

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Aziz, A. B., and H. H. Abd El- Kalek. (2011). Antimicrobial proteins oil seeds from pumpkin (*Cucurbita moschata*). *Nature and Science* 9(3). 105-119
- Adams GG, Imran S, Wang S, Mohammad A, Kök MS, Gray DA, Channell GA, Morris GA, Harding SE. 2011. The hypoglycaemic effect of pumpkins as antidiabetic and functional medicines. *J foodres* (44):862-867.doi:10.1016/j.foodres.2011.03.016.
- Agarwal, S. Thomson, S.R. Astuti, B.D. (2017). Nutraceutical in dylipidemia : An Alternative approach. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 10(1), 38-42. <https://doi.org/10.22159/ajpcr.2017.v10i1.15360>
- Agustina, L., Welan Irnandini, & Astuti, B. D. (2019). Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candy Puree Labu Kuning (*Curcuma moschata*) dengan Variasi Kadar Gelatin. *Prosiding Seminar Nasional Farmasi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri Formulasi*, 33–38.
- Arza, P. A., & Asmira, S. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Terhadap Mutu Oragnoleptik, Kadar Protein dan Vitamin A Biskuit. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 1(1), 58.<https://doi.org/10.21580/ns.2017.1.1.1992>
- Ardiansyah D., Astuti S., & Susilawati. 2021. Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori Permen *Jelly* Jamur Tiram Putih pada berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Agroindustri*. 11(1).h43-52.
- BKP. (2010). *Olahan Pangan Labu Kuning*. Kabupaten Sidoarjo: Badan Ketahanan Pangan.
- BSN. (2008). SNI 3547.2-2008 Kembang gula – Bagian 2 : Lunak. *Kembang Gula-Bagian 2:Lunak*, 1.
- Buckle K. A., R. A. Edwar, G.H. Fleet dan M.Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Chang CI, Hsu CM, Li TS, Huang SD, Lin CC, Yen CH, Chou CH , Cheng HL. (2014). Constituents of the stem of *Cucurbita moschata* exhibit antidiabetic activities through multiple mechanisms. *J JFF* 6(10):260-273. doi:10.1016/j.jff.2014.06.017.
- Deviarny, C. Friardi. Rissa, M, M. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dalam Formulasi Permen Jeli Penghilang Bau Mulut dari Minyak Atsiri Buah Kapulaga (*Amomumcompactum*Sol.Ex Maton). *Scienta*. 5(02). 103-107

- Firdaus, F. Sari, M, V, E. Fajriyanto. (2013). Variasi Kadar Manitol dan Corn Syrup sebagai Basis dalam Formulasi Nutrasetikal sediaan *Gummy Candies* Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. *Flavicarpa*). *Jurnal Penelitian Saintek*. 18(01). 11-23.
- Firdaus, Feris *et al.* (2015) *Variasi Kadar Gelatin Sebagai Bahan Pengikat Pada Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Belimbing Manis (Avverhoa Carambola L) Teknoin*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia. 22(2).
- Goleman, Daniel, Boyatzis, Richard, Mckee, A. (2017). Pemanfaatan Biji Labu Kuning Sebagai Bahan Utama Pembuatan Kopi. *Skripsi*, 53(9), 1689–1699.
- Hastuti, Dewi. Iriane, Sumpe, Sumpe. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 3(1): 39-48.
- Hidayah N., dan Maya S. 2012. Adaptasi Isolat Bakteri Aerob Penghasil Gas Hidrogen pada Medium Limbah Organik. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1):E16-E18.
- Insani. D. Herawati, N. Rossi, E. 2017. Pemanfaatan Labu Kuning dalam Pembuatan Permen *Jelly* dengan Penambahan Rumput Laut. *Jom FAPERTA*. 4(02).1-11.
- Jarret RL, Levy I, Potter TL, Cermak SC, Merrick LC. (2013). Seed oil content and fatty acid composition in a gene bank collection of *Cucurbita moschata* Duchesne and *C. argyrosperma* C. Huber. *Genet Resources and Crop Evolution*. 11:149-157
- Jumri., Yusmarini., Herawati N., 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jurnal Online Mahasiswa FAPERTA*. 2(1).h1-10.
- Koswara. (2009) *Teknologi Pembuatan Permen*. *Tekno Pangan & Agroindustri*. 01(10). 152-152.
- Laoli, Kristian, F.T. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Peppermint (*Mentha piperita*) terhadap Tingkat Kesukaan Aroma dan Rasa serta Aktivitas Antioksidan Permen *Jelly* Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). *Skripsi*, Yogyakarta. Universitas Sanata Dharma.
- Lestari, B.& Meiyanto, E. (2018). A Review: The Emerging Nutraceutical Potential of Pumpkin Seeds. *Indonesian Journal of Cancer Chemoprevention*. 9(2). 92-101.
- Makni M, Sefi M, Fetoui H, Garoui EM, Gargouri NK, Boudawara T, Zeghal N. (2010). Flax and pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy

in rats. *Food Chem Toxicol* 48(8-9):2407-2412. doi: 10.1016/j.fct.2010.05.079.

