

DAFTAR PUSTAKA

- Abi, I. H., Pudjiastuti, S. S. P., dan Klau, F. 2021. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi labu siam di Desa Saenam Kecamatan Miomaffo Barat Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Excellentia*, 10(1): 23-31.
- Agustin, A. T. 2013. Gelatin ikan: sumber, komposisi kimia, dan potensi pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2): 44-46.
- Ali, I., Jaradat, N., Zaid, A. N., Yousef, E., Haimoni, I., dan Yaseen, A. 2019. The effect of different cooking methods on antioxidant activity of fruits and vegetables. *Journal of Materials and Environmental Sciences*, 10(5): 450-456.
- Ali, N. M. E. 2020. Production of marshmallow sweets free of golden syrup using some fruits and vegetables juices. *Bulletin of Faculty of Agriculture University of Cairo*, 71: 297-306.
- Alkarim, M., Murti, Y. B., dan Saifullah, T. N. 2012. Formulasi hard candy lozenges ekstrak daun legundi (*Vitex trifolia* L.). *Majalah Obat Tradisional*, 17(1): 15-21.
- Amir, F., Noviani, E., dan Widari, N. S. 2017. Pembuatan permen susu kambing etawa dengan menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula. *WAKTU*, 15(1): 43-50.
- Ann, K. C., Suseno, T. I. P., dan Utomo, A. R. 2012. Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak bit merah dan gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik marshmallow beet. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2): 28-36.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Analytical Chemists*. AOAC International, USA.
- Aris, S. E., Jumiono, A., dan Akil, S. 2020. Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1): 17-22.
- Arizona, K., Laswati, D. T., dan Kuntjahjawati, S. A. R. 2021. Studi pembuatan marshmallow dengan variasi konsentrasi gelatin dan sukrosa. *Agrotech*, 3(2): 11-17.
- Astuti, S., Zulferiyenni, dan Yuningsih, N. N. 2015. Pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 20(1): 25-37.
- Aziza, I. N., Darmanto, Y. S., dan Kurniasih, R. A. 2019. Pengaruh gelatin dari kulit ikan yang berbeda terhadap karakteristik fisik dan sensori produk marshmallow. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21(1): 17-23.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. *Produksi Tanaman Sayuran 2021*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3547.2-2008 tentang Kembang gula - Bagian 2: Lunak. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badawy, M. E. I., dan Rabea, E. I. 2018. "Current Applications in Food Preservation Based on Marine Biopolymers". Springer International Publishing, Cham.
- Benzie, I. F. F., dan Devaki, M. 2018. "The Ferric Reducing/Antioxidant Power (FRAP) Assay for Non-Enzymatic Antioxidant Capacity: Concepts, Procedures, Limitations and Applications". John Wiley & Sons Ltd, United States.
- Boeing, H., Bechthold, A., Bub, A., Ellinger, S., Haller, D., Kroke, A., Leschik-Bonnet, E., Muller, M. J., Oberritter, H., Schulze, M., Stehle, P., dan Watzl, B. 2012. Critical review: vegetables and fruit in the prevention of chronic diseases. *European Journal of Nutrition*, 51(6): 637-663.
- Cahyadi, W., Widantiara, T., dan Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan konsentrasi penstabil dan sukrosa terhadap karakteristik sorbet murbei hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3): 218-224.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., Rahasticha, A. A., dan Aini, N. 2021. Potensi gelatin dari berbagai sumber dalam memperbaiki karakteristik marshmallow: review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2): 38-44.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, dan Anam, C. 2014. Kajian fisikokimia dan sensori tepung labu kuning (*Curcubita moschata* Durch) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 13-19.
- Cerio, E. D. D., Verardo, V., Gutierrez, A. B., dan Caravaca, A. M. G. 2019. New insight into phenolic composition of chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.). *Food Chemistry*, 295: 514-519.
