

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, J. N., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2022, June). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap pH, Total Asam Titrasi dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi Low Fat. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP)* (Vol. 9, pp. 585-591).
- Aman, I. G. M. 2017. Makanan Sebagai Sumber Antioksidan. *Bali Health Journal*, 1(1), 49-55.
- Amila, A., Sembiring, E., & Aryani, N. 2021. Deteksi Dini Dan Pencegahan Penyakit Degeneratif Pada Masyarakat Wilayah Mutiara Home Care. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 102-112.
- Arief, D. Z. (2018). Karakteristik Fruit Leather Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L) Dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(1), 76-83.
- 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.
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Alvionita, M. (2021). Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(1), 40-46.
- Fairuz, A. Z., Afifah, M., Annisa, N., & Sari, T. R. (2022). Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia.
- Fajriyah, S. N., & Oktafa, H. 2020. Studi Pembuatan Puding Kombinasi Belimbing Wuluh dan Jambu Biji Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(1), 41-55.

- Febrianti, N., Rohmana, M. I., Yuniarto, I., & Putri, R. D. 2016. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Research Report*, (2).
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jelly drink rosela-sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 87-93.
- Giyatmi, G., Zakiyah, D., & Hamidatun, H. 2022. Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 11-19.
- Gunawan, P. A., & Kunto, Y. S. (2022). Pengaruh brand image dan nutrition label terhadap keputusan pembelian mie instan lemonilo: Efek moderasi orientasi makanan sehat. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 16(1), 48-56.
- Gusviputri, A., PS, N. M., & Indraswati, N. 2017. Pembuatan sabun dengan lidah buaya (aloe vera) sebagai antiseptik alami. *Widya Teknik*, 12(1), 11-21.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., & Subarnas, A. 2018. Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Farmaka, Universitas Padjadjaran, Bandung*, 16(2), 135-151.
- Handajani, F. 2019. *Oksidan dan antioksidan pada beberapa penyakit dan proses penuaan*. Zifatama Jawara.
- Hanif, A. A., & Nasrulloh, N. 2021. Pengaruh Penambahan Jambu Biji Terhadap Kadar Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Es Krim Tomat. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 52-59.
- Hardiansyah, A. 2020. Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing Kaligesing. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 208-214.

- Hardimarta, F. P., Yuniarti, C. A., & Annisa, N. 2017. Pengaruh Jus Jambu Biji Merah Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. *Media Farmasi Indonesia*, 12(1).
- Hasby, H., Mauliza, M., & Mastura, M. 2019. Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Pencegahan Penyakit Degeneratif. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 55-61.
- Hidayati, R., Restapaty, R., & Sayakti, P. I. 2021. Pemberian Edukasi Bahaya Radikal Bebas melalui Pengolahan Minuman Kesehatan Lidah Buaya pada Penghuni Rumah Yatim Ar-Rohmah Banjarbaru Kalimantan Selatan. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 170-176.
- Iskandar, B., Lukman, A., Elfitri, O., Safri, S., & Surboyo, M. D. C. (2021). Formulasi Dan Uji Aktivitas Anti-Aging Gel Lendir Lidah Buaya (Aloe vera Linn.). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 19(2), 154-165.
- Iswendi, I., Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. (2019). Uji Organoleptik Sari Jagung Di Laboratorium Kimia FMIPA UNP. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(3), 108-116.
- Kamal, R. 2018. daya terima konsumen terhadap puding brokoli (Brassica Oleracea). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 54-62.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *RISKESDAS 2018 Provinsi Jawa Timur*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kurnia, D., & Ratnapuri, P. H. 2019. Aktivitas Farmakologi Dan Perkembangan Produk Dari Lidah Buaya (Aloe vera L.). *Jurnal Pharmascience*, 6(1), 38-49.

- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., & 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).
- Kusumaningrum, M., & Harianingsih, H. 2018. Ekstraksi Antioksidan Pada Lidah Buaya (Aloe Vera) Berbantu Gelombang Mikro. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 3(2).
- Lalu, H. 2019. *Kajian Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Beberapa Komponen Mutu Minuman Instan Kecipir (Psophocarpus tetragolobus)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Linda, O., & Rahayu, L. S. 2021. Prevensi Awal Dan Lanjutan Penyakit Degeneratif Untuk Usia Dewasa Di Masa Pandemi Covid-19 Early And Continued Prevention Of Degenerative Diseases For Adults Age In Covid-19 Pandemic. *Jurnal Arsip Pengabdian Masyarakat*, 2(01).
- Lingga, L. 2014. *The Healing Power of Antioxidant*. Elex Media Komputindo.
- Marhaeni, L. S. 2020. Potensi lidah buaya (aloe vera linn) sebagai obat dan sumber pangan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(1).
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Mega, R. D., Pramono, Y. B., & Pratama, Y. (2019). *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Velve Bengkuang Dengan Perisa Bunga Kecombrang* (Doctoral dissertation, FACULTY OF ANIMAL AND AGRICULTURAL SCIENCES).
- Melliawati, R. 2018. Potensi tanaman lidah buaya (Aloe pubescens) dan keunikan kapang endofit yang berasal dari jaringannya. *Biotrends*, 9(1), 1-6.
- Miranti, M. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116-120.

- Nasrulloh, N. (2020). Kadar Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisik Puding Kulit Jeruk Limau dengan Penambahan Labu Kuning. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 9(1), 1-6
- Nauli, H. A., & Suhandono, S. (2022, May). POLA KONSUMSI DAN AKTIVITAS FISIK RUMAH TANGGA DI SUMBA NUSA TENGGARA TIMUR. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Pontianak* (Vol. 1, No. 1, pp. 203-218).
- Ningsih, A. M. M. 2021. Pemanfaatan Lidah Buaya (Aloe vera) Sebagai Bahan Baku Perawatan Kecantikan Kulit. *Jurnal Tata Rias*, 11(1), 91-100.
- Ningtyastuti, Y. E., & Suryani, E. 2018. Pengaruh Mengonsumsi Jambu Biji Merah terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil di Kelurahan Bandung Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen. *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 6(2).
- Nurmala, D. 2014. *Seri Belajar Memasak: Puding*. DeMedia.
- Paramesti, N. P. M. L., Puryana, I. G. P. S., & Agustini, N. P. (2020). THE STUDY OF MAKING GUAVA SLICED JAM (*Psidium guajava* Linn). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 9(3), 126-133.
- Pradnyani, N. M. A. (2018). Pengaruh Perendaman Gel Lidah Buaya (Aloe Vera) Terhadap Mutu Manisan Lidah Buaya. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 7(4), 171-175.
- Putri, R. (2018). Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Puding Suplementasi Jambu Biji.
- Rachmaniar, R., & Haruman Kartamihardja, M. 2016. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(1).

- Rahman, F. A. (2021). *Lindungi Dirimu dengan APD (Anti Penyakit Degeneratif)*. Orbit Indonesia.
- Rahmawati, Y. 2018. Pemanfaatan Lidah Buaya (Aloe vera) Menjadi Minuman Fungsional Aloenis. *Politeknik Negeri Subang*.
- Ramadhan, A. F., Sari, M., & Asmediana, A. (2018). Efektivitas Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa. L) Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Lidah Buaya (Aloe vera). *Agroindustrial Technology Journal*, 2(2), 116-129.
- Ratri, R., & Warsito, H. 2022. Studi Pembuatan Permen Marshmallow Jambu Biji Merah sebagai Makanan Selingan untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif. *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 114-124.
- Riyanto, R. 2013. Stabilitas sifat antioksidatif lidah buaya (Aloe vera var. chinensis) selama pengolahan minuman lidah buaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 32(1), 73-78.
- Rohiyati, M. Y., Juliantoni, Y., & Hakim, A. (2020). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Masker Peel Off Ekstrak Daun Lidah Buaya (Aloe vera Linn.). *Jurnal kedokteran*, 9(4), 317-322.
- Ruksanan, R., Hastian, H., & Abubakar, A. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Agar-Agar Terhadap Kualitas Produk Puding Labu kuning. *Sultra Journal of Economic and Business*, 2(2).
- Rumondor, P. P., Porotu'o, J., & Waworuntu, O. 2014. Identifikasi bakteri pada depot air minum isi ulang di Kota Manado. *e-Biomedik*, 2(2).
- Safitri, I. 2020. *Analisis Kadar Protein, Lemak Dan Daya Terima Puding Modisco (Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil) Dengan Penambahan*

Edamame (Doctoral dissertation, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember).

Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. 2019. Pengeringan Sayuran Dan Buah-buahan. *Umsida Press*, 1-35.

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).

Sembiring, D. A. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Jambu Biji, Jambu Biji Merah, dan Jambu Biji Kristal.

Septiani, S., Muis, S. F., & Anjani, G. 2021. Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Aloin Pada Lidah Buaya (*Aloe Vera Chinensis*). *Jurnal Medika Indonesia*, 1(2), 17-24.

Sianturi, C. Y. 2019. Manfaat Lidah Buaya Sebagai Anti Penuaan Melalui Aktivitas Antioksidan. *Essential: Essence of Scientific Medical Journal*, 17(1), 34-38.

Sugiharto, H. T. 2012. Pembuatan selai lidah buaya (*Aloe vera*) Kaya antioksidan.

Suhartami, P.A. 2020. Pengaruh Rasio Sari Okra dan Buah Naga terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Elsaraga (Jelly Sari Okra dan Buah Naga) bagi Penderita Kanker. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.

Suiraoaka, I. P. 2012. Penyakit degeneratif. *Yogyakarta: Nuha Medika*, 45-51.

Sutrisna, E. M. 2016. *Herbal medicine: suatu tujuan farmakologis*. Muhammadiyah University Press.

- Tanjoto, E. A., Fakhurrazy, F., & Suhartono, E. 2021. Literature Review: Korelasi Stres Oksidatif dengan Tekanan Darah pada Lanjut Usia. *Homeostasis*, 4(1), 227-236.
- Udayani, N. N. W., Putra, I. M. A. S., & Dewi, N. L. K. A. A. 2021. Informasi Obat Penyakit Degeneratif dan Alternatif Terapinya. *COMSERVA Indonesian Journal of Community Services and Development*, 1(4), 144-149.
- Wachyuni, S. S., Yenny, M., & Wiweka, K. (2020). Studi Eksperimen Jelly Lidah Buaya sebagai Bahan Dasar Produk Hidangan Penutup (Dessert). *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 276-288.
- 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.
- Wahyuni, S., & Suryanti, S. 2022. Studi Morfologi Organ Vegetatif Dan Generatif Varietas Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(1), 103-113.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Widya, E. A. D., & Rosiana, N. M. (2020). Pembuatan Minuman Jeli Sari Okra Hijau dan Jambu Biji Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(1), 1-9.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.

- Wijaya, N. K., Ulfiana, E., & Wahyuni, S. D. 2019. Hubungan Karakteristik Individu, Aktivitas Fisik, dan Gaya Hidup dengan Tingkat Kebugaran Fisik pada Lansia. *Indonesian Journal of Community Health Nursing*, 4(2), 46-52.
- Winda, M. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Pada Sediaan Gel Aloe vera 98% yang Beredar di Pasaran dan Sediaan Buatan Sendiri dengan Metode DPPH.
- Wulan, W., Yudistira, A., & Rotinsulu, H. 2019. Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol daun Mimosa pudica Linn. menggunakan metode DPPH. *Pharmacon*, 8(1), 106-113.
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. T. M. 2017. Analisis proksimat dan kekuatan gel agar-agar dari rumput laut kering pada beberapa pasar tradisional. *Jurnal Sains Natural*, 2(2), 101-115.
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar radikal bebas dan antioksidan*. Deepublish.
- Zahra, S., & Muhlisin, M. (2020). Nutrisi bagi atlet remaja. *JTIKOR (Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan)*, 5(1), 81-93.