aplikasinya Pada Pangan*. Program pascasarjana, Universitas Andalas.

Widhiana, Eries . (2000). *Ekstraksi Bit (Beta vulgaris l. var. rubra l.) Sebagai Alternative Pewarna Alami Pangan*. Bogor, Indonesia.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Ke 2*. Gramedia Pustaka.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Wrolstad, R. 2001. *The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics*. <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>. Diakses tanggal 07 April 2021.

Yunita. D.,M. 2016. *Formulasi Bahan Pengenyal Dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulberry (Morus Nigra)*. Universitas Pasundan. Bandung.