- Covaliov, E., Suhodol, N., Chirsanova, A., Capcanari, T., Grosu, C., dan Siminiuc, R. 2021. Effect of grape skin powder extract addition on functional and physicochemical properties of marshmallow. *Ukrainian Food Journal*, 10(2): 333-345.
- Daulay, A. S., Ridwanto, Syahputra, R. A., dan Nafitri, A. 2021. Antioxidant activity test of chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz) ethanol extract using DPPH method. *IOP Conference Series: Journal of Physics*, 1819: 1-8.
- Devi, N. P. A., Wipradnyadewi, P. A. S., dan Yusa, N. M. 2018. Pengaruh penambahan terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap karakteristik marshmallow. *Jurnal ITEPA*, 7(1): 23-32.
- Endang, B. K., Haryati, S., dan Putri, A. S. 2017. Sifat fisikokimia dan organoleptik leather labu siam (*Sechium edule*) dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 13(2): 37-42.
- Erwinda, R., dan Santoso, H. H. 2014. Pengaruh konsentrasi HCl sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari labu siam. *KONVERSI*, 3(2): 55-62.

- Evandani, N. H., Larasti, D., dan Fitriana, I. 2018. Formulasi sari semangka : gelatin pada pembuatan permen marshmallow terhadap kadar air, kadar protein, kadar abu, vitamin a, kekenyalan, dan sifat organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(2): 58-69.
- Fasya, A. G., Amalia, S., Imamudin, M., Nugraha, R. P., Ni'mah, N., dan Yuliani, D. 2018. Optimasi produksi gelatin halal dari tulang ayam broiler (*Gallus domesticus*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl). *Indonesia Journal of Halal*, 1(2): 102-108.
- Fidrianny, I., Kevin, dan Hartati, R. 2016. Evaluation of antioxidant activities of fruit extracts of chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz) grown in different sites in Java - Indonesia. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 9(4): 270-275.
- Firmansyah, J. 2018. Eksplanasi ilmiah air mendidih dalam suhu ruang. *Jurnal Filsafat Indonesia*, 1(1): 75-79.
- Fitrianiingsih, Fathnur, S. K., Utami, D. T., Elisma, dan Yuliyawati. 2020. Diversifikasi wortel menjadi permen jelly sebagai upaya mengatasi anak sulit mengkonsumsi sayur. *MEDIC*, 3(2): 68-73.
- Flores, M. D. L. L. R., Galarza, M. D. L. A., Iniguez, J. C., Hernandez, R. M. S., Posadas, L. D. M. R., dan Merino, F. C. G. 2018. Nutraceutic characteristics of the extracts and juice of chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) fruits. *Beverages*, 4(37): 2-11.
- Ginting, N. A., Rusmarilin, H., dan Nainggolan, R. 2014. Pengaruh perbandingan jambu biji merah dengan lemon dan konsentrasi gelatin terhadap mutu marshmallow jambu biji merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(3): 16-21.
- Gumansalangi, F., Tuju, T. D. J., dan Djarkasi, G. S. S. 2019. Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan sensoris marshmallow melon (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan ekstrak bit merah (*Beta vulgaris* L. var. *Conditiva*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 18-28.
- Handique, J., Bora, S. J., dan Sit, N. 2019. Optimization of banana juice extraction using combination of enzymes. *Journal of Food Science and Technology*, 56(8): 3732-3743.
- Hardiyanti, A., Nugroho, A., dan Putri, S. 2018. Kajian pembuatan marshmallow dengan penambahan ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Kebidanan*, 4(3): 110-118.
- Harsa, S., Junaidi, S., dan Mukarromah, S. B. 2020. Pemberian seduhan biji mahoni untuk menurunkan kadar malondyaldehid setelah melakukan aktivitas fisik maksimal. *Journal of Sport Sciences and Fitness*, 6(2): 78-83.
- Hanani, Z. A. N. 2016. "Gelatin". Elsevier, Amsterdam.

