

## DFTAR PUSTAKA

- Agustina,. W.W., & Handayani, M. 2019. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Fisiokimia Selai Buah Naga Merah (*Hycoerues Polyhizus*). *Edufortech*. 1 (1) : 16-28.
- Akili, R. H., Asrifuddin, A., & Punuh, M. I. 2018. Analisis kandungan bakteri total coliform dalam air bersih dan eschererchia coli dalam air minum pada depot air minum isi ulang di wilayah kerja Puskesmas Tuminting Kota Manado. *KESMAS*, 7(1).
- Akbar,A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Sensoris Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava Linn*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian : Universitas Brawijaya.
- Andarina, R., & Djauhari, T. 2017. Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1), 39-48.
- Andiani,T.M., Ratnasari, D., & Saula, L.S. 2022. Pengaruh Kadar Propilen Glikol Sebagai Humektan Terhadap Sediaan Lip Balm Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascene P. Mill*) Sebagai Pelembab Bibie. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*. 4 (6) : 1835-1842.
- Andiani,T.M., Ratnasari, D., & Saula, L.S. 2022. Pengaruh Kadar Propilen Glikol Sebagai Humektan Terhadap Sediaan Lip Balm Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascene P. Mill*) Sebagai Pelembab Bibie. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*. 4 (6) : 1835-1842.
- Aprilamo,S.D. 2019. Kajian Formulasi Agar-agar dan Gula terhadap Mutu Permen Jelly Buah Lakum (*Cayratia trifolia(L.) Domi*). *Skripsi*. Universitas Tanjung Pura. : Potianak.
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. 2022. Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Triglicerida Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus Norvegecius*). *Harena : Jurnal Gizi*. 2 (3) : 125-132

- Arifin, B dan Ibrahim, S. 2018. Struktur biokativitas dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*. 6 (1) : 21-29.
- Aryani, T., & Mu'awanah, I. A. U. 2019. Aktivitas Antioksidan dan kadar vitamin C Daging Buah Dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Biomedika*. 12 (2) : 149-157.
- Aryani, I., Malle, S., & Reta, R. 2022. Inovasi Pembuatan Fruit Leather Buah Jeruk Pamelos (Citrus Maxima) Dengan Penambahan Kulit Buah Naga. *Agrokompleks*. 22 (1). 24-33
- Aryanta, I. W. R. 2022. Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. 4 (2) : 8-13.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2). ISSN: 2302-0733.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI No. 3547.2-2008 tentang Permen Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bait, Y., 2012, Formulasi Permen Jelly Dari Sari Jagung Dan Rumput Laut. *Laporan Penelitian Berorientasi Produk Dana*. Universitas Negeri Gorontalo : Gorontalo.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. 2017. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Batubara, I., Darusman, L., & Wahyuni, S. 2023. Minyak Atsiri dan Ekstrak Bunga dan Daun Temulawak sebagai Antioksidan. *Indonesian Journal Of Essential Oil*. 3(2), 105-112.
- Bubnis W.A. 2000. *Carrageenan*. FAO Fisheries Technical Paper. No. 441
- Choiriyah, N. A. 2020. Kandungan antioksidan pada berbagai bunga edible di Indonesia. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 136-143.
- Dari, D.W., Ramaadani, D.T., & Aisyah, A. 2020. Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pepada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 9 (2). 154-165.

- Diningsih, A., Antoni, A., & Rangkuti, N. A. 2023. Pemanfaatan Ekstrak Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Dan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale) Pada Pembuatan Permen Jelly Fungsional. *Jurnal Education And Development*, 11(1), 491-495.
- Elvina, N. 2018. Kajian Konsentrasi Agar-Agar terhadap Mutu Permen Jelly Cempedak (*Artocarpus integer* (Tunb.) Merr.). *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*. 7(3).
- Farikha IN, Anam C, Widowati E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Alami terhadap Karakteristik Fisiokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Tek Sains Pangan*. 2 (1) : 30-38.
- Febriani, R., Kuswanto, K. R., & Kurniawati, L. 2017. Karakteristik selai fungsional yang dibuat dari rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)-jambu biji merah (*Psidium guajava*)-nanas madu (*Ananas comosus*) dengan variasi penambahan gula. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*. 2(1).
- Firmansyah, F., Mora, E., Febrina, M., & Ikhtiarudin, I. (2021). Konseling Penyakit Degeneratif Masyarakat Kota Pekanbaru. *Jurnal Bakti untuk Negeri*, 1(2), 66-71.
- Fridalni, N., Minropa, A., & Sapardi, V. S. 2019. Pengenalan Dini Penyakit Degeneratif. *Jurnal Abdimas Sainika*. 1(1), 129-135
- Handoko, H., Sasmito, B.B., Puspita, Y.E & Lilyani, N. 2018. Konversi Ikan Asin menjadi nugget berserat pangan dengan mencampurkan ampas tahu dan beberapa jenis blinder. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 2(1) : 54.
- Hanum, G. R., & Ardiansyah, S. 2018. Deteksi Dini Penyakit Degeneratif pada Remaja Anggota Karang Taruna. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 2(1), 1-3.
- Handajani, F. 2019. Oksidan dan antioksidan pada beberapa penyakit dan proses penuaan. *Zifatama Jawara*.
- Hardiansyah, A. 2020. Identifikasi Nilai Gizi Dan Potensi Manfaat Kefir Susu Kambing Kaligesing. *Journal Of Nutrition College*. 9(3), 208-214.