Malik. (2010). *Permen Jelly*. <http://www.malik.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 15 Maret 2021.

Marbun, N., Sitorus, P., & Sinaga, S. M. (2018). Antidiabetic effects of pumpkin (*Cucurbita moschata* durch) flesh and seeds extracts in streptozotocin induced mice. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 11(2), 91–93. <https://doi.org/10.22159/ajpcr.2018.v11i2.22023>

Marjoni, R. (2016), *Dasar-Dasar Fitokimia*. CV. Trans Info Media: Jakarta Timur.

Mozaffarian D, Micha R, Wallace S. (2010). Effects on coronary heart disease of increasing polyunsaturated fat in place of saturated fat: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Plos One*. 7:1-10.

Nataliani M.M., Kosala K., Fikriah I., Isnuwardana R., & Paramita S. 2018. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanasan terhadap Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Larutan Pewarna Alami Daging Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 11(1):h1-h10.

Nurismanto, R., Sudaryati, & Ihsan, A. H. (2015). Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *J.Rekapangan*, 33–38.

Pabesak, Lusiawati D., dan L. N. Lestario. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Fenolik Total pada Tempe dengan Penambahan Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata ex Poir*). Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIPUNS: Surakarta.

Panjaitan, R., Ni'mah, S., Romdhonah, R., & Annisa, L. (2015). Pemanfaatan Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Menjadi Sediaan Nanoemulsi Topikal Sebagai Agen Pengembangan Cosmetical Antiaging. *Khazanah*, 7(2), 61–81. <https://doi.org/10.20885/khazanah.vol7.iss2.art5>

Patel, S. (2013). Pumpkin (*Cucurbita Sp.*) Seeds As Nutraceutical: A Review On Status Quo And Scopes. *Mediterranean Journal Of Nutrition And Metabolism*, 6, 183-189.

Putra, I, Nengah, Kencana. (2020). *Substansi Nutarsetikal Sumber dan Manfaat Kesehatan*. Sleman: Deepublish.

Rowe, C, Raymond. Paul, J, Sheskey, & Marian, E, Quinn. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipient* 6th Edition. London: Pharmaceutical Press.

- Rustina. (2016). Karya Tulis Ilmiah : Uji Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch. Poir). Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono, Maya Puspitasari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setiya, N. F. 2013. Penambahan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Skeaff CM, Miller J. (2009). Dietary fat and coronary heart disease: summary of evidence from prospective cohort and randomized controlled trials. *Ann Nutr Metab.* 55:173-201.
- Sobreira FM. (2013). Divergência genética entre acessos de abóbora para estabelecimento de coleção nuclear e pré-melhoramento para oleo funcional. D.Sc. Thesis Federal University of Viçosa.
- Suresh, S., & Sisodia, S. S. (2018). Phytochemical and Pharmacological Aspect of *Cucurbita moschata* and *Moringa oleifera*. *UK Journal of Pharmaceutical Biosciences*, 6(6), 45. <https://doi.org/10.20510/ukjpb/6/i6/179239>
- Syamsudin. Buimed, M. (2013). *Nutrasetikal*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Tedianto. (2012). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak pada berbagai ketinggian tempat. (Tesis). Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Vermaak, I., Kamatou, G. P. P., Komane-Mofokeng, B., Viljoen, A. M., & Beckett, K. (2011). African seed oils of commercial importance - Cosmetic applications. *South African Journal of Botany*, 77(4), 920–933. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2011.07.003>
- Veronezi CM, Jorge N. (2015). Chemical characterization of the lipid fractions of pumpkin seeds. *Nutrition & Food Science*. 45:164-173.
- WEDARIYANI, K, Y. Erwiyani, R. Agitya. Yuswantina, R (2020) *UJI AKTIVITAS EKSTRAK KASAR DAN EKSTRAK TERPURIFIKASI BIJI LABU KUNING (Cucurbita moschata) Terhadap Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. S1 thesis, Universitas Ngudi Waluyo
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2). 59-68.

- Wildman REC dan Kelley M. (2007). Nutraceuticals and functional foods. Dalam Wildman REC (Ed.). *Handbooks of Nutraceuticals and Functional Foods*. h. 1 – 20. CRC Press. New York
- Wijana S., Mulyadi AF., Septivirta TDT. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). Universitas Brawijaya Press. Malang
- Zia K., Aisyah Y., Zaidiyah., Widayat P.H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen *Jelly* Kulit Buah Kopi (pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 11(1).h32-38.