

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2004. SNI 01-6993-2004. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan dalam Pangan*.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008. *Kembang Gula-Bagian 2:Lunak*, 1. Jakarta
- Adhamatika, A., Murtini, E. S., Sunarharum, W. B., Chompoorat, P., dan Putri, D. A. 2023. The Application Of Pandan Leaves Powder (Pandanus Amaryllifolius Roxb.) As A Natural Coloring On The Pandan Steamed Bun Production. *Food Science And Technology (United States)*, 11(1), 44–53.
- Agustin, N. C., Subekti, S., Sasmito, A., dan Nizar, F. 2022. Peningkatan Kesadaran Penggunaan Pewarna Alami Makanan Pada Masyarakat Dukuh Gundi, Desa Suruh, Kabupaten Semarang. *Merdeka Indonesia Journal International (Miji)*, 2(1), 61–65.
- Ai, N. S., dan Banyo, Y. 2011. Konsentrasi Klorofil Daun Sebagai Indikator Kekurangan Air pada Tanaman. *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(2), 166-173.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22–32.
- Alam, A., Uddin, R., Subhan, N., Rahman, M., Jain, P., dan Reza, H. M. 2015. Beneficial Role Of Bitter Melon Supplementation In Obesity And Related Complications In Metabolic Syndrome. *Journal of Lipids*, 2015, 1-18.
- Aliza, Z. N., Hintono, A., dan Dwiloka, B. 2024. Pengaruh Substitusi Sukrosa Dengan Sorbitol Terhadap Karakteristik Dan Kesukaan Selai Pisang Raja. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 13–17.
- Amanah, I., dan Aznam, N. 2016. Penentuan Kadar Total Fenol Dan Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Sarang Semut (*Myrmecodia Pendans Merr.* Dan L.M. Perry) Dan Ekstrak Kencur (*Kaempferia Galanga Linn.*) Dengan Metode B-Carotene Bleaching. *J. Pendidikan Kimia Fmipa*, 1–9.
- Amestiasih, T., Pramono, C., Widayati, R. W., Rizqi, J., dan Lintang, D. C. 2023. Identifikasi Kandungan Tanin Ekstrak Buah Pare (*Momordica Charantia L.*) Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Mae). *Prosiding Seminar Nasional Universitas Respati Yogyakarta*. 5(2), 17–21.
- Amir, H., Amida, N., dan Nurhamidah, N. 2021. Sosialisasi Pengenalan Tentang Bahan Aditif Tambahan Pada Makanan Dan Minuman. *Andromeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat Rafflesia*, 1(1), 22–31.
- 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.

- Arizona, K., dan Laswati, D. T. 2021. Studi Pembuatan Marshmallow Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa. *Agrotech*, 3(2), 11–17.
- Arpi, N. 2014. Kombinasi Antioksidan Alami a-Tokoferol dengan Asam Askorbat dan Antioksidan Sintetis Bha Dengan Bht dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling (*U Neulheu*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 33-38.
- Astuti, V., Mulqie, L., dan Hazar, S. 2021. Aktivitas Antibakteri dari Tanaman Pare (*Momordica charantia*). *Prosiding Farmasi*, 750-757.
- Bachtiar, R., Warkoyo, W., dan Winarsih, S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Metode Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Kedelai Devon I. *Food Technology And Halal Science Journal*, 5(2), 232–243 .
- Burnett, A., Mckoy, M.-L., Dan Singh, P. 2015. Investigation of the Blood Glucose-Lowering Potential of the Jamaican *Momordica charantia* (Cerasee) Fruit in Sprague-Dawley Rats. *West Indian Medical Journal*, 64(4), 315-316.
- 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. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 39–44.
- Chabib, L., Murrukmiyadi, M., dan Aprianto. 2013. Pengaruh Pemberian Variasi Campuran Sorbitol dan Glukosa Cair Sebagai Pemanis Pada Sediaan Gummy Candy Parasetamol. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 69–77.
- Cheetangdee, V., dan Chaiseri, S. 2006. Free Amino Acid and Reducing Sugar Composition Of Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Leaves. *Kasetsart Journal - Natural Science*, 40(Suppl.), 67–74.
- Chiabchalard, A., dan Nooron, N. 2015. Antihyperglycemic Effects Of *Pandanus Amaryllifolius* Roxb. Leaf Extract. *Pharmacognosy Magazine*, 11(41), 117–122.
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S., dan Widarta, I. W. R. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Itepa*, 6(2), 30–39.
- Delvira, Y. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*, Mill) dan Sari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*, Durch) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Devi, N. P.A., Wipradnyadewi, P. A. S., dan Yusa. N. M. 2018. Pengaruh Penambahan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 23-32.
- Dewi, N. K., Wrsiati, P. L., Dan Arnata, W. I. 2017. Karakteristik Gula Cair dari

Ampas Padat Produk Brem di Perusahaan Fa. Udiyana Pada Perlakuan Konsentrasi H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> dan Waktu Hidrolisis. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 24–34.

Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Demak. 2022. *Manfaat dan Khasiat Pare*. Wordpress.

Ermawati, E. F., Samigun, S., dan Hadjanti, E. S. 2011. The Antipyretic Effect of Bitter Melon (*Momordica Charantia*) Leaf In Male White Mice. *Biofarmasi Journal Of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 7–11.

Faras, A. F., Wadkar, S. S., dan Ghosh, J. S. 2014. Effect Of Leaf Extract Of *Pandanus Amaryllifolius* (Roxb.) On Growth Of *Escherichia Coli* And *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *Aureus*. *International Food Research Journal*, 21(1), 421–423.

Fardiaz, S. 1998. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama.

Fiandra, A. O. 2022. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Buah Kilemo (*Litsea Cubeba*) Terhadap Karakteristik Sabun Transparan Antibakteri. *Skripsi*. Universitas Andalas.

Food and Administration. 2024. *Food for Human Consumption: Nutrient Content Claim for the Calorie Content of Food*. U.S. Department of Health and Human Services. URL: [https://www-accessdata-fda.gov.translate.googleusercontent.com/translate/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=101.60&\\_x\\_tr\\_sl=en&\\_x\\_tr\\_tl=id&\\_x\\_tr\\_hl=id&\\_x\\_tr\\_pto=tc](https://www.accessdata-fda.gov.translate.googleusercontent.com/translate/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=101.60&_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc). Diakses tanggal 9 Oktober 2024.

Ghaima, K. K., Nader, M. I., Taqi, R. A., dan Ghraibit, S. A. 2013. Extraction and identification of phenol compounds from Bitter Melon *Momordica charantia* fruits and their role as antioxidants. *Journal of Biotechnology Research Center*, 7(1), 41-47.

Halid, I., dan Junaidi. 2018. Pengaruh Konsumsi Permen Yang Mengandung Bahan Sorbitol Terhadap Indeks Plak Gigi Pada Mahasiswa Jurusan Keperawatan Gigi Jambi Tahun 2018. *Jurnal Bahan Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 147–150.

Harsa, I. M. S. 2020. Pemberian Ekstrak Buah Pare Dan Diet Tinggi Lemak Pada Penurunan Berat Badan Tikus Putih Jantan. *Hang Buah Medical Journal*, 18(1), 85-92.

Hermansyah, R., Wignyanto, dan Mulyadi, A. F. 2012. Making Natural Flavour Powder From Waste Of Swimming Crabs Meat Processing (Concentration Studies Dextrins, Temperature Drying And Production Cost Analysis). *Jurnal Industri*, 1(1), 40–49.

Hernawati. 2011. Potensi Buah Pare (*Momordica Charantia* L.) Sebagai Herbal Antifertilitas. *Jurnal Planta Simbiosa*, 2(2), 18–24.

Horax, R., Hettiarachchy, N., dan Islam, S. 2005. Total Phenolic Contents and Phenolic Acid Constituents in 4 Varieties of Bitter Melons (*Momordica*