- Hasanah, A., Nurrahman, N., & Suyatno, A. 2022 . Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1), 25-31.
- Hasby, H., Mauliza, M., & Mastura, M. 2019. Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Pencegahan Penyakit Degeneratif. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 55-61.
- Hendarto, D. 2019. *Khasiat Ampuh Buah Naga dan Delima*. LAKSANA.
- Hor, S. Y., Ahmad, M., Farsi, E., Yam, M. F., Hashim, M. A., Lim, C. P. & Asmawi, M. Z. 2012. Safety assessment of methanol extract of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*): Acute and subchronic toxicity studies. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 63(1), 106-114.
- HP, S. 2018. Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(1), 67-77.
- Huda,S., A. Sahputra, W.A. Anggono, dan R. Wahyuni. 2015. Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) sebagai Permen Jelly Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 6. No. 1. Hal : 12-18.
- Ibrahim, A. R., Suharman, A., & Sari, D. K. 2022. Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Fhase Needham. Bening Media Publishing.
- Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. 2022. Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Waktu Pembekuan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 17(2), 129-140.
- Johannes, J., Lalujan, L.E & Djarkasi, G. S. 2021. Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Formatypical) dan Buah Naga Merah (*Hycocerues Polyhizus*). *Sam Ratulagi Journal of Food Research*. 1 (1) : 1-9.
- Juliastuti, H., Kes, M., Yuslianti, E. R., Rakhmat, I. I., Kes, M., Handayani, D. R., & Rizkani, E. N. 2021. *Sayuran Dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Deepublish.

- Julyasih, K. S. M., & Arnyana, I. B. P. 2023. Perbedaan Aroma Dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Buah Strawberry (*Fragaria annanasa*). *Jurnal Perikanan Unram*. 13(1), 34-41.
- Kamalasari, A. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) (Doctoral dissertation. UIN Raden Intan Lampung).
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *KEMENKES RI 2018 Provinsi Jawa Timur*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *RISKEDAS 2018 Provinsi Jawa Timur*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Koswara,S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com (03 Agustus 2022)
- Kres Dahana,,P & Warisno,S., 2013. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga* : Gramedia Pustaka Utama.
- Kristanto. 2008. *Buah Naga Pembudidaya di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Kumajayanti, B dan Dwimayasanti, R. 2018. Kualitas Karaginan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* pada Lokasi Berbeda di Perairan Maluku Tenggara. *Jurnal Pendidikan Biologi Kelautan dan Perikanan*, 13 (1) : 21-32.
- Kurniawati, T., & Saida, N. 2017. Pola Konsumsi Buah Dan Sayur Pada Anak Usia Dini Sebagai Usaha Penanggulangan Penyakit Kanker. *Pedagogi: Jurnal Anak Usia Dini dan Pendidikan Anak Usia Dini*. 3(3c).
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baarri,A.N. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2).
- Lingga, L. 2014. *The Healing Power of Antioxidant*. Elex Media Komputindo.
- Lingga. 2012. *The Healing Power of Anti-oxidant*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo, Kelompok Gramedia dan Anggota IKAPI.

