

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 01-3544-2013. *Sirup*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 37 hal.
- [Ditjenkesmas] Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Farmakope Indonesia*, Edisi VI. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Abdallah, E. M. 2018. Antibacterial Activity of Ginger (*Zingiber Officinale* Rosc.) Rhizome: A Mini Review. *International Journal of Pharmacognosy & Chinese Medicine*, 2(4): 1–8.
- Afriyanti, D. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus auratifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Campuran Labu Siam (Sechium edule) dan Bunga Telang (Clitoria ternatea l.)* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Andansari, L. A., Hintono, A., dan Rizqiati, H. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Putih terhadap Sifat Kimia Permen Karamel Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 65–68.
- Ángel, O. A. D. C., García, E. L., Gutiérrez, G. V., Medina, J., Varela, R. G., and García, H. S. 2017. Chayote (*Sechium edule* (Jacq.) swartz). *Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health: Second Edition*, 2(October): 979–992.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68–74.
- Arancibia, C., Lisboa, R. N., Zúñiga, R. N., and Matiacevich, S. 2016. Application of CMC as thickener on nanoemulsions based on olive oil: Physical properties and stability. *International Journal of Polymer Science*, 2016.
- Arcusa, R., Villaño, D., Marhuenda, J., Cano, M., Cerdà, B., and Zafrilla, P. 2022. Potential Role of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) in the Prevention of Neurodegenerative Diseases. *Frontiers in Nutrition*, 9(March).
- Asmawati, A., Sunardi, H., dan Ihromi, S. 2019. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2): 97.
- Azhari, R. F. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (Annona muricata L.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Tomat (Lycopersicum esculentum)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Bastanta, D., Karo-Karo, T., dan Rusmarilin, H. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Ilmu Dan*

Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert, 5(1): 102–108.

- Bode, A. M., and Dong, Z. 2011. *The Amazing and Mighty Ginger in Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspect*. Second Edition. Florida: CRC Press. pp 131-156.
- Brekke, J. 1968. Tropical fruit syrups. *Hawaii Agricultural Experiment Station Circular* 70, 9(2).
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Purnomo dan Adiono. Jakarta. Universitas Indonesia Press. 365 hal.
- Chasparinda, M. E., Andriani, M., dan Kawiji. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) terhadap Karakteristik FisikoKimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 20–27.
- Christalina, I., Susanto, T. E., dan Ayucitra, A. 2017. Aktivitas antioksidan dan antibakteri alami ekstrak fenolik biji Pepaya. *Widya Teknik*, 12(2): 18-25.
- Colonna, W. J., and Godshall, M. A. 2006. Sugar, (in *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc. pp 67.
- Daulay, A. S., dan Wahyuni, S. 2022. Optimasi Sediaan Sari Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq) Swartz) Sebagai Minuman Herbal Berdasarkan Beberapa Analisis. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 5(1): 489–501.
- Dhiafanti, Y. A., dan Setiyadi, G. 2023. Optimasi HPMC Sebagai Gelling Agent Dan Gliserin Sebagai Humektan Pada Sediaan Masker Gel Ekstrak Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz). *Usadha Journal of Pharmacy*, 2(1): 1–15.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, S., dan Krisnansari, D. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Media Pertanian*, 4(2): 48–58.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius.
- Fahrul, A., Yulia, R., dan Katsum, B. R. 2020. Analisis Mutu dari Produk Sirup Salak Sidempuan Quality Analysis Product of Salak Sidempuan Syrup. *Jurnal TEKSARGO*, 1(1): 12–25.
- Fathiah, F. 2022. Identifikasi Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Berdasarkan Morfologi. *Agrifor*, 21(2): 341.
- Fauziningtyas, R., Ristanto, A. C. A., and Makhfudli. 2020. Effectiveness of Consumption *Sechium Edule* on Decreasing Blood Pressure in Elderly with Hypertension in Coastal Area. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 519(1).
- Febriyossa, A., dan Rahayuningsih, N. 2021. Uji Daya Hambat Perasan Rimpang Jahe Putih, Kunyit Dan Temulawak Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Health Sains*, 2(1): 1–6.
- Fitri, E., Harun, N., dan Johan, V. S. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah

- Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JOM Faperta UR*, 4(1): 1–13.
- Gabbi, D. K., Bajwa, U., and Goraya, R. K. 2018. Physicochemical, melting and sensory properties of ice cream incorporating processed ginger (*Zingiber officinale*). *International Journal of Dairy Technology*, 71(1): 190–197.
- Gelgel, K. D., Yusa, N. M., dan Permana, D. G. M. 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan serta Sensoris Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(2): 11–19.
- Ghanem, M., Harphoush, S., and Zaitoun, M. 2018. Sugars: Types and Their Functional Properties in Food and Human Health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4): 93–99.
- Gupta, S. K., and Sharma, A. 2014. Medicinal properties of *Zingiber officinale* Roscoe - A Review. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 9(5): 124–129.
- Hakim, G. L., Nefasa, A. N., dan Abdurrahman, Z. H. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan pH Kefir Susu Kambing. *Tropical Animal Science*, 3(1): 19–25.
- Hamidi, F. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *Jurnal Kesehatan*, 3(2): 99–102.
- Hanifwati, A., Novitasari, A. A., dan Illahika, A. P. 2022. Pengaruh Pemberian Ekstrak Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap kadar Malondiadehida pada tikus putih jantan (*Rattus novergicus*) strain wistar yang diinduksi pakan aterogenik. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 22(4): 6–23.
- Halanobis, A. B., dan Siswoyo, T. A. 2022. Perubahan Senyawa Dan Aktivitas Antioksidan Pada Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale*) Selama Fase Tumbuh Tunas. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 5(1): 22.
- Harmono dan Andoko, A. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe* Jakarta. Agromedia Pustaka. 74 hal.
- 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.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., and Shao, Y. Y. 2006. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3): 529–538.
- Ibrahim, A. M., Sriherfyna, F. H., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 530–541.

- Imtiyaz, S., Rahman, K., Sultana, A., Tariq, M., dan Chaudhary, S. S. 2013. *Zingiber officinale* Rosc.: A traditional herb with medicinal properties. *Tang [Humanitas Medicine]*, 3(4), 26.1-26.7.
- Iriani, D., Leksono, T., dan Br Hutahayan, W. R. 2022. Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Biokimia Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Presto Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2): 53–62.
- Islam, S., Kumar, A., Dash, K. K., and Alom, S. 2018. Physicochemical analysis and nutritional properties of fresh , osmo-dehydrated and dried chayote (*Sechium edule* L .). *Journal of Postharvest Technology*, 6(2): 49–56.
- Jain, J. R., Manohar, S. H., Roy, T. K., and Satyan, K. B. 2021. Phenolic Acid and Flavonoid Patterns in Twelve *Sechium edule* Varieties. *Acta Scientific Agriculture*, 5(4): 34–43.
- Jeong, S. M., Kim, S. Y., Kim, D. R., Jo, S. C., Nam, K. C., Ahn, D. U., and Lee, S. C. 2004. Effect of heat treatment on the antioxidant activity of extracts from citrus peels. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(11), 3389–3393.
- Karsini. 2012. Struktur Industri Asam Sitrat. *Jurnal Kimia Dan Kesehatan*, 19–26.
- Kiyama, R. 2020. Nutritional implications of ginger: chemistry, biological activities and signaling pathways. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 86, 108486.
- Książek, E. 2023. Citric Acid: Properties, Microbial Production, and Applications in Industries. *Molecules*, 29(1): 22.
- Kumar, G., Karthik, L., and Bhaskara Rao, K. V. 2011. A Review on Pharmacological and Phytochemical Properties of *Zingiber officinale* Roscoe (Zingiberaceae). *Journal of Pharmacy Research*, 4(9): 2963–2966.
- Kusumaningati, R. W. 2009. *Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Secara In Vitro*. 1–10.
- Liu, Y., Liu, J., and Zhang, Y. 2019. Research Progress on Chemical Constituents of *Zingiber officinale* Roscoe. *BioMed Research International*, 5370823.
- Mao, Q. Q., Xu, X. Y., Cao, S. Y., Gan, R. Y., Corke, H., Beta, T., and Li, H. Bin. (2019). Bioactive compounds and bioactivities of ginger (*zingiber officinale roscoe*). *Foods*, 8(6): 1–21.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., dan Aminah, S. 2010. Kadar Vitamin C , Mutu Fisik , pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 01(01): 43–51.
- Mukminin, L. H. 2016. *Identifikasi senyawa bioaktif dan uji antioksidan perasan buah labu sian (Sechium edule (Jacq.) Sw.) untuk terapi mecit Balb/C diabetes hasil induksi streptozotocin*. [Skripsi]. Malang. Universitas Negeri Malang.