- charantia) and Antioxidant Activities of their Extracts. *Journal of Food Science*, 70(4).
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2006. Effects Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538.
- Isnindar., Wahyuono, S., dan Setyowati, E. P. 2011. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek ( *Diospyros Kaki Thunb .* ) dengan Metode DPPH ( 2 , 2-Difenil-1- Pikrilhidrazil ). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 161-169.
- Jacob, E., Sipahelut, S. G., dan 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.
- 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.
- Jannah, N. R., Ekawati, I. G. A., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2023. Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 12(3), 563-574.
- Joseph, B., dan Jini, D. 2013. Antidiabetic Effects Of *Momordica Charantia* (Bitter Melon) And Its Medicinal Potency. *Asian Pacific Journal Of Tropical Disease*, 3(2), 93-102.
- Kalidindi, N., Thimmaiah, N. V., Jagadeesh, N. V., Nandeeep, R., Swetha, S., dan Kalidindi, B. 2015. Antifungal and Antioxidant Activities of Organic and Aqueous Extracts Of *Annona Squamosa Linn. Leaves*. *Journal Of Food And Drug Analysis*, 23(4), 795–802.
- Karim, A., Adnan, J., dan Irmawati. 2022. Penentuan Kadar Alkaloid Total Ekstrak Etanol Daun Ungu (*Graptophyllum Pictum L.*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Pelamonia*, 2(2), 42–47.
- Karim, K., Jura, M. R., dan Sabang, S. M. 2015. Antioxidant Activity Test Of Patikan Kebo (*Euphorbia Hirta L.*). *Jurnal Akademik Kimia*, 4(2), 56–63.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kurniati, D., Arifin. H. R., Ciptaningtyas, D., dan Windarningsih. F. 2019. Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25.
- Kusumaningtyas, R., Putri, F. M., dan Ansori, M. 2017. Inovasi Peningkatan Kualitas Permen Marshmallow Dengan Pemanfaatan Daun Cincau Hijau. *Journal Of Food Science And Culinary Education*, 6(1), 16–24.
- Liqolbinisa, S. H., Rismawati, E., dan Syafnir, L. 2017. Pengujian Potensi

- Antioksidan Dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Buah Pare (*Momordica Charantia L.*). *Prosiding Farmasi*, 3(2), 673–677.
- M, A. T. H., Aziz, H. A. A. E., dan Hameed, A. K. E. D. A. E. 2018. Nutritive Value and Improving Palatability Of Bitter Melon (*Momordica Charantia L.*). *Journal Of Food Sciences*, 5(1), 57–67.
- Mafruddin., Handono, S. D., Mustofa., Mujiyanto, E., dan Saputra, R. 2022. Kinerja Bom Kalorimeter Sebagai Alat Ukur Nilai Kalor Bahan Bakar. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 11(1), 125–134.
- Mahwish, Saeed, F., Nisa, M., dan Nadeem, M. T. 2018. Minerals and Phytochemical Analysis of Bitter Melon Fruits and Its Components in Some Indigenous and Exotic Cultivars. *Bioscience Journal*, 34(6), 1622–1631.
- Manurung, R. J. 2020. Kualitas Kimia Es Krim Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius Roxb.*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N., dan Hindarso, H. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic *Pandanus Amaryllifolius Roxb.* Sebagai Antioksidan Alami. *Journal.Widya Teknik*, 10(1), 21–30.
- Masyuroh, S. F. 2021. Identifikasi Kandungan Senyawa Kimia Pada Buah *Momordica Charantia (Pare)* Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. *Journal Of Educational And Language Research*, 1(5), 531-534.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., dan Fajrin, L. L. 2015. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L.*) Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri: Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2), 112–122.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Setyawan, H. Y., Dan Nadzifah, N. 2020. *Pandan Leaf Powder : Characteristics And Its Application In Pandan Sponge Cake Making*. *Pandan Leaf Powder : Characteristics And Its Application In Pandan Sponge Cake Making*.
- Okta, A. L. M. 2018. Uji Efektifitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius Roxb.*) Sebagai Penghambat Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans*. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Partika, E. 2024. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Organoleptik Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*). *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Pemilia, A., Handito, D., dan Sulastri, Y. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tempe Terhadap Nutrisi Dan Mutu Sensori Opak Singkong Dari Lombok Utara. *Pro Food*, 5(2), 459–468.
- Pratama, A. W., Lestari, S. R., Gofur, A., dan Rakhmawati, Y. 2022. Skrining Fitokimia, Total Fenol, Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Tangkai Sisir Buah Pisang Agung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 14–21.

