

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti LH. 2014. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Buah Salak Varietas Bongkok (Salacca edulis reinw)*. Acta Pharmaceutica Indonesia.
- Almatsier, S .2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2018. *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Jambu Biji Merah (Prisidium guajava L.) Dengan Metode Titrasi NA-2,6 Dichlorophenol Indophenol (DCIP)*. Jurnal Farmasi Politeknik Kementerian Kesehatan Makassar.
- Arief, D. Z., & Afrianti, L. H. S. 2018. *Karakteristik Fruit Leater Jambu Biji Merah (Prisidium guajaba L) Dengan Jenis Bahan Pengisi*. Pasundan Food Technology Journal, 5(1), 76-83.
- Arifin, B. dan Ibrahim, S. 2018. *Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid*. Jurnal Zarah. 6(1): 21 – 29.
- Asaolu MF, SS Asaolu, IG Adanlawo. 2010. *Evaluation of phytochemicals and antioxidants of four Botanicals with antihypertensive properties*. International Journal of Pharma and Bio Sciences V1(2): 1-7
- Astwan, M. 2007. *Jambu Biji, Buah Menyehatkan*. Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Bastanta, D., Karo-karo, T., dan Rusmarilin, H. 2017. *Pengaruh Perbandingan Sari Sirsak dengan Sari Bit dan Konsentrasi Gula terhadap Sirup Sabit*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 5(1), 102–108.
- Budiarto, A. 2011. *Ketertarikan lalat buah (Bactrocera sp) terhadap atraktan nabati dan non nabati [Skripsi]*. Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional Veteran.
- Bustaman, S. 2011. *Potensi Pengembangan Minyak Daun Cengkeh Sebagai Komoditas Ekspor Maluku*. Jurnal Litbag Pertanian 30 (4): 132-139.
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta.
- Dita, A. 2019. *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Jambu Biji, Jambu Biji Merah, Dan Jambu Biji Kristal*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Engelen, A. 2017. *Analisis Sensori Dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah*. Jurnal Technopreneur. 5(1): 8-12.

- Fahrizal dan Fadhil. 2014. *Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.6(3):64–68.
- Fennema O, W. 1985. *Food Chemistry*. 2nd ed. Marcell Dekker, Inc., New York
- Fidrianny, I., et al. 2012. *Antioxidant Capacities of Various Grains Extract of Three Kinds of Rice Grown in Central-Java Indonesia*. International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research.
- Hadisaputra, dan Denny, I.P., 2012. *Super Foods*. Yogyakarta: Flash Books.
- Hadiwijaya, H. 2013. *Pengaruh perbedaan penambahan gula terhadap karakteristik sirup buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)*. Conference Proceedings. 1–39.
- Harismah, K., Hidayati, N., Latifah, A.T.W., dan Fuadi, A.M. 2016. *Uji Antioksidan Agar-Agar Ubi Jalar Kuning Aroma Cinnamon dan Pemanis Alami Non Kalori Stevia (Stevia rebaudiana)*. The 3rd Universty Research Colloquium, 570-584.
- Hastuti, A. M. 2014. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Journal of Nutrition College. 3(3):362- 369.
- Hastuti, A.M. dan Rustanti, N. 2014. *The Effect of Cinnamon Addings on Antioxidant Activity and Total Sugar of Sappanwood and Stevia Leaves Functional Drink as Alternative Drink for Patients with Diabetes Melitus Type 2*. Journal of Nutrition College. 3(3): 362 – 369.
- Idawani.2016.*Pasca Panen Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.)*. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/798-pasca-panen-buah-jambu-biji-psidium-guajava-l>. (Diakses pada tanggal 22 Desember 2020).
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 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.
- Kadam, D. M., Kaushik, P., & Kumar, R. (2012). *Evaluation of guava products quality*. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 2(1), 7–11.
- Kanwal, N., Randhawa, M. A., & Iqbal, Z. (2016). *A review of production, losses and processing technologies of guava*. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 4(2), 96–101.
- Kamaludin, M.J.N. dan Handayani, M.N. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokolid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya*. Edufortech. 3(1): 24 – 32.

