

## DAFTAR PUSTAKA

- Ajie, R. B. 2015 'White dragon fruit (*Hylocereus undatus*) potential as diabetes mellitus treatment', *J Majority*, vol.4, no.1, hlm 69–72.
- Amalia, S. N., Rimbawan, R. & Dewi, M. 2011, 'Nilai indeks glikemik beberapa jenis pengolahan jagung manis (*Zea mays sacharata* Sturt)', *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol.6, no.1, hlm. 36–41.
- Anasiru, M. A. and Labatjo, R. 2011 'Asupan asam lemak jenuh dan anti oksidan pada mahasiswa penyandang obesitas dan non obesitas', *Jurnal Ilmu Keperawatan*, vol. 6, no.1, hal. 47–54.
- Annisa, D. N. 2017 '*Pertumbuhan dan produksi bayam merah (Amaranthus tricolor) dengan pemberian pupuk kandang dan giberelin*. Universitas Diponegoro, Semarang
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A. dan Hoerudin 2013 'Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya', *Jurnal Litbang Pertanian*, vol.32, no.3, hlm. 91–99.
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, S. & Rohmawati, N. 2019 'Indeks glikemik, kandungan gizi, dan daya terima puding ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)', *Amerta Nutrition*, vol.3, no.2, hl, 107.
- Badan Standardisasi Nasional 2008 *SNI 3547.2. Standar Nasional Indonesia: Kembang gula-bagian 2: lunak*. (Badan Standardisasi Nasional, Jakarta).
- Devi, N. P. A., Wipradnyadewi, P. A. S. & Yusa, N. M. 2018 'Pengaruh penambahan terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap karakteristik marshmallow', *Jurnal ITEPA*, vol.7, no.1, hlm.23–32.
- Diyah, N. W. *et al.* 2016 'Evaluasi kandungan glukosa dan indeks glikemik beberapa sumber karbohidrat dalam upaya penggalan pangan ber-indeks glikemik rendah', *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol.3, no.2, hlm67.
- Fanek, H., Fava, C. & Huang, E. C. 2012 'Determination of effective diffusion coefficient of water in marshmallow from drying data using finite difference method', *International Food Research Journal*, vol.19, no.4, hlm.1351–1354.

- Gavrila, R. 2017 *Analisis Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi serta Uji Daya Terima Mi dari Beras Merah dengan Penambahan Umbi Garut. Universitas Sumatra Utara.*
- Gumilar, J. & Pratama, A. 2018 'Produksi dan karakteristik gelatin halal berbahan dasar usus ayam', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol.28, no.1, hlm. 75–81.
- Hamidah, N., Riyanto & Uji, E. T. 2019 'Kualitas sensori, ukuran pori, indeks glikemik, dan beban glikemik roti tawar substitusi tepung singkong (*Manihot Esculenta*) dan tepung tempe', *Media Gizi Indonesia*, vol.14, no.2, hlm. 154–163.
- Handayani, P. A. & Rahmawati, A. 2012 'Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis', *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, vol.1, no.2, hlm. 19–24.
- Hastuti, D. & Sumpe, I. 2007 'Pengenalan dan proses pembuatan gelatin', *Mediagro*, vol.3, no.1, hlm. 39–48.
- Indriyani, Yulia, A. & Rahmi, S. L. 2018 'Penggunaan gula stevia pada minuman serbuk instan daun gaharu (*Aquilaria malaccensis* Lamk) berkalori rendah', *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, vol.1, no.1, hlm. 32–38.
- Jalasena, Rizki Akbar & Anjani Gemala 2016, 'Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan tingkat penerimaan permen marshmallow dengan penambahan brokoli', *Journal of Nutrition College*. vol.5, no.1, hlm. 20-27
- Junaida, Siti & Utomo Deny 2016, 'Pengaruh konsentrasi penambahan gula pasir terhadap kualitas permen jelly ekstrak kulit buah naga putih' *Jurnal Teknologi Pangan*, vol.7, no.1, hlm. 39-45
- Kepala BPOM 2014 'Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia', *Bpom Ri*.
- Khiraoui, A. *et al.* 2018 'Antioxidant ability, total phenolic and flavonoid contents of leaf extract of stevia rebaudiana bertonii cultivated in morocco', *International Jpurnal of Scientific % Engineering Research*, vol.9, no.5, pp. 1585–1590.
- Kinandari, D. 2013 *Formulasi marshmallow spirulina dan kerusakan mikrobiologis selama penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Lowndes, J. *et al.* 2014 'The effect of normally consumed amounts of sucrose or high fructose corn syrup on lipid profiles, body composition and related parameters in overweight/obese subjects', *Nutrients*, vol.6, no.3, hlm. 1128–