- Pratiwi, A., dan Nuryanti. 2017. Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein, dan Timbal (Pb) Pada Sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara, Sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 2(2), 67-78.
- Puspitasari, V., dan Choerunisa, N. 2021. Kajian Sistematis : Efek Antidiabetes Buah Pare (*Momordica Charantia* Linn.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Yang Diinduksi Aloksan. *Generics: Journal Of Research In Pharmacy*, 1(2), 18–27.
- Rahmasari, I., dan Wahyuni, E. S. 2019. Efektivitas *Momordica Charantia* (Pare) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. *Infokes*, 9(1), 57–64.
- Rochima, E., dan Azizah, S. N. 2015. Characterization Of Marshmallow Product With Addition Of Gelatin From Nia Fish Skin Waste. *Journal Of Fisheries And Marine Affairs*, 4(4), 1–10.
- Sa'diah, S. 2019. Prarancangan Pabrik Sorbitol dari Glukosa Melalui Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 10.000 Ton/Tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 1(2), 1–7.
- Saeed, F., Afzaal, M., Niaz, B., Arshad, M. U., Tufail, T., Hussain, M. B., dan Javed, A. 2018. Bitter Melon (*Momordica Charantia*): A Natural Healthy Vegetable. *International Journal Of Food Properties*, 21(1), 1270–1290.
- Sarofa, U., Rosida., L., dan Wulandari, L. P. D. 2019. Karakteristik Marshmallow Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*) : Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur 13(1), 20–27.
- Sayoga, M. H., Wartini, N. M., dan Suhendra, L. 2020. Pengaruh Ukuran Partikel Dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Alami Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* R.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 234-245.
- Sebayang, E. F. B., Nainggolan, R. J., dan Lubis, L. M. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni Dengan Sari Jeruk Manis dan Jumlah Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1), 81–88.
- Septianoor, M. H., Carabelly, A. N., dan Apriasari, M. L. 2013. Uji Efektivitas Antifungi Ekstrak Metanol Batang Pisang Mauli (*Musa Sp*) Terhadap *Candida Albicans*. *Jurnal Pdgi*, 62(1), 7–10.
- Setiawan, R., Fithri, D. L., Utomo, A. P., dan Nugraha, F. 2022. Penerapan Optimalisasi Marketplace Untuk Pemasaran Produk Pada Umkm Keripik Pare Alena Desa Damaran, Kecamatan Kota Kabupaten Kudus. *Muria Jurnal Layanan Masyarakat*, 4(1), 26–35.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press.
- Subha, A. S., Devaraju., Sharavati, M. B., Sriniva,V., Kantharaj, Y., Ravi, C. S., Angadi, A., Kumar, Y., dan Ahmed, S. 2018. Medicinal and Nutritional

- Importance Of Bitter Melon (*Momordica Charantia* L): A Review Article. *Journal Of Pharmacognosy And Phytochemistry*, 3, 297–300.
- Situmorang, C. C. O., dan Hasibuan, R. 2023. Karakteristik Tumbuhan Pare (*Momordica Charantia* L.) Yang Berhasil Dimanfaatkan Sebagai Bahan Pangan Di Desa Tebing Linggahara Kabupaten Labuhanbatu. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 256-262.
- Sukma, M., Nurlansi, dan Nasruddin. 2022. Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Kulit Batang Soni (*Dillenia serrata* Thunb). *Jurnal Ilmu Kimia dan Pendidikan Kimia*, 11(1), 27-34.
- Sumiratin, E., dan Ariati, K. 2023. Pelatihan Pembuatan Keripik Pare Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi Buah Pare Pada Ibu-Ibu Kwt di Desa Bendewuta Kecamatan Wonggeduku. *Natural: Jurnal Pelaksanaan Pengabdian Bergerak Bersama Masyarakat*, 1(4), 46–53.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Sur, S., dan Ray, R. B. 2020. Bitter Melon ( *Momordica Charantia* ), A Nutraceutical Approach For Cancer Prevention And Therapy. *Cancer*, 2020(12),1–22.
- Suryani, C. L., Tamaroh, S., Ardiyan, A., dan Setyowati, A. 2018. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Dan Fraksi-Fraksinya. *Agritech*, 37(3), 271.
- Suwaibah., Syaifiyatul, H., dan Alrosyidi, A. F. 2021. Pengaruh Air Rebusan Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Pada Mencit Jantan Yang di Induksi Propiltiourasil. *Jurnal Ilmiah Farmasi Attamru*, 22(2), 6–13.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tan, E. S., Abdullah, A., dan Maskat, M. Y. 2013. Effect of drying methods on total antioxidant capacity of bitter gourd (*momordica charantia*) fruit. *AIP Conference Proceeding*, 710-716.
- Ulfah, M., Sethyana, F., dan Anam, S. A. F. 2023. Potensi Antioksidan Dan Kadar Total Fenolik Flavonoid Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Pada Variasi Pelarut. *Media Farmasi Indonesia*, 18(2), 115–123.
- Wardani, Y. K., Kristiani, E. B. E., dan Suchayo. 2020. Korelasi Antara Aktivitas Antioksidan Dengan Kandungan Senyawa Fenolik Dan Lokasi Tumbuh Tanaman *Celosia Argentea* Linn. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 22(2), 136–142.
- 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.