- Munawassalmiah, R., Hajrah, dan Rijai, L. 2018. Observasi Klinik Ekstrak Labu Siam (*Sechium edule*) Sebagai Antihipertensi. Di dalam: *Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, Samarinda 8 November 2018. Samarinda: Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman: Hal 128–135.
- Nisfiah, I. L., dan Desnita, R. 2015. Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale rosc*) dan kunyit (*Curcuma domestica val.*) dengan variasi gula pasir dan gula merah. *Jurnal Agritechno*, 12(2): 131–137.
- Nurmalasari, P. 2019. *Pemanfaatan Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam. Var. cilembu) Sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Oboh, G., Akinyemi, A. J., and Ademiluyi, A. O. 2012. Antioxidant and inhibitory effect of red ginger (*Zingiber officinale var. Rubra*) and white ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) on Fe²⁺ induced lipid peroxidation in rat brain in vitro. *Experimental and Toxicologic Pathology*, 64(1–2): 31–36.
- Pebiningrum, A., dan Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Jfls*, 1(2): 33–42.
- Puspitasari, D. A. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis, Jahe, Cengkeh Terhadap Total Gula, Gula Reduksi, Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Dan Kesukaan Warna Soygurt Nangka [Skripsi]. Semarang. Universitas Semarang.
- Putri, V., Surhaini, dan Rahayu, S. 2019. Karakteristik Minuman Jagung Hijau Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var . Rubrum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–11.
- Rakhmawati, R., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Lama Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*) Effects of Proportion Fruit : Water and Heating Time on Antioxidant Activity of Hogplum Juice. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4): 1682–1693.
- Ramadhani, R. W. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ravindran, P.N dan Babu, K.N (eds.). 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. Washington DC : CRC Press.
- Rehman, R., Akram, M., Akhtar, N., Jabeen, Q., and Shah, S. M. A. 2010. *Zingiber officinale Roscoe (pharmacological activity)*. *Journal of Medicinal Plants Research*, 5(3).
- Rifta, D., Putri, I., dan Hudi, L. 2024. *The Effect Given by Various Types of Stabilizers and Fructose Concentration on the Characteristics of Ginger Juice Syrup (Zingiber [Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Konsentrasi*

Fruktosa Terhadap Karakteristik Sirup Sari Jahe (Zingiber officinale Rosc.
1–15.

- Rizka, S. R., Susanti, S., dan Nurwantoro, N. 2019. Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe (Zingiber Officinale). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 152–154.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Rosidah, I., Zainuddin, Z., Agustini, K., Bunga, O., dan Pudjiastuti, L. 2020. Standardisasi Ekstrak Etanol 70% Buah Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.). *Farmasains : Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 7(1): 13–20.
- Rosidah, I., Zainuddin, Z., 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).
- Rukmana, H. R., dan Yudirachman, H. H. 2016. *Budidaya & Pascapanen Tanaman Obat Unggulan*. Lily Publisher.
- Saade, R. L. 1996. *Chayote. Sechium edule (Jacq.) Sw. Promoting the Conservation and Use of Underutilized and Neglected Crops*. 8. International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI). Rome. Italy. pp 8- 46.
- Safitri, A. R., Evanuarini, H., dan Thohari, I. 2019. The Potential of Local Ginger as Antioxidant on Full Fat Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(2): 90–98.
- Sagala, M. A., Efendi, R., dan Yusmarini. 2016. Perbedaan Cara Ekstraksi Jahe dan Penambahan Gula Kelapa Terhadap Mutu Sirup Jahe. *Jom Faperta*, 3(1): 33–37.
- Sari, D. N. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (Zingiber Officianale, Roxb) Terhadap Karakteristik Minuman Herbal Daun Petai Cina (Leucaena glauca, L).* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sari, D., dan Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (Zingiber officinale Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2): 11–18.
- Sari, M., Dewi, Y. S. K., Hartanti, L., dan Agung, T. C. W. 2021. Karakteristik Fisikokimia-Sensoris Fruit Leather pada Berbagai Formulasi Terong Asam (Solanum Ferox Linn)-Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk) dan Substitusi Sukrosa dengan Sorbitol. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 15.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Produksi Asam Sitrat oleh Aspergillus niger pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116–122.
- Savitri, L. 2019. Pengaruh Penambahan Agar-Agar Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Pumpkin Leather. *Edufortech*, 4(2).

- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang. Andalas University Press.
- Setiawan, A., dan Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktifitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Kunir Putih (Curcuma manggaVal.). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, April, 1–7.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 182 hal.
- Setyaningsih, S., dan Laxiana, I. 2022. Aktivitas Antioksidan Pada Pemen Jelly Dengan Bahan Baku Ekstrak Rimpang Jahe. *Bulletin Agroindustri*, 48(1): 22–32.
- Sharma, P. K., Singh, V., and Ali, M. 2016. Chemical composition and antimicrobial activity of fresh rhizome essential oil of zingiber officinale roscoe. *Pharmacognosy Journal*, 8(3): 185–190.
- Siskawardani, D. D., Komar, N., dan Hermanto, M. B. 2013. Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Natrium – Carboxymethyle Cellulose) Dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (Saccharum officinarum L). *Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1): 54–61.
- Suprapti, M. L. 2005. *Sirup Asam*. Yogyakarta. Kanisius. 48 hal
- Suprianto. 2014. Pengembangan Metode Penetapan Kadar Campuran Pemanis, Pengawet dan Pewarna secara Simultan dan Sirup Esens dengan Menggunakan HPLC. *Tesis, vol 3 (2)(May)*, 166–181.
- Suprianto, Gunawan, M., Kesumastuti, M. Y., Fatimah, C., dan Mellani, D. 2022. Evaluasi Stabilisator Agar-Agar dan CMC Sediaan Sirup Markisa Berastagi. *Jurnal Indah Sains Dan Klinis*, 3(2), 8–14.
- Sutra, L. U., Hermalena, L., dan Salihat, R. A. 2020. Karakteristik Edible Film Dari Pati Jahe Gajah (Zingiber officinale) Dengan Perbandingan Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Journal of Scientech Research and Development*, 2(2): 034–045.
- Suyatma, S. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*. Hal 8-9.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press
- Tetelepta, G. 2024. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe Merah Air Kelapa The Effect of Red Ginger Extract Concentration*. 9(1): 59–65.
- Trissanthi, C. M., dan Susanto, W. H. 2016. Influence of The Concentration of Citric Acid and Time Heating to The Chemical and Organoleptical Characteristic of The Cogongrass (Imperata Cylindrica) Syrup. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 180–189.
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., dan Yusraini, E. 2018. Pengaruh penambahan sari jahe merah dan sari jeruk nipis terhadap mutu minuman sari melon. *Rekayasa*

Pangan Dan Peternakan, 6(3), 426–433.

- Veigas, G. J., Bhattacharjee, A., Hegde, K., and Shabaraya, A. R. 2020. A Brief Review on *Sechium edule*. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, 65(2), 165–168.
- Vieira, E. F., Pinho, O., Ferreira, I. M. P. L. V. O., and Delerue-Matos, C. 2019. Chayote (*Sechium edule*): A review of nutritional composition, bioactivities and potential applications. *Food Chemistry*, 275, 557–568.
- Wandita, H., dan Rosida. 2023. Pengaruh Proporsi Sari Labu Siam Dan Ekstrak Bunga Telang Serta Penambahan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Sinta Journal (Science, Technology and Agriculture Journal)*, 4(1): 35–50.
- Wati, R., dan Sutiadiningsih, A. 2016. Pengaruh Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Asam Sitrat terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis *Averrhoa carambola*. *E-Journal Boga*, 5(3): 54–62.
- Wibowo, D. P., Mariani, R., Hasanah, S. U., dan Aulifa, D. L. 2020. Chemical Constituents, Antibacterial Activity and Mode of Action of Elephant Ginger (*Zingiber officinale* var. *Officinale*) and Emprit Ginger Rhizome (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Essential Oils. *Pharmacognosy Journal*, 12(2): 404–409.
- Widowati, E., Her, N., dan Parnanto, R. 2020. Pengaruh Enzim Poligalakturonase Dan Gelatin Dalam Klarifikasi Sari Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Influence Of Polygalacturonase Enzyme And Gelatin In The Clarification Of Super Red Dragon Fruit Juice (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1).
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yeh, H., Chuang, C., Chen, H., Wan, C., Chen, T., and Lin, L. 2014. Bioactive components analysis of two various gingers (*Zingiber officinale* Roscoe) and antioxidant effect of ginger extracts. *LWT - Food Science and Technology*, 55(1): 329–334.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. 169 hal.
- Zamaa, M. S., Dewi, C., dan Salma, S. 2022. Pengaruh Perasan Labu Siam terhadap Penurunan Tekanan Darah. *Jambura Nursing Journal*, 4(2): 145–154.