

DAFTAR PUSTAKA

- Adrin, G. R., 2017 *Isolasi Agarosa Dari Agar Dan Aplikasinya Sebagai Adsorben Zat Warna Pada Analisis Tartrazin Dengan Metoda TLC Scanner*. Padang: Universitas Andalas.
- Alfal, N., S. Mustofa, N. A. V. Irawati. 2019. *Likopen, Antioksidan Eksogen yang Bermanfaat bagi Fertilitas Laki-laki*. Lampung: Universitas Lampung. Vol.8/No 01.
- Alifariki, L. O. 2019. *Epidemiologi Hipertensi (Sebuah Tinjauan Berbasis Riset)*. Yogyakarta: CV. Leutikaprio.
- Aisyah, Yuliani., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2014. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- Arief.D.Z., L. H. Afrianti, dan Soemarni. 2018. *Karakteristik Fruit Leather Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L) Dengan Jenis Bahan Pengisi*. Bandung: Universitas Pasundan. Vol. 5/No.1.
- Ayun, Q. 2017. *Kinetika Proses Gelling Produk Agar-agar pada Beragam Komposisi Penambahan Gula dan Susu*. Jember: Universitas Jember.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 01-3552-1994.
- Cahyono, B. 2010. *Mengenal Guava. Edisi Pertama*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Distantina.S., D.R. Anggraeni, dan L.D. Fitri. 2008. *Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-agar dari Rumpun Laut Gracilaria verrucosa*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Vol. 2/No. 1.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Devi Maulana. D., M. M. Jamil, dan P. E. M. Putra. 2017. *Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Erlindawati, Sadrida, dan Muchlis. *Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes*. Aceh: Syiah Kuala University Press

- Febrianti, N., M. I Rohmana, I Yuniyanto, dan R Dhaniaputri. 2016. *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Dan Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.)*. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan.
- Febriani, R., K. R Kuswanto, dan L. Kurniawati. 2017. *Karakteristik Selai Fungsional Yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus Polyhizus)-Jambu Biji Merah (Psidium Guajava)-Nanas Madu (Ananas Comosus) Dengan Variasi Penambahan Gula*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi
- Gardjito M, A Djuwardi, dan E Harmayani. 2018. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana
- Handajani, Fitri. 2019. *Oksidan dan Antioksidan pada Beberapa Penyakit dan Proses Penuaan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa
- Harahap, A. D. N., I Hariaji, dan M Biomed. *Efektivitas Pemberian Jus Buah Tomat (Lycopersicon esculentum m.) dengan Jus Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava l.) terhadap Penurunan Kadar LDL pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar (Rattus norvegicus l.) yang Diinduksi Diet Tinggi Lemak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara. Vol.3/No. 1
- Harini. N., R. Marianty, dan V. A. Wahyudi. 2019. *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Hayati. R., A. Marlia, dan F. Rasita. 2012. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika*. Banda Aceh: Universitas Syaih Kuala Darussalam. Vol 7/ No. 66-75.
- Hendriyani, R., M, Lutfi., L. C. Hawa. 2015. *Ekstraksi Antioksidan Daun Sirih Merah Kering (Piper Crotatum) Dengan Metode Pra-Perlakuan Ultrasonic Assisted Extraction (Kajian Perbandingan Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi)*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Husni, A., Putra, D. R., dan Bambang L. I. Y. 2014. *Aktivitas Antioksidan Padina sp. pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Husni, A., Deffy, R., Iwan, Y. 2014. *Aktivitas Antioksidan Padina sp pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan*. JPB Perikanan. 2(9): 165-173
- Inggrid. H. M., dan A. R. Iskandar. *Pengaruh pH dan Temperatur pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi*. Bandung:UNPAR.

- Junaidi, E., S. Yulianti, dan M. G. Rinata. 2013. *Hipertensi Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: Fmedia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019*
- Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kodoatie, J Robert, dan S Rostam. 2010. *Tata Ruang Air*. Yogyakarta: Andi.
- 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)*. Semarang: Universitas Diponegoro. Vol 8: No 4
- Langgeng.D.Y., dan H.S. Widianana. 2013. *Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Teh*. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan. Vol. 1/No 2.
- Leokristi Rositawati, A., C. M Taslim, dan D. Soetrisnanto. 2013. *Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4): 217-225.
- Lima, R. da S., Ferreira, S. R. S., Vitali, L., & Block, J. M. (2019). *May the superfruit red guava and its processing waste be a potential ingredient in functional foods?. Food Research International*.
- Lingga, L. 2012. *Buku Terapi Kelapa Untuk Kesehatan Dan Kecantikan*. Jakarta: Pt elex Media komputindo.
- Lingga, Lanny. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta: Agromedia
- Mahfiatus, D.S., T. Lindriati. dan B.H. Purnomo. 2015. *Sifat Fisik Dan Kimia Puree Jambu Biji Merah Dengan Penambahan Gum Arab Dan Gum Xanthan*. *J. Agroteknologi*. 9 (2) : 145-155.
- Marewa, L. Waris. 2015. *Kencing Manis (Diabetes Melitus) di Sulawesi Selatan*. Jakarta: Pustaka Obor Indonesia
- Maulana, K. D., M. M Jamil, P. E. M Putra., Rahmawati, dan B Rohmawati. 2019. *Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃*. Semarang: Universitas Negeri Semarang

- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Bogor:Institut Pertanian Bogor. Vol. 04/ No 2.
- Novianto, R. 2011. *Peluang Bisnis Budidaya Jambu Biji. Strata Satu Teknik Informatika Sekolah Tinggi Manajemen Informatika Dan Komputer* . Yogyakarta:Amikom.
- Ora, F. H. 2015. *Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur*. Cetakan ke 1. Yogyakarta: Deepublish.
- Pertiwi, R. B., I. N. Hidayah, D. Andrianty, dan U. H. A. Hasbullah. 2019. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Parijoto pada Berbagai Suhu Pengolahan Pangan*. Semarang:Universitas PGRI Semarang. Vol. 3/No. 1.
- Philips, D. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Pinzon, Rizaldy. 2010. *Awas Stroke! Pengertian, gejala, tindakan, perawatan, dan pencegahan*. Yogyakarta: Andi.
- Puspitasari, E., I. Y Ningsih. 2016. *Kapasitas Antioksidan Ekstrak Buah Salak (Salacca Zalacca (Gaertn.) Voss) Varian Gula Pasir Menggunakan Metode Penangkapan Radikal Dpph*. Jember: Universitas Jember. Vol. 13 No. 01
- Putra, W.S. 2013. *Buah Ajaib Penangkal Penyakit*. Yogyakarta: Katahati.
- Rachmaniar, R., H Kartamihardja, dan Merry. 2016. *Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent*. Bandung: Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia. Vol 5. No 1
- Putro C. A., S. Surjoseputro, E. Stijawati. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah Terhadap Sifat Fizikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pulkulit Durian-Jambu Biji Merah.*: Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala. Vol. 2/No. 2.
- Rifkowitz, E. E. R. 2016. *Pengaruh Ekstraksi Cara Basah Dan Cara Kering Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cengkokodok (Melastoma malabathricum L.)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.

- Sadewo, Bambang. 2012. *Basmi Kanker dengan Herbal*. Transmedia Pustaka: Jakarta Selatan
- Sayuti, K., R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas Univesity Press
- Setiawati, H., Marsono, Y., dan A. M Sutedja. 2017. *Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah Dan Beras Ketan Hitam Dengan Variasi Suhu Perebusan*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.
- Sihotang, S. Maimuna. 2019. *Pengaruh Variasi Penggunaan Bunga Kecombrang dan Jambu Biji Merah Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Puding*. Medan: Poltekes Medan.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Vol.5/No.2: Hal.66-73
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Thohari, I. 2018. *Buku Teknologi Pengawetan Dan Pengolahan*. Malang: UB Press.
- Triesty, I., dan Mahfud. 2017. *Ekstraksi Minyak Atsiri dari Gaharu (Aquilaria Malaccensis) dengan Menggunakan Metode Microwave Hydrodistillation dan Soxhlet Extraction*. Surabaya: Institut Teknologi 10 November. Vol.6/No.2.
- Simatupang, D., R. Efendi, A. Ali, J. Faperta. 2016. *Evaluasi Mutu Dodol Dengan Variasi Penambahan Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.,) Dan Gula Pasir*. Riau: Universitas Riau. Vol. 3/No. 2
- Wihastuti, T. Andri. 2016. *Patofisiologi Dasar Keperawatan Penyakit Jantung Koroner: Invlamasi vaskuler*. Malang: UB Press.
- Yuliani, N., N. Maulinda dan Sutamihardja. 2012. *Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar – Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional*. Bogor: Universitas Nusa Bangsa. Vol. 2/No. 2.
- Yuliani, N., N. Maulinda, dan Sutamihardja. 2017. *Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar – Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional*. Bogor: Universitas Nusa Bangsa.
- Yuslianti, E.R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish.

Wibowo.R.A., F. Nurainy, dan R. Sugiharto. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Sari Tomat*. Padang:Universitas Andalas. Vol 19/No 1.

Zalukhu, L., Phyma, Pinzon (2016). *Proses Menua, Stres Oksidatif, dan Peran Antioksidan*. Yogyakarta: Universitas Kristen Duta Wacana. 43: 733-6.