

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2008. *SNI Kembang Gula-Bagian 1 : Lunak (SNI 3547.2-2008)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim, 2009. *Sol-Gel Transition*. [Soft-matter.seas.harvard.edu](http://Soft-matter.seas.harvard.edu). Diakses pada tanggal 27 Juli 2016
- Anonim, 2012. *Gelatin Handbook*. Manufacturers Institute of America (GMIA), <http://www.gelatin-gmia.com>. Diakses pada tanggal 28 Juli 2016
- Anonim, 2004. *SNI Madu (SNI 01-3545-2004)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim, 2013. *Standard Testing Methods For Edible Gelatin*. <http://www.gelatin-gmia.com>. Diakses pada tanggal 10 Maret 2016
- Belitz, H.D., Grosch, W., dan Schieberle, P., 2004. *Food Chemistry*. Springer-Verlag Heidelberg. New York. 884-885.
- Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., Sante-Lhoutellier, V., 2015. *Gelatin Structure And Composition Linked To Hard Capsule Dissolution : A Review*. *Journal of Food Hydrocolloids* 43 : 360-376
- Efiok, B.J.S. 1996. *Basic Calculations for Chemical and Biological Analysis*. AOAC International. Gaithersburg. 2-3.
- Foegeding, A., 2005. *Rheology, Structure and Texture Perception In Food Protein Gels* In *Food Colloids : Interaction, Microstructure And Processing*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Gates, J.C., 1987. *Basic Foods 3<sup>rd</sup> edition*. Holt, Rinehart and Winston Inc. New York. 84-85
- Hardikawati, T., Puspawati, N.M., dan Ratnayani, K., 2016. *Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Kekuatan Gel Produk Gelatin Kulit Ayam Broiler Dikaitkan dengan Pola Proteinnya*. *Jurnal Kimia* 10(1). 115-124.
- Imeson, A., 1992. *Thickening and Gelling Agent For Food*. Springer-Verlag Heidelberg. London. 146 : 150-153.

- Inayah, A.M., dan Lisdiana, 2012. *Efek Madu Randu dan Kelengkeng dalam Menurunkan Kolesterol pada Tikus Putih Hiperkolesterolemik* dalam Life Science. 1(1) : 8-12
- Jamil, J.A., 2011. Hubungan antara kebiasaan mengonsumsi jajanan dengan pengalaman karies pada gigi susu anak usia 4-6 tahun di TK Medan, Sumatera Utara. *Skripsi* Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Kurniawan, A. 2013. Perbandingan Efek Antibakteri Madu Randu (Ceiba pentandra), Madu Rambutan (Nephelium lappaceum), dan Madu Hutan Terhadap Pertumbuhan Populasi Streptococcus mutans. ( In Vitro). *Skripsi* Program Studi Pendidikan Dokter Gigi. Universitas Kristen Maranatha. Bandung.
- Lesmana, S.N., Thomas, dan Kusumawati, N., 2008. *Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 7(1) : 28-39
- Meilgaard, M., Civille, G.C., dan Carr, B.T, 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2<sup>nd</sup> edition*. CRC Press. London
- Mojet, J. dan Koster, E.P., 2005. *Sensory Memory and Food Texture*. Jurnal Food Quality and Preference. 16 : 251-266
- Sabir, A., 2005. *Aktivitas Antibakteri Flavonoid Propolis Trigona Sp terhadap Bakteri Streptococcus Mutans (In Vitro)* dalam Maj.Ked. Gigi. 38 (3) : 135-141
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sufferling, K., 2009. *Gelling Agents for Confection : Gelatin, Pectin & Carrageenan*. Resident Course in Confectionary Technology. University of Wisconsin. Madison
- Sumawinsta, N. dan Faruk, S., 1991. *Dasar-dasar Karies Penyakit dan Penanggulangannya*. Penerbit EGC. Jakarta. 3-4.
- Szszesniak, A.S., 2002. *Texture is A Sensory Property*. Jurnal Food Quality and Preference 13 : 215-225

Yuningsih, N.N., 2013. Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Skripsi* Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung

York, D., 2010. *More Teacher Friendly Chemistry Labs and Activity*. Author House Publisher. Bloomington. 217