

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Y. S. (2021). *Analysis of Water Content and Ash Content in Mountain Soursop Fruit Flour (Annona montana Macf.)*. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Anggraini, S., Sudiby, S., Wijoyo, N. M. (2009). Marshmallow cit. Suraloka, M. P. A. (2017). *Perbandingan Rumput Laut Eucheuma Cottonii Dengan Sari Wortel Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Marshmallow Wortel (Daucus Carrota)*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Anonim. (2014). Peraturan Kepala BPOM No. 12. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta
- Ansel, Howard. C. (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*, diterjemahkan oleh Farida Ibrahim Edisi 1V. Jakarta : UI-Press, hal. 101, 354, 355
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist cit. Jacob, E., Sipahelut, S. G., & Picauly, P. (2023). Karakteristik Marshmallow Dari Perlakuan Proporsi Sari Buah Pisang Tongka Langit (Musa Troglodytarum L.) Dan Gelatin. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 6061–6073.
- Arizona, K., Dyah, T., & Laswati, K. S. (2021). Studi Pembuatan Marshmallow dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. *Agrotech*, 3(2), 11–17.
- Armstrong, N. (2009). Sucrose. Dalam R. C. Rowe, P. J. Sheskey, & M. E. Quinn (Ed.), *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (6 ed., hlm. 703–707). The Pharmaceutical Press.
- Atmajaya, M. (2023). *Pengaruh Gelatin dan Ubi Jalar Ungu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Marshmallow Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Universitas Semarang.
- Ayoub, S. S. (2021). Paracetamol (acetaminophen): A familiar drug with an unexplained mechanism of action. *Temperature*, 8(4), 351–371. <https://doi.org/10.1080/23328940.2021.1886392>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2023). *Pedoman Mitigasi Risiko Cemaran Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG) dalam Obat Tradisional, Suplemen Kesehatan, dan Obat Kuasi*.

- Bebenista, M. J., & Nowak, J. Z. (2014). Paracetamol: Mecanism of Action, Applications and Safety Concern. *Acta Poloniae Pharmaceutica - Drug Research*, 71(1), 11–23.
- Bolton, S., & Bon, C. (2010). Pharmaceutical Dosage Form: Dysperse System cit. Hidayanti, B. D. N. (2015). Optimasi Formula Gel Ekstrak Etanolik Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L. forma citratum Back.) Dengan Kombinasi Basis Karbomer Dan Cmc-Na Menggunakan Metode Simplex Lattice Design, *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement* (2nd ed.). San Diego: Academic Press.
- Chaerunissa, Y., Emma Surahman, Sri Soeryatih. (2009). *Farmasetika Dasar*. Bandung : Widya Padjajaran, hal. 93, 94, 95, 97
- Day, A. (2009). Glucose, Liquid. Dalam R. C. Rowe, P. J. Sheskey, & M. E. Quinn (Ed.), *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (6 ed., hlm. 282–283). The Pharmaceutical Press.
- Fellows, P. J. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). Woodhead Publishing.
- Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry* (3rd ed.). Marcel Dekker.
- Gómez-Guillén, M. C., Giménez, B., López-Caballero, M. E., & Montero, M. P. (2011). Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin From Alternative Sources: A Review. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1813–1827.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2020). Design-Expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 99–120. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i1.27842>
- Hidayati, H., & Kustriyani, A. (2020). Paracetamol, Migraine, and Medication Overuse Headache (MOH). *JPHV (Journal of Pain Headache and Vertigo)*, 1(2), 42–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jphv.2020.001.02.5>
- Ikatan Dokter Anak Indonesia. (2016). *Buku Saku Dosis Obat Pediatri*.
- International Agency for Research on Cancer. (1990). *IARC Monographs On The Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans* (Vol. 50). World Health Organization.
- Jacob, E., Sipahelut, S. G., & Picauly, P. (2023). Karakteristik Marshmallow dari Perlakuan Proporsi Sari Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.) dan Gelatin. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 8(2), 6061–6073.