1144.

- Lukitaningsih, E., Rumiayati & Puspitasari, I. 2012 ‘Kajian glisemik indeks dan makronutrien dari umbi-umbian dalam upaya pencarian sumber pangan fungsional’, *Pharmacon*, vol.13, no.91, hlm. 18–23.
- Mahdessy, D. C 2016 *Formulasi cilok kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) dengan tinggi antioksidan sebagai kudapan polisi lalu lintas*. Universitas Pembangunan Nasionan Veteran Jakarta, Jakarta
- Mahyati and Pasanda, O. S. 2016 ‘Produksi fruktosa dari tongkol jagung sebagai gula rendah kalori’, *INTEK: Jurnal*, vol.3, no.2, hlm. 109–111.
- Manurung, M. J., Ginting, S. and Nurminah, M. 2018 ‘Pengaruh perbandingan bubur buah naga merah dengan bubur buah sirsak serta jumlah gula terhadap mutu marshmallow’, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol.6, no.3, hlm. 470–477.
- Nalendrya, I. 2016 *Formulasi sosis kan kembang (Rastrelliger kanagurta L.) sebagai snack cerdas pencegahan diabetes melitus tipe II*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Jakarta
- Natsir, N. A. 2018 ‘Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek’, *Biosel: Biology Science and Education*, vol.7, no1, hlm. 49.
- Novianti, C. C. 2019 *Kandungan gizi, kadar serat pangan, aktivitas antioksidan dan sifat fisik puding kulit jeruk limau dengan penambahan labu kuning*. Universitas Pembangunan Nasional ‘Veteran’ Jakarta, Jakarta
- Ntia, W., Tamrin & S, M. S. 2019 ‘Pengaruh penambahan filtrat kulit buah naga merah ( *Hylocereus Polyrhizus* ) pada sirup air kelapa ( *Cocos Nucifera L.* ) terhadap nilai organoleptik dan aktivitas antioksidan’, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol.4, no.5, hlm. 2462–2475.
- Nur Laxmi, S., Tjandrakirana, T. & Kuswanti, N. 2017 ‘Pengaruh filtrat kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah mencit (*Mus Musculus*) yang diinduksi glukosa’, *LenteraBio*, vol.6, no.1.
- Nurdyansyah, F. *et al.* 2019 ‘Nilai indeks glikemik dan beban glikemik produk olahan suweg (*Amorphophalus campanulatus Bl*)’, *Jurnal Teknologi Pangan*, vol.13, no.1, hlm. 76–85.
- Nuryanti & Afriyani 2009 ‘Studi kelayakan kadar air, abu, protein, dan kadmium (Cd) pada sayuran di pasar sunter jakarta utara sebagai bahan suplemen makanan’, (Cd).
- Oktiarni, D., Ratnawati, D. & Anggraini, D. Z. 2012 ‘Pemanfaatan ekstrak kulit

Agung Kurniawan, 2020

**KANDUNGAN GIZI, INDEKS GLIKEMIK, DAN BEBAN GLIKEMIK MARSHMALLOW KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) DENGAN PENAMBAHAN BAYAM MERAH**

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[[www.upnvj.ac.id](http://www.upnvj.ac.id)-[www.library.upnvj.ac.id](http://www.library.upnvj.ac.id)-[www.repository.upnvj.ac.id](http://www.repository.upnvj.ac.id)]

- buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) sebagai pewarna dan pengawet alami mie basah', *Jurnal Gradien*, vol.8, no.2, hlm. 819–824.
- Putri, C. A., Pradana, D. A. & Susanto, Q. 2016 'Efek ekstrak etanolik daun bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) terstandar terhadap indeks massa tubuh dan kadar glukosa darah pada tikus sprague dawley yang diberikan diet tinggi lemak sebagai upaya preventif obesitas', *Pharmacy*, vol.13, no.2, hlm. 150–161.
- Raini, M. & Isnawati, A. 2011 'Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula', *Media Litbang Kesehatan*, vol.21, no.4, hlm. 145–156.
- Rapika, Zulfikar & Zumarni 2016 'Kualitas fisik gelatin hasil ekstraksi kulit sapi dengan lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl) yang berbeda', *Jurnal Peternakan*, vol.13, no.1, hlm. 26–32.
- RI, F. & Wirawanni, Y. 2012 'Asupan energi, karbohidrat, serat, beban glikemik, latihan jasmani dan kadar gula darah pada pasien diabetes mellitus tipe 2', *Media Medika Indonesia*, vol.46, no.2, hlm. 121–131.
- Rimbawan 2007 'Pengembangan teknologi pengelolaan beras rendah indeks glikemik', *Rubrik Teknologi*, vol.48, no.16, hal. 70–75.
- Roza, Y. 2019 *Pengaruh penambahan terong belanda (*Solanum bataveum* cav) pada mutu organoleptik kandungan zat besi pada marshmallow sebagai pangan alternatif untuk mengatasi anemia*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis, Padang.
- Santoso, A. 2011 'Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan', *Magistra*, no.75, hlm. 35–40.
- Santoso, A. F. & Fibrianto, K. 2017 'Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.5, no.4, hlm. 92–96.
- Savitiri, L. P. A. D. & Suwita, I. K. 2017 'Pengaruh substitusi jus kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan penambahan bekatul terhadap aktivitas antioksidan, kadar serat, dan mutu organoleptik mi basah sehat', *Jurnal Agromix*, vol.8, no.1, hlm. 1–12.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia {PERKENI} 2015, *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*, PB PERKENI
- Sulastrianingsih, Laga, A. & Zainal 2017 'Pengaruh penggunaan suhu awal likuifikasi dan waktu proses sakarifikasi dalam menghasilkan sirup glukosa', *Jurnal Sains & Teknologi*, vol.17, no.1, hlm. 74–79.

- Suwarno, Ratnani, R. D. and Hartati, I. 2017 'Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat, dan Asam Klorida', *Momentum*, vol.11, no.2, hlm. 99–103.
- Syaeful Barqi, W. *et al.* 2017 'Uji Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Brownies Stevia Kelor Dengan Aroma Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.)', 1, hal. 63–68.
- Trisnawati, S. K. and Setyorogo, S. 2013 'Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Tipe II Di Puskesmas Kecamatan Cengkareng Jakarta Barat Tahun 2012', *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, vol.5, no.1, hlm. 6–11.
- Werdhasari, A. 2014 'Peran Antioksidan Bagi Kesehatan', *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, vol.3, no.2, hlm. 59–68.
- Wiatma, D. S. & Amin, M. 2019 'Hubungan Merokok Dengan Kadar Glukosa Darah Mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Islam Al-Azhar Tahun 2019', *Jurnal Kedokteran*, vol.4, no.2, hlm. 63.
- Widianingsih, Ridho, A. & Hartati, R. 2010 'Kandungan Nutrisi Spirulina platensis yang Dikultur pada Media yang Berbeda', *Ilmu Kelautan - Indonesian Journal of Marine Sciences*, vol.13, no.3, hlm. 167–170.
- Widiantara, T. 2018 'Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang', *Pasundan Food Technology Journal*, vol.5, no.1. hlm 1-9.
- Wuryantoro, H. & Susanto, W. H. 2014 'Penyusunan Standard Operating Procedures Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Alami Instan Sari Stevia (*Stevia rebaudiana*)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.2, no.3, hlm. 76–87.