- Kristiani, B. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Effervecent Serai Dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan NaBikarbonat*. Fakultas Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kusumawati, I., R. Purwanti, dan D. N. Afifah. 2019. *Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (Ananas comosus Mer.) dan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanni)*. Jurnal of Nutrition College. 8(4):196-206.
- Lee, S., Choi, Y., Jeong, H.S., Lee, J., dan Sung, J. 2018. *Effect of Different Cooking Methods on The Content of Vitamins and True Retention in Selected Vegetables*. Food Science and Biotechnology. 27 (2): 333-342.
- Ojo, O.O., Kabutu, F.R., Bello, M., and Babayo, U. 2016. *Inhibition of Paracetamol Induced Oxidative Stress in Rats by Extracts of Lemongrass (Cymbopogon citratus) and green tea (Camellia sinensis) in rats*. African Journal of Biotechnology. 5:1227-1232.
- Paniandy, et al. 2000. *Chemical Composition of The Essential Oil and Headspace Solid-Phase. Microextraction of The Guava Fruits (Psidium Guajava L.)* Journal of Essential Oil Research. 12(2):153-158.
- Pertiwi, M. F. D., dan Susanto, W. H. 2013. *Pengaruh proporsi (buah:sukrosa) & lama osmosis terhadap kualitas sari buah stroberi (Fragaria vesca L)*. Jurnal Pangan & Agroindustri. 2(2). 82–90.
- Prasetyo, B.B, Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (Psidium Guajava) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik*. Universitas Brawijaya, Malang. 1-8.
- Raharja, S.A.D. 2014. *Optimasi Penghambatan Pengendapan Jus Jambu Biji Merah dengan Metode Sonifikasi*. E-Jurnal Agroindustri Indonesia. 3 (1): 171 – 180.
- Rahmi, S. dan Husin, H. 2020. *Analisis Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode Dpph Pada Campuran Bawang Putih, Jahe, Lemon Dan Madu Sebagai Suplemen Herbal*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). 6(1): 599 – 608.
- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Jakarta Timur: Penebar Plus. Hlm. 30-33.
- Rishika, D., and Sharma, R. 2012. *“An Update Of Pharmacological Activity Of Psidium Guajava In The Management Of Various Disorders.”* International Journal Of Pharmaceutical Sciences And Research. 3(10):3581.
- Tristiyanti, D., Hamdani, S., & Rohita, D. 2013. *Penetapan kadar likopen dari beberapa buah berdaging merah dengan metode spektrofotometri*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology, 2(2), 11-21.

- Saputra, F. T. 2018. *Evaluasi Total Solid Susu Segar Peternak Tawang Agro Berdasarkan Standard Nasional Indonesia*. Jurnal Ternak Tropika. 19(1): 22-26.
- Sarojo, Ganijanti Aby. 2009. *Seri Fisika Dasar Mekanika*. Salemba Teknika. Jakarta.
- Sayuti, K.; Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Universitas Andalas Press. Padang.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E.R., dan Anggreani, F.N. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis*. 4(2): 80 – 89.
- Susanto, W. H., dan Setyohadi, B. R. 2011. *Pengaruh varietas apel (Malus sylvestris) dan lama fermentasi oleh khamir Saccharomyces cerevisiae sebagai perlakuan pra-pengolahan terhadap karakteristik sirup*. JTP-UB. 12(3): 135-142.
- Susanto. 2010. *Hindari Hipertensi, Konsumsi Garam 1 Sendok per Hari*. Jakarta: Gramedia.
- Tarwendah, I P. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5 (2), 66–73.
- Trisnantini, Dewi, I., Alifah, P., Bhayangkara, T., Jonathan, dan Jason, G. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Minusops elengi L)*. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta.
- Villalobos, M.C. 2015. *Antioxidant Activity and Citral Content of Different Tea Preparations of The Above-Ground Parts of Lemongrass (Cymbopogon citratus Stapf.)*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 46 (3):1111-1115.
- Wang, D.W.S. 2010. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. New York (US):AcademicPR.
- Wijaya, W.P. Gozali, T., dan Septiadji, M.R. 2020. *Penambahan Kolagen Sisik Dan Tulang Ikan Gurami (Osphronemus Goramy) Pada Minuman Jus Jambu Biji (Psidium guajava L.)*. Pasundan Food Technology Journal. 6(3): 175 – 182.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Yulianto R.A. 2013. *Formulasi Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam, Jahe, dan Kayu Manis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1:65-77.