

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H. (2020). Pola Konsumsi Pangan Pokok dan Kontribusinya Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6), 988–995.
- 'Afani, F. N. (2017). Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Dengan Rosella Dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, 1–8.
- Aizah, S. (2020). Antioksidan Memperlambat Penuaan Dini Sel Manusia Siti Aizah Abstrak. *Prosiding Semnas Hayati IV*, 182–185.
- Akbar, W. N. (2017). Perbandingan Sari Kedelai (*Glycine Max*) Dengan Susu Skim Dan Konsentrasi Sari Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Karakteristik Es Krim. 1, 53–54.
- Amdat, M. K. S. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascena Mill.*) Terhadap Morfologi Sel Ginjal Pada Tikus Putih Galur Wistar (*Rattus Norvegicus*) Yang Diinduksi Karbon Tetraklorida (CCl₄).
- Andiani*, Ratnasari, S. (2022). Pengaruh Kadar Propilen Glikol Sebagai Humektan Terhadap Sediaan Lip Balm Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena P. Mill.*) Sebagai Pelembab Bibir.
- Ariga, M. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*) dan Karagenan Terhadap Sorbet Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jimtani*, 2, 1–16.
- Avista, A. V. R. (2019). Upaya meningkatkan keefektifan manajemen kesehatan dengan pemberian jus jambu biji merah pada keluarga dengan anemia. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 13–14.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Bpom*,

53, 1689–1699.

- 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.
- 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.
- Febryana, S. F. A. (2020). Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Buah Jambu Biji Ungu (*Psidium guajava* L.) Menggunakan Pelarut yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 2507(February), 1–9.
- Firdaus, A. Z. Z. (2023). Pembuatan Permen Jelly Sari Buah Naga Merah dan Bunga Mawar Merah Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Journal Politeknik Negeri Jember*, 1–1. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/28226>
- Fitri, E. (2021). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Produk Minuman Antioksidan Penghambat Aktivitas Radikal Bebas Dalam Tubuh Manusia. Skripsi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang, 1.
- Gaol, S. M. L. (2019). Uji Organoleptik Modifikasi Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Dan Daun Bangun Bangun Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. 1–23.
- Hadi, A. S. (2023). *Potensi Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin*. 11(1), 92–105.
- Handajani, F. (2019). Oksidan dan antioksidan pada beberapa penyakit dan proses penuaan. *Zifatama Jawara*.
- Harwadi, L. (2019). Kajian Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Beberapa Komponen

- Mutu Minuman Instan Kecipir (*Psophocarpus tetragolobus*). Skripsi, 1(1).
- Hasby, H., Mauliza, M., & Mastura, M. (2019). Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Pencegahan Penyakit Degeneratif. JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat), 3(1), 55. <https://doi.org/10.30595/jppm.v3i1.3581>
- Hasibuan, R., & Idris, M. (2024). Perbandingan Uji Kadar Vitamin C Dan Antioksidan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Segar dan Dalam Kemasan Menggunakan Metode DPPH Di Kecamatan Marbau. 11, 173–181
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 3(2), 11–21. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>
- Imran, A. (2023). Literature Review : Potensi Tanaman Mawar Merah (*Rosa damascena*) Beserta Kandungan Senyawa di Dalamnya. Biocaster : Jurnal Kajian Biologi, 3(3), 119–129. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v3i3.193>
- Juhariah, J., Lestariana, D. S., & Safitri, U. R. (2021). Industri Industri Rumah Tangga Olahan Makanan dan Minuman Berbahan Dasar Mawar di Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. Darma Sabha Cendekia, 3(1), 1–6. <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/dsc/article/view/3592%0Ahttp://jos.unsoed.ac.id/index.php/dsc/article/download/3592/2594>
- Kemalawaty, M., Anwar, C., & Aprita, I. R. (2019). Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak Asam Jawa. Jurnal Peternakan Sriwijaya, 8(1), 1–8. <https://doi.org/10.33230/jps.8.1.2019.7623>
- Lingga, L. (2014). The Healing Power of Antioxidant. Elex Media Komputindo.
- Limanan, D., Yulianti, E., & Ferdinal, F. (2021). *Phytochemical Screening, Total Antioxidant Capacity, and Toxicity Test of Basil Leaf Extract (Ocimum x africanum Lour)*. March. <https://doi.org/10.2991/ahsr.k.211130.009>
- Mardesci, H. (2018). Diversifikasi Dan Pengolahan Produk Olahan Berbasis Air

- Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 45–50.
<https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.349>
- Maryam, S. (2015). Kadar antioksidan dan IC50 tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) yang difermentasi dengan lama fermentasi berbeda. *Proceedings Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V* , 347–352.
- Mubarok, S., Nursuhud, ., Suminar, E., & Revia Viola, V. (2018). Inhibition of Ethylene Effect on Cut Roses by Modification of Vase Solution, 1-MCP, and Cytokinin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(1), 60–66.
<https://doi.org/10.18343/jipi.23.1.60>
- Nabila Permata Siwi & Indriati Paskarini. (2018). Hubungan Asupan Karbohidrat, Lemak, Dan Protein Dengan Status Gizi.
- Nugroho, C. (2020). Uji Kimia Dan Organoleptik Teh Mawar (*Rosa* Sp) Berdasarkan Waktu Pengeringan. *Universitas Widya Dharma*, 34–40.
- Nurmala, D. (2014). *Seri Belajar Memasak: Puding*. DeMedia.
- Pebriyanti, S. (2022). Wafer Flat di PT Javaindo Maju Sejahtera Supervisor Jaminan Mutu Pangan.
- Putra, A. M. (2016). Pengaruh Penambahan Gelling Agent (Agar-Agar, Tepung Jelly Dan Pektin) Terhadap Karakteristik Soft Candy Jelly Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*). 1, 53–54.
- Putro, C. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2015). . Pengaruh konsentrasi buah jambu biji merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik fruit leather pulp kulit durian-jambu biji merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(2), 61–66.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya*
- Rachmaniar, R.-, Kartamihardja, H.-, & -, M.-. (2016). Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam

Bentuk Granul Effervescent. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 5(1). <https://doi.org/10.58327/jstfi.v5i1.50>

Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>

Rahman, F. A. (2021). Lindungi Dirimu dengan APD (Anti Penyakit Degeneratif). *Orbit Indonesia*.

Rahayu, E., & Warsito, H. (2021). Pembuatan Puding Lumut Sari Jambu Biji Merah Sebagai Makanan Selingan Untuk Pencegah Penyakit Degeneratif. *HARENA : Jurnal Gizi*, 4(1), 18–29.

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. Laporan Nasional 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan : Departemen Kesehatan.

Rozci, F. (2021). Analisis Usaha Pengolahan Bunga Mawar. *Journal of Agribusiness Science and Rural Development*, 1(1), 26-40.

Sangadji, I., Rijal, M., & Kusuma, Y. A. (2017). Kandungan antosianin di dalam mahkota bunga beberapa tanaman hias. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 6(2), 118-128.

Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2017). Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7-12.

Salmiyah, S., & Bahrudin, A. (2018). Fitokimia dan antioksidan pada buah tometo (*Flacourtia inermis*). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*, 10(1)

Salni Saholaa, A., Wahyuni, S., & Tamrin. (2017). Penilaian Organoleptik Produk Cookies Dari Tepung Keladi Termodifikasi yang Disubstitusi Konsentrat Protein Daun Kelor. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(1), 306–314.

- Setyaningrum, K. kumala, Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2023). Antioxidant Activity of Rose Tea (*Rosa damascene*) with Various Types of Sugar and Rose Tea Concentration. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2), 106–117. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i2.7347>
- Styawati, F. (2023). Pembuatan Puding Lidah Buaya dengan Kombinasi Buah Jambu Biji Merah Sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Sutrisna, E. M. (2016). Herbal medicine: suatu tujuan farmakologis. Muhammadiyah University Press.
- Umboro, R. O., S, D. E. B., & Yanti, N. K. W. (2020). Uji Efektivitas Antioksidant (Ic50) Dan Toksisitas Akut (Ld50) Fraksi Etanol Daun Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lam.*). *JUPE : Jurnal Pendidikan Mandala*, 5(6). <https://doi.org/10.58258/jupe.v5i6.2349>
- W. I. Permata, T., & Nainggolan, N. (2023). Substitusi Gelatin Dan Agar-Agar Terhadap Hasil Jadi Aspic Jelly. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(3), 786–792. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/1993/1630>
- 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.
- Wang, H. (2024). Beneficial medicinal effects and material applications of rose. *Heliyon*, 10(1). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e23530>
- Warsito, H. (2022). Studi Pembuatan Permen Marshmallow Jambu Biji Merah sebagai Makanan Selingan untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif. *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 114-124.

- Wulandari, dkk. (2016). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena Mill*) Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar Sebagai Sumber Belajar Biologi *The Influence Of Various Concentration Of Red Roses (Rosa Damascena Mill) Flower Extract To Anthocyanin Color*.
- Wulandari, Y. W., & Sutardi, S. S. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Air Mawar (Rose Water) Dari Petal Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascena Mill*) Menggunakan Metode DPPH (*Diphenyl Picril Hidrazil*). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 903–909. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.9145>
- Yuli, W. W. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Lotion Ekstrak Etanol Rimpang Bangle (*Zingiber Purpureum Roxb*) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrihidrazil). *To Bημα Του Ασκληπιου*, 9(1), 76–99.
- Zulfa, F. A., Afifah, M. B., Fahrizal, N., Annisa, T., & Ratna, S. (2022). Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, 1–9. <https://info.syekhnurjati.ac.id>
- Zulfa, F. A., Afifah, M. B., Fahrizal, N., Annisa, T., & Ratna, S. (2022). Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, 1–9. <https://info.syekhnurjati.ac.id>