- Ji P., Wang Y., Li Z., Doddapaneni S. Et Al.: J. Pharm. Sci. 101, 4383 (2012) Cit. Bebenista, M. J., & Nowak, J. Z. (2014). *Paracetamol: Mechanism Of Action, Applications And Safety Concern*. 71.
- Karim, A. A., & Bhat, R. (2009). *Gelatin alternatives for the food industry: Recent developments, challenges and prospects*. Trends in Food Science & Technology, 19(12), 644–656.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Farmakope Indonesia* (6 ed.).
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. ebookpangan.com.
- Lestariani, I., (2008). *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dengan Glukosa Dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Soft Candy Mix Fruit Sirsak Dan Mangga Kweni*. Universitas Pasundan, Bandung
- Lubis, I. N. D., & Lubis, C. P. (2011). Penanganan Demam pada Anak. *Sari Pedriati*, 12(6), 409–418.
- Maharani, D. Y. (2016). *Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulberry (Morus Nigra)*. Universitas Pasundan.
- Minifie, B. W. & C. Chem. (1982). *Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology 2nd ed.* AVI Publishing Company, Inc. USA
- Nadriyanti. (2005). *Pengaruh Jumlah Sukrosa Dan Jumlah Tepung Biji Asam Jawa Terhadap Karakteristik Soft Candy*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung
- National Center for Biotechnology Information (2024). PubChem Compound Summary for CID 1983, *Acetaminophen*. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Acetaminophen>, 21 Oktober 2024
- National Center for Biotechnology Information (2024). PubChem Compound Summary for CID 5793, *D-Glucose*. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/D-Glucose>. 22 Oktober 2024
- Octaviana, P. (2013). *Kualitas Permen Jelly dari Albendo Kulit Jeruk Bali (Citrus grandis L. Osbeck) dan Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Penambahan Sorbitol*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Podczeck, F. (2009). Gelatin. Dalam R. C. Rowe, P. J. Sheskey, & M. E. Quinn (Ed.), *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (6 ed., hlm. 278–281). The Pharmaceutical Press.

- Quinn, M. E., & Rowe, R. C. (2009). Corn Starch and Pregelatinized Starch. Dalam R. C. Rowe, P. J. Sheskey, & M. E. Quinn (Ed.), *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (6 ed., hlm. 200–201). The Pharmaceutical Press.
- Ramli, E. (2011). *Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Rasio Sukrosa–Sirup Glukosa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Rosela*. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Sari, Y. A. (2020). *Karakteristik Fisik dan Kimia Marshmallow dengan Penambahan Ekstrak Jahe Serbuk dan Substitusi Stevia*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Sartika, D. (2009). *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Biopendix*, 10(1), 51–57.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *Kembang gula - Bagian 2: Lunak*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryon, B., & Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Cit Jacob, E., Sipahelut, S. G., & Picauly, P. (2023). Karakteristik Marshmallow Dari Perlakuan Proporsi Sari Buah Pisang Tongka Langit (*Musa Troglodytarum L.*) Dan Gelatin. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 6061–6073.
- Suraloka, M. P. A. (2017). *Perbandingan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dengan Sari Wortel dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Marshmallow Wortel (*Daucus carrota*)*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Sweetman (2011) Martindale The Complete Drug Reference 37th edition cit. Hidayati, H., & Kustriyani, A. (2020). Paracetamol, Migraine, and Medication Overuse Headache (MOH). *JPHV (Journal of Pain Headache and Vertigo)*, 1(2), 42–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jphv.2020.001.02.5>
- Tanalo, R. A. W. (2014). *Pengaruh Proporsi Sukrosa-Gula Aren terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Uflichatul, T. (2014). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi Terhadap Karakteristik Marshmallow Kelapa (*Cocos Nucifer*) cit. Suraloka, M. P. A. (2017). Perbandingan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dengan Sari Wortel Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Marshmallow Wortel (*Daucus Carrota*). Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.

- Ward, A. G., & Courts, A. (1977). *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press.
- Widawati, L., Syaputra, F. B., & Moulina, M. A. (2024). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin terhadap Mutu Marshmallow Buah Kemang (*Mangifera kemanga*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 11(2), 80–90.
- Widiantara, T., Havelly, & Afiah, D. N. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1).
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Zulfajri, Harun, N., & Johan, V. S. (2018). Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Kulaitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Sagu*, 17(1), 10–18.