- Hanin, N. N. F., dan Pratiwi, R. 2017. Kandungan fenolik, flavonoid, dan aktivitas antioksidan ekstrak daun paku laut (*Acrostichum aureum* L.) fertil dan steril. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 2(2): 51-56.
- Hidayat, M. A., Herawati, N., dan Johan, V. S. 2017. Penambahan sari jeruk nipis terhadap karakteristik sirup labu siam. *JOM FAPERTA UR*, 4(2): 1-15.
- Husni, A., Deffy, R. P., dan Iwan, Y. B. L. 2014. Aktivitas antioksidan *Padina* sp. pada berbagai suhu dan lama pengeringan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(2): 165-173.
- Illing, I., Safitri, W., dan Erfiana. 2017. Uji fitokimia ekstrak buah dengan. *Jurnal Dinamika*, 8(1): 66-84.
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Pramono, Y. B. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89-93.
- Ivanova, N. G., Nikitin, I. A., Klokonos, M. V., Berezina, N. A., Bulavina, T. A., dan Guseva, D. A. 2021. Marshmallow technology of increased nutritional value. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 640: 1-8.
- Jalasena, R. A., dan Anjani, G. 2016. Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan tingkat penerimaan permen marshmallow dengan penambahan brokoli. *Journal of Nutrition College*, 5(1): 20-27.
- Jariyah, Rosida, dan Nisa, D. C. 2019. Karakteristik marshmallow dari perlakuan proporsi ciplukan (*Physalis peruviana* L.) dan jeruk manis (*Citrus sinensis*) serta penambahan gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1): 28-38.
- Kurniawan, F., Hartini, S., dan Hastuti, D. K. A. K. 2015. Pengaruh pemanasan terhadap kadar pati dan gula. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains X 2015*: 1-7. Salatiga. Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana.
- Loizzo, M. R., Bonesi, M., Menichini, F., Tenuta, M. C., Leporini, M., dan Tundis, R. 2016. Antioxidant and carbohydrate-hydrolysing enzymes potential of *Sechium edule* (Jacq.) Swartz (*Cucurbitaceae*) peel, leaves, and pulp fresh and processed. *Plant Foods for Human Nutrition*, 71: 381-387.
- Mahardani, O. T., dan Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1): 64-78.
- Moreno, V. D., Cruz, R. W., Garcia, L. E., Ibanez, M. A., Barrios, D. J. M., dan Barrios, D. B. 2013. Cambios fisicoquimicos poscosecha en tres cultivares de pepino con y sin pelicula plastica. *Revista Mexicana de Ciencias Agricolas*, 4(6): 909-920.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., dan Radiastuti, N. 2012. Penggunaan bunga kecombrang (*Etltingera elatior*) dalam proses formulasi permen jelly. *Jurnal Valensi*, 2(4): 526-533.

- Ng, K. S., Zin, M. Z., Maidin, M. N., Abdullah, M. A. A., dan Zainol, M. K. 2020. Effect of steaming time on antioxidant properties of Napier grass herbal tea by green tea processing method. *Food Research*, 4(1): 175-183.
- Norra, I., Bahri, S. S., Hadijah, H., dan Norhartini, A. S. 2021. Effect of steaming and frozen storage on polyphenol content and antioxidant properties of *Mangifera odorata* (Kuini) pulp. *Food Research*, 5(1): 313-321.
- Nurhafnita, N. 2019. Selai salak dengan konsentrasi sukrosa yang berbeda. *Journal of Agritech Science*, 3(1): 10-15.
- Nurwati, dan Hasdar, M. 2021. Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2): 69-75.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 39-46.
- Oktafiani, N. I. E., dan Tjahjani, S. 2013. Karakterisasi hasil dan penentuan laju reaksi sakarifikasi dekstrin umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) menjadi sirup glukosa. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3): 167-174.
