

DAFTAR PUSTAKA

- Afani, F. N. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan.
- Akhilender. 2003. Vitamin C In Human Health And Disease Is Still A Mystery? An Overview. Department of Biochemistry and Nutrition, Central Food Technological Research Institute, Mysore, India.
- Almatsier. S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Arianingrum. R. 2012. Pemanfaatan Tumbuhan Jambu Biji Merah Sebagai Obat Tradisional. UNY-Press, Yogyakarta.
- Bastanta, D., Karo, K.T., dan Rusmarilin, H. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrai gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa dan Pertanian* 5(1): 102-108.
- Cahyono, B. 2010. Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan. Yogyakarta : Andi.
- Cahyono, B. 2010. Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan. Andi Offset, Yogyakarta.
- Cheel. J, Theoduloz C, Rodriäguez J, Hirschmann SG. Free Radical Scavengers and Antioxidants from Lemongrass (*Cymbopogon citrates* Stapf). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2005; 53: h 2511–2517.
- Cresna, Napitupulu, dan Ratman. 2014. Analisis Vitamin C Pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya, dan Langsung yang Tumbuh Di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*. Vol. 3 No.3, Halaman: 121-128.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- De Man, M. J. 1999. Principles of Food Chemistry. 3rd Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Dwiyanti, G dan Nurani, H. 2014. “Aktivitas Antioksidan Teh Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Selama Penyimpanan dan Pada Suhu Ruang”. Seminar : Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains Vol 5, No 1. Bndung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Effendi, S., Sutrisno T., Revi, A. 2016. Pengaruh Konsentrasasi Sukrosa dan Pektin terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus*

- polyrhizus*). Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.
- Engka. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Kerasbelimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*. L). Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. 7(3): 49-58.
- Eveline, S. 2010. Pengaruh konsentrasi kappa karagenan terhadap karakteristik minuman serbuk jeli belimbing manis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 8(1):31-44.
- Fennema, O.R., 1985. Principles of Food Science. Marcell Dekker Inc. New York.
- Franci, F. J. 1982. Anthocyanin as Food Colour. Academic Press. New York.
- Ginting, N.A., Rusmarilin, H., dan Nainggolan, R. 2014. Pengaruh perbandingan jambu biji merah dengan lemon dan konsentrasi gelatin terhadap mutu marshmallow jambu biji merah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 2 (3): 16-21.
- Godam. 2006. Pengertian dan Definisi Vitamin-Fungsi, Guna, Sumber, Akibat Kekurangan, Macam dan Jenis Vitamin.
- Hadisaputra, dan Denny, I.P., 2012. Super Foods. Yogyakarta: Flash Books.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5.
- Ismawati, N., Nurwantoro dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). J. Aplikasi Teknologi Pangan. 5 (3) : 89-93.
- Hariana, A, Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, Penebar Swadaya;Jakarta, 2007, Hal 111.
- Heymann, H.O., Swift Jr., E.J., dan Ritter, A.V., 2013. Sturdevant's Art and Science of Operative Dentistry, 6th ed., Mosby Inc., Kanada, pp. 54.
- Hidayah, N. N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spetrofotometer reflektans UV-Vis. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Hudson. 1990. Natural Antioxidant Not Exploited Commercially. Di dalam Food antioxidant. Hudson, B.J.F (ed) Elsevier Applied science, London.
- Huriah., Alam, N., dan Noor, A.H. 2019. Karakteristikfisik, kimia dan organoleptik selai pada berbagai rasio buah naga merah (*Hylocereus*

- polyrhizus Britt and Rose)-gula pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan* 4(1):16-25.
- Hutami, Rosy., Utami Nur Aryanti, Dwi., Herlina Lesta. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Sirup Jambu Biji Varietas Kristal (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Pertanian* ISSN 2087-4936 e-ISSN 2550-0244. Volume 11 Nomor 2, Oktober 2020.
- Kartika, B.1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kiay, G.S. 2018. Konsentrasi asam sitrat terhadap mutu sari buah mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1 (1): 1-8.
- Lim, Y. 2006. Antioxidant Properties of Guava Fruit: Comparison With Some Local Fruits. *Sunway Academic Jurnal*: 3, 9-20. Monash University Malaysia.
- Luthony, T.L. 1990. *Tanaman sumber pemanis*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Melisa, R dan Mardesci, H. 2016. Studi konsentrasi gula yang tepat dalam pembuatan sirup buah kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(1):37-44.
- Mirghani, M.E.S., Liyana, Y. and Parveen, J. 2012. Bioactivity analysis of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil. *International Food Research Journal*. 19(2): 569-575.
- Naidu K.A. 2003. Vitamin C in human health and disease is still a mystery, an overview. *Nutrition J*; 2 : 7.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Pengolahan Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nilamaya, F.A. 2018. “Pengaruh Variasi Konsentrasi Perisa Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis dan Kandungan Vitamin C pada Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature)”. Skripsi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Nuraini, D. N. 2014. *Aneka Manfaat Bunga untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurdjannah, N. 2007. *Diversifikasi Penggunaan Cengkeh*, Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development.

- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R. dan Kamarul, R.K. 2010. Antioxidant Study of Pulp and Peel Dragon Fruits: a Comparative Study. *Int. Food Res. J.*, 17(2): 365-37.
- Nurminabari, I.S. 2008. Kajian Penambahan Sukrosa dan Pektin terhadap Karakteristik Marmalade Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis* (L) Osbeck). Universitas Pasundan. Bandung.
- Olsen, H.S. 1995. *Enzymatic Production of Glucose Syrup*. Blackie Academic and Profesional, London.
- Padayatty, SJ. 2003. Vitamin C as an antioxidant: evaluation of its role in disease prevention. Available from: www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12569111 (Diakses 24 April 2015)
- Parimin. 2005. *Jambu Biji : Budi Daya Dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Parimin. 2005. *Jambu Biji Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Peake, J.M., Suzuki, K., Coombes, J.S. 2006. The influence of antioxidant supplementation on markers of inflammation and the relationship to oxidative stress after exercise. *J Nutr Biochem*, 18, 357-71
- Pertiwi, M. F. D., dan Susanto, W. H. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2): 82-90.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon. 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pratama, S.B.,Wijana, S., dan Febriyanto, A. 2012. Studi pembuatan sirup tamarillo (Kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Jurnal Industri*1 (3):181-194.
- Pratama, S.B.,Wijana, S., dan Febriyanto, A. 2012. Studi pembuatan sirup tamarillo (Kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Jurnal Industri*1(3):181-194.
- Pratiwi, Putri. Suzery, Meiny. Cahyono, Bambang. 2010. “Total Fenolat dan Flavonoid dari Ekstrak Daun & Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah serta Aktivitas Antioksidannya”. *Jurnal Sains dan Matematika*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prianto H, Retnowati R, Juswono U. Isolasi dan Karakteristik dari Minyak Bunga Cengkeh (*Syzigium aromaticum*) Kering Hasil Distilasi Uap. *Kimia Student Journal [serial online]* 2013 [cited 2013 Jan 16]; 01(02): 269-275.

- Priyadi, I. 2020. Tanaman Jambu Biji sebagai Antioksidan. Penyuluh Pertanian Balai Besar pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Jakarta.
- Purwati dan Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Abdimas Mahakam. <https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdimasmahakam> Online ISSN : 2549-5755 Januari 2018, Vol. 2 No. 1.
- 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.
- Rawson, H. L., & Marshall, V. M. 1997. Effect of 'ropy' strains of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* on rheology of stirred yogurt. International journal of food science & technology, Vol 32(3): 213-220.
- Rismunandar, dan Paimin, F.B. 2001. Kayu manis budidaya dan pengolahan Edisi Revisi. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Salimah., D.M. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah dengan Penambahan Gum arab dan Gum Xanthan. Jurnal Agroteknologi 09 (02) hlm.145-155.
- Selvina. 2016. Hubungan Asupan Energi dan Protein dengan Status Gizi Narapidana Wanita. Jurnal Kesehatan Masyarakat 4(4), pp. 552-560. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sikorski, Z.E. 2007. Chemical and functional properties of food components. 3rd edition. New York: CRC Press.
- Sopandi dan Wardana. 2014. Mikrobiologi Pangan. CV Andi ofset, Yogyakarta.
- Suamba, I.W., Rai, I.N., dan Wijana, G. 2017. Respon pemupukan terhadap hasil dan kualitas buah jambu biji kristal (*Psidium guajava* L. Cv. Kristal). Jurnal Agrotrop 7(2):109-116.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryati dan Kardin. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata*, L.) terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. Jurnal. Teknologi Pangan Universitas Veteran. Surabaya. 7 (2) : 1-15.
- Sulandi, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kloroform Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Oikrilhidrazil). Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura. Pontianak.

<https://media.neliti.com/media/publications/193320-ID-none.pdf>.
Diakses tanggal 21 Januari 2019.

- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Pepaya Terhadap Kualitas Permen Pepaya. ISSN 0215-9511. Klaten.
- Sundari, E., 2001. Pengambilan minyak atsiri dan oleoresin dari kulit kayu Manis. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Suryobuwon. 2005. Buah Segala Musim. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5 (2), 66–73.
- Thuaytong, W., and Anprung, P. 2011. Bioactive compounds and prebiotic activity in Tahiland- grown red and with guava fruit. *Food Sci Technol*: 17(3): 205-12.
- Widjaya, C. H. 2005. Peran Antioksidan Dalam Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Zulfadli, M., Pato, U., dan Hamzah, F. 2018. Pembuatan sirup salak padang sidimpuan dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella. Jurnal Online Mahasiswa Faperta 5(1):1-1.