- Liochev, S.I. 2013. Reactive Oxygen Species and the Free Radical Theory of Aging. *Free Radical Biology and Medicine*. 60. 1-4.
- Listin, I., Saati, E. A & Angriani, R. 2019. Kajian Mutu Selai Lembaran Jambu Biji (*Psidium guajava*) Akibat Konsentrasi Ekstrak Antosianin Bunga Mawar (*Rosa sp*) dan Jenis Agen Pembentuk Gel. *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(1) : 1-12
- Lusiana, N., Widayanti, L. P., Mustika, I., & Andiarna, F. (2019). Korelasi usia dengan indeks massa tubuh, tekanan darah Sistol-Diastol, kadar Glukosa, Kolesterol, dan Asam Urat. *Journal of Health Science and Prevention*, 3(2), 101-108.
- Marlina, L., Indriani, R., & Wulandari, R. R. 2023. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah Super Merah (*Hycoerues Polyhizus*) Menjadi Permen Jelly Dengan Variasi Rasa Jahe Merah (*Zingier Officanale Var. Rubrum*). *Jurnal TEDC*. 17 (2). 93-102.
- Muchtadi, D. 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Bandung : Alfabeta.
- Murtiningsih, Mayagita, Sudaryati HP. (2018). Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 67-77.
- Mustapa, S. R., Une, S., & Liputo, S. A. 2022. Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca l.*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Sari Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus.*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 213-222.
- Ningrumsari, I. N., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. 2022. Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja (L) Merrit*) Difermentasi Oleh *Rhizopus Oligosporus*, *Aspergillus Sojae* Dan Konsorsiumnya Terhadap Karbohidrat Dan Lemak. *Agritekh. Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2(2), 90-98.
- Nurzana, R. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Mawar Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Preparat Maserasi Famili Solanaceae Sebagai Media Belajar Biologi (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).

- Oktaviani, E. P. 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak buah naga merah (*Hylotreces polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1-15.
- Pance, Yohannes. 2021. Studi Pembuatan Pemen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*L). Skripsi. Universitas Bosowa : Makassar
- Poolsup, N., Suksomboon, N., & Paw, N. J. 2019. Effects of curcumin on glycemic control and lipid profile in prediabetes and type 2 diabetes mellitus: A systematic review and meta-analysis. *PLoS ONE*, 14(4), 1–12.
- Purwanto, U. R. E., Ariani, L. W., & Pramitaningastuti, A. S. 2019. Formulasi Serum Liposom Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) untuk Antiaging. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 3(2), 96-105.
- Putriningtyas, N. D., & Budiono, I. 2022. Yogurt Kulit Buah Naga Merah Dan Hiperglikemia. Bookchapter Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Semarang, (2), 101-129.
- Rahmawati, ., Saati, E.A., Wachid, M. 2020. Studi Pembuatan Minuman Seruk Ekstrak Mawar Merah Dengan Metode Foam Mat Drying. *Food Technology And Halal Science Journal*. (3) : 88-101
- Rahmi, S. L., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri*. Vol. 14. No 1. Hal : 37-44.
- Rakhmat, I. I., Kes, M., Juliastuti, H., Kes, M., Yuslianti, E. R., Handayani, D. R., & Candra, B. D. 2021. Sayuran Dan Buah Berwarna Ungu Untuk Meredam Radikal Bebas. Sleman : Deepublish
- Ratna, W., Krisno. A. M., Waluyo. L. 2016. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascene* Mill) Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Vol 2 No.1.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. *Laporan Nasional 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan : Departemen Kesehatan.

- Risfianty, D. K., & Sanuriza, I. I. 2018. Pengembangan Limbah Daun Asam Jawa (*Tamarandus Indica L.*) Sebagai Sabun Antioksidan Alami. *Evolusi: Journal Of Mathematics And Sciences*. 2(1), 121-127.
- Rohana, R., Yulinda, R., & Putri, R. F. 2022. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) dan Mawar (*Rosa damascena Mill*) Terhadap Hasil Karakteristik Kimia Beserta Uji Organoleptik Larutannya. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 197-207.
- Rohanna, R. Yulinda, R., & Putri, R. F. 2022. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi tepung dau beluntas (*Pluechea indica L.*) dan Mawar (*Rosa damascea Mill*) Terhadap hasil karakteristik kimia berserta uji oranoleptik larutannya. *Juster : Jurnal Sains dan Terapan*.1 (3) : 197-207.
- Rusli, N. 2018. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia Serrata Thunbr*) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 1(2), 99-103.
- Saati, E. A., Dyah Pusparini, A., Wachid, M., Winarsih, S. 2018. The anthocyanin pigment extract from red rose as antibacterial agent. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 14(1– 2), 184–187.
- Saati, E. S., Mujianto, Susestyarini, R.E. 2007. Optimalisasi Fungsi Ekstrak Pigmen Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena Mill*) sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami melalui Isolasi dan Karakterisasi. Laporan Fundamental Research (Tahun I-II). DP3M-DIKTI DIKNAS, Jakarta, hal 34-40.
- Saati, E, A. 2012. Potensi Pigmen Antosianin Bunga Mawar (*Rosa sp*) Lokal Batu Sebagai Pewarna Alami Dan Komponen Bioaktif Produk Pangan. Disertasi. Program Pasca Sarjana/Doktor PPS UB. Ilmu Pertanian, Minat Teknologi Hasil Pertanian. Malang.
- Saati, E, A. 2019. *Pigmen sebagi Zat Perwarna dan Antioksidn Alami*. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang : Malang.
- Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. 2019. Pengeringan Sayuran Dan Buah-buahan. Umsida Press, 1-35.