- Pakasi, J. F., Momuat, L. I., dan Koleangan, H. S. J. 2017. Aktivitas antioksidan ekstrak tumbuhan suruhan (*Peperomia pellucida* [L.] Kunth) pada asam linoleat. *Jurnal MIPA*, 6(2): 86-91.
- Palamthodi, S., Kadam, D., dan Lele, S. S. 2019. Physicochemical and functional properties of ash gourd/bottle gourd beverages blended with jamun. *Journal of Food Science and Technology*, 56(1): 473-482.
- Parra, J., Hernandez, P., Ocampo-Maroto, F., Alvarez-Valverde, V., Carvajal-Miranda, Y., Rodriguez-Rodriguez, G., Herrera, C. 2018. Phytochemical characterization and antioxidant profile of *Sechium edule* (Jacq) Swartz (*Cucurbitaceae*) varieties grown in Costa Rica. *Journal of Pharmacy & Pharmacognosy Research*, 6(6): 448-457.
- Pebrianti, W., dan Rosalin, I. 2021. Pengaruh kesadaran kesehatan dan perceived barriers terhadap attitude toward organic food dan dampaknya terhadap minat beli. *Cakrawala Management Business Journal*, 4(1): 822-834.
- Plavska, T., Jurinjak, N., Antunovic, D., Persuric, D., dan Kovacevic, G. K. 2012. The influence of skin maceration time on the phenolic composition and antioxidant activity of red wine teran (*Vitis vinifera* L.). *Food Technology and Biotechnology*, 50(2): 152-158.
- Porter, Y. 2012. Antioxidant properties of green broccoli and purple-sprouting broccoli under different cooking conditions. *Bioscience Horizons*, 5: 1-11.
- Prachayawarakorn, S., Raikham, C., dan Soponronnarit, S. 2016. Effects of ripening stage and steaming time on quality attributes of fat free banana snack obtained from drying process including fluidized bed puffing. *Journal of Food Science and Technology*, 53(2): 946-955.

- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2): 81-96.
- Priecina, L., dan Karklina, D. 2018. Influence of steam treatment and drying on carrots composition and concentration of phenolics, organic acids and carotenoids. *Proceedings of The Latvian Academy of Sciences*, 72(2): 103-112.
- Primadhamanti, A., dan Amura, L. 2020. Analisis senyawa fenolik pada ekstrak daun sirih hijau (*Piper betle* L.). *Jurnal Farmasi Malahayati*, 3(1): 23-31.
- Rachmania, R. A., Nisma, F., dan Mayangsari, E. 2013. Ekstraksi gelatin dari tulang ikan tenggiri melalui proses hidrolisis menggunakan larutan basa. *Media Farmasi*, 10(2): 18-28.
- Rahayu, M. P., dan Inanda, L. V. 2015. Penetapan kadar fenol total ekstrak etil asetat dan fraksi dichloromethan-etil asetat kulit batang mundu (*Garcinia dulcis* Kurz). *Biomedika*, 8(2): 37-44.
- Rahmi, H. 2017. Review: aktivitas antioksidan dari berbagai sumber buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1): 34-38.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., dan Aini, N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3): 61-68.
- Rosidah, I., Zainuddin, Mufidah, R., Bahua, H., dan Saprudin, M. 2017. Optimasi kondisi ekstraksi senyawa total fenolik buah labu siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) menggunakan response surface methodology. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 27(2): 79-88.
- Samosir, A. P., Runtuwene, M. R. J., dan Citraningtyas, G. 2012. Uji aktivitas antioksidan dan total flavonoid pada ekstrak etanol pinak yaki (*Areca vestiaria*). *PHARMACON*, 1(2): 1-6.
- Sangma, C., Kumar, V., Suri, S., Gat, Y., Kaushal, M., dan Kumar, A. 2019. Preservation and evaluation of spiced chayote juice using hurdle technology. *Brazilian Journal of Food Technology*, 22: 1-14.