- Salamah, N., & Widyasari, E. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol daun kelengkeng (*Euphoria longan* (L) Steud.) dengan metode penangkapan radikal 2, 2'-difenil-1-pikrilhidrazil. *Pharmaciana*, 5(1), 25-34.
- Salmiyah, S., & Bahruddin, A. 2018. Fitokimia dan antioksidan pada buah tome tome (*Flacourtia inermis*). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*, 10(1).
- Sari S.G., Susi., & N. 2017. Komposisi Kandungan Gula Buah Naga *Hylocereus costaricensis* Yang Tumbuh Di Perkebunan Anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Borneo Jurnal Pharmascientech*, 01(January 2017), 1-9.
- Sari, S. S., Nurrahman, N., & Nurhidajah, N. 2021. Pemanfaatan Sari Kulit Buah Naga sebagai Upaya Peningkatan Nilai Fisik dan Sensori pada Permen Jelly Sari Tempe. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 11(1), 60-72
- Savitri, 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 mie basah sehat. *AGROMIX*, 8(1), 1-12.
- Sayuti, I. K., & Yenrina, I. R. 2015. *Antioksidan. APPTI, Padang*.
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang : Andalas University Press.
- Setyaningsih D, dkk. 2010. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Sholikhah, Aminatus. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamom burmanii*) dan Gelatin. *Doctoral dissertation*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Jember.
- Sianturi, C. Y. 2019. Manfaat Lidah Buaya Sebagai Anti Penuaan Melalui Aktivitas Antioksidan. *Essential. Essence of Scientific Medical Journal*. 17(1): 34-38.
- Sudarmadji, S.B.H dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi 4. Cetakan ke 2. Yogyakarta: Liberty

- Susanty, A., & Sampepana, E. 2017. Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), 76-82.
- Tahlia, Evi. Pembuatan Permen Jelly Daun Beluntas (*Pluchea Indica Less*) Dengan Penambahan Kunyit (*Curcuma Domestica Vahl*) Sebagai Sumber Antioksidan. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Tisnadjaja D, Irawan HB. 2012. Pengkajian Aktivitas Antioksidan dari Beras Merah Hasil Fermentasi (Angkak). Bogor : Pusat Penelitian Bioteknologi-LIPI.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. 2021. Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea var. Botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(1), 6-12.
- Warganegara, E., & Nur, N. N. 2016. Faktor risiko perilaku penyakit tidak menular. *Jurnal Majority*, 5(2), 88-94.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2), 59-68.
- Widianingsih M. 2018. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton & Rose) Hasil Maserasi Dan Dipekatkan Dengan Kering Angin. *Jurnal Wiyata*. 3 (2) : 146 – 150.
- Widiawati, A.M., Pratiwi A.A., Bimandra, G. 2019. Pelatihan Digital Marketing untuk Mencapai Kemandirian Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Universitas Muhammadiyah Malang. Hal : 148-149.
- Wulan, N.S. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Fungsional Kombinasi Sari Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dan Sari Bunga Mawar (*Rosa Sp.*) yang Ditambah konsentrasi CMC Berbeda. *Doctoral dissertation* : Universitas Muhammadiyah Malang
- Wulan, W., Yudistira, A., & Rotinsulu, H. 2019. Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol daun Mimosa pudica Linn. menggunakan metode DPPH. *Pharmaccon*. 8(1): 106-113.

- Wulandari, R., Krisno, M. A., & Waluyo, L. (2016). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascena* Mill) terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(1), 48-56.
- Yuliarti, N. A. T., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. 2023. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(2), 62-72.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. In *Prosding Seminar Nasional & Internasional*. 2 (1). 1-11.