- Santoso, C., Surti, T., dan Sumardianto. 2015. Perbedaan penggunaan konsentrasi larutan asam sitrat dalam pembuatan gelatin tulang rawan ikan pari mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2): 106-114.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2014. Karakteristik fisikokimia dan sensori velva tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan pemanis madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1): 59-69.
- Sari, N. M. S. A., dan Mahyuni, L. P. 2022. Diversifikasi pengolahan labu siam sebagai bahan dalam pembuatan selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1): 158-168.

- Shah, P., dan Modi, H. A. 2015. Comparative study of DPPH, ABTS, and FRAP assays for determination of antioxidant activity. *International Journal for Research in Applied Science & Engineering Technology*, 3(6): 636-641.
- Shiga, T. M., Peroni-Okita, F. H. G., Carpita, N. C., Lajolo, F. M., dan Cordenunsi, B. R. 2015. Polysaccharide composition of raw and cooked chayote (*Sechium edule* Sw.) fruits and tuberous roots. *Carbohydrate Polymers*, 130: 155-165.
- Silalahi, V. C. R., Sufyan, D. L., Wahyuningsih, U., dan Puspareni, L. D. 2020. Pengetahuan pedoman gizi seimbang dan perilaku pilihan pangan pada remaja putri overweight: studi kualitatif. *Journal of Nutrition College*, 9(4): 258-266.
- Springer, J. 2018. Step by step water molecule contraction and extension. *International Journal of Advanced Research in Physical Science*, 5(7): 24-28.
- Sulastrri, Y., Ihromi, S., dan Nurhayati. 2016. Modifikasi tepung labu kuning (cucurbita flour) dengan hidrolisis secara enzimatis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1): 112-119.
- Susilawati, I. D. A. 2021. Kajian pustaka: sumber Reactive Oxygen Species (ROS) vaskular. *Stomatognatic*, 18(1): 1-10.
- Taqi, F. M., Subarna, Muhandri, T., dan Utomo, R. C. 2018. Efek penambahan propilen glikol alginat dan isolat protein kedelai terhadap mutu fisik dan mutu penerimaan mi jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2): 201-209.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Triandhini, R. L. N. K. R., Rahardjo, M., dan Putranti, M. 2018. Sugar, salt, and fat consumption of population in Batur Kidul Village Getasan Subdistrict Semarang Regency. *Journal of Health*, 5(1): 1-11.
- Ullah, I., dan Khan, S. 2019. Effect of spices and salt on the overall acceptability and preservation of tomato cubes. *Food & Nutrition Journal*, 4(1): 1-7.
- USDA Natural Agricultural Research Service (ARS). 2019. Chayote, Fruit, Raw. Food Data Central, USA.
- USDA Natural Resources Conservation Service (NRCS). 2000. *Sechium edule* (Jacq.) Sw.: Chayote. National Plant Data Center, USA.
- Vieira, E. F., Pinho, O., Ferreira, I. M. P. L. V. O., dan Matos, C. D. 2019. Chayote (*Sechium edule*): a review of nutritional composition, bioactivities, and potential application. *Food Chemistry*, 275: 557-568.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2): 59-68.

- Xiao, L., Li, C., Chai, D., Chen, Y., Wang, Z., Xu, X., Wang, Y., Geng, Y., dan Dong, L. 2020. Volatile compound profiling from soybean oil in the heating process. *Food Science and Nutrition*, 8(2): 1139-1149.
- Yilmaz, Y., Goksel, Z., An, S. S. E., Ozturk, A., Atak, A., dan Ozer, C. 2014. Antioxidant activity and phenolic content of seed, skin and pulp parts of 22 grape (*Vitis vinifera* L.) cultivars (4 common and 18 registered or candidate for registration). *Journal of Food Processing and Preservation*, 1-10.
- Zulfajri, Harun, N., dan Johan, V. S. 2018. Perbedaan konsentrasi gelatin terhadap kualitas permen marshmallow buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *SAGU*, 17(1): 10-18.

