

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Hariyadi, P. 2018. "Utilization of Modified White Corn Starch in Producing Marshmallow Cream". Indonesian Journal of Fundamental and Applied Chemistry, 3(2), 40–46.
- Alifariki, L. O. 2019. "Epidemiologi Hipertensi (Sebuah Tinjauan Berbasis Riset)". Yogyakarta:CV. Leutikaprio.
- Aprilia Kusbandari, Hari. 2016. "Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Terhadap DPPH(1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (cucumis melo var. Cantalupenis L) Secara Spektrofotometri UVvisibel". jurnal Farmasi sains dan komunitas, vol.14, no 1: hal. 1-10.
- Asra Harahap, dkk. 2018. "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". Buletin Farmatera E-ISSN: 2528-410X, Vol 3 No 1 Februari 2018, No 1 :Hal 1-8
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3547.2:2008
- Darmawan, D., & Zulfa, S. 2015. "Pengaruh Promosi Kesehatan Terhadap Motivasi Pasien Hipertensi Tentang Pelaksanaan Diet Hipertensi Di Poliklinik Penyakit Dalam Rs. Rajawali Bandung". Jurnal Pendidikan Keperawatan Indonesia, 1(1), 56. <https://doi.org/10.17509/jpki.v1i1.1187>.
- Dewi Muetia, Syamsuddin, H. 2016. "Efektivitas Ekstrak Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) sebagai Antioksidan terhadap Laju Kemunduran Beberapa Varietas Benih Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill.) Effectivity of Guava Extract (*Psidium guajava* L.) as an Antioxidant against Seed Dete", 1(1), 239–250.
- Dewi Trisnantini, dkk. 2016. "Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L)". Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" ISSN 1693-4393 Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta. 17 Maret 2016.
- Didit Purwanto, dkk. 2017. "Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) Dengan Berbagai Pelarut". Jurnal Riset Kimia. Kovalen. No 3(1): 24 - 32, April 2017.

- Ghani, L., dkk 2016. "Faktor Risiko Dominan Penyakit Jantung Koroner di Indonesia". Buletin Penelitian Kesehatan, 44(3), 153–164. <https://doi.org/10.22435/bpk.v44i3.5436.153-164>.
- Ginting, N. A., dkk 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.
- Harun, N., dkk. 2018. "Perbedaan Kosentrasi Gelatin Terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah ( *Hylocereus polyrhizus*)". Sagu, 17(1), 10–18.
- Helvetri, L., dkk 2014. "Pengaruh Peningkatan Kosentrasi Karagenan Dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Sediaan Marshmallow Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*)". Jurnal, Jakarta: Fakultas Farmasi dan Sains, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka 1–9.
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. "Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019".
- Lengkap, R. A. (2014.). "Pada Pembuatan Pasta Fettuccine Analysis Of Gelatine Cornmeal To Making Pasta Fettuccine". Asniwati Zainuddin, 3(3), 1–8.
- Lingga, L. 2012. "Buku Terapi Kelapa Untuk Kesehatan Dan Kecantikan". Jakarta: Pt elex Media komputindo.
- Ni Made Rica Dwi Adnyani, dkk. (2016). "Potensi Ekstrak Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam.*) Sebagai Antioksidan Alami". Jurnal Kimia 10 (2), Juli 2016: 162-167.
- Novi Febrianti, dkk. 2016. "Perbandingan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Dan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*)". Prosiding Seminar Nasional II Tahun 2016, Kerjasama Prodi Pendidikan Biologi FKIP dengan Pusat Studi Lingkungan dan Kependudukan (PSLK) Universitas Muhammadiyah Malang. Malang, 26 Maret 2016.
- Nurhasanah, A. (2018). "Persen Lemak Tubuh Dan Kadar Kolesterol Pada WUS Di Desa NGARU-ARU BOYOLALI PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA". Jurnal Kesehatan HAL 1-8
- Rahayu, F., & Fithriyah, N. H. 2015. "Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap

- Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah*". Prosiding Semnastek, (November), 1–6.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A.2015."Hidroslisi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional": Pangan Dan Agroindustri, 3(3), 1152–1159.
- Rahmi,H.2017."Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia".Jurnal Agrotek Indonesia 2 (1) : 34-38.
- Revika,dkk.2016." Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava Linn.*) Sebagai Aantioksidan Dalam Bentuk Granul Effervencents". Journal of Pharmaceutical Science and Technology Vol.V, No.1.Hal 1-14.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018.Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.
- Rohman,dkk. 2009."Penangkapan radikal 2,2 difenil-1-pikril hidrazil oleh Ekstrak buah *psidium guajava. L* dan *averrhoacarambola*".Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, Vol. 7, No. 1: hal. 1-5.
- Sebayang,E.F.B 2017.Pengaruh perbandingan bubur kweni dengan jeruk manis dan jumlah gelatin terhadap mutu marshmallow.J.Rekayasa Pangan dan Pers.,Vol.5 No.1 Th.2017
- Setyaningsih, D., dkk 2010."Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili". *J. Tek. Ind. Pert*, 19(2), 64–70.
- Sinaga, R. N.2016."Diabetes Mellitus Dan Olahraga".Jurnal Ilmu Keolahragaan, 15(2), 21–29. <https://doi.org/https://doi.org/10.24114/jik.v15i2.6136> Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Tristantini, D., dkk 2016."Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi L*)".Universitas Indonesia, 2.
- Uflichatul, T.2014."Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Termodifikasi terhadap Karakteristik Marshmallow Kelapa (*Cocos Nucifier*)".Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Widianingsih, M. 2016."Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Mera (*Hylocereus polyrhizus (F.A.C Weber) Britton & Rose*) Hasil Maserasi dan Dipekatkan dengan Kering Angin".Dalam Jurnal Wiyata. Vol. 3. No. 2. Hal:146150.

- Wihastuti, T. Andri. 2016. "*Patofisiologi Dasar Keperawatan Penyakit Jantung Koroner*": Invlamasi vaskuler. Malang: UB Press.
- Winarti, S. 2010. "*Makanan Fungsional*". Edisi 1. Cetakan ke 1. Yogyakarta Graha.
- World Health Organization; 2015 [diakses tanggal 09 April 2020. Tersedia dari: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs355/en/>
- Yeri Esty Ningtyastuti.2018."*Pengaruh Mengonsumsi Jambu Biji Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil*", 61–68.
- Yuliani. N., N. Maulinda, dan Sutamihardja. 2017."*Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar – Agar Dari Rumpun Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional*". Bogor: Universitas Nusa Bangsa.
- Yuliasti,Euis.2018."*Pengantar Radikal Bebas Dan Antioksidan*".Kementrian Kesehatan. (2018). Riskesdas 2018.
- Yuslianti, E.R. 2018."*Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*". Yogyakarta: Deepublish.
- Muhammad,dkk(2018)"*Rasio Buah Jambu Biji Merah(Psidium Guajava L.)Dan Buah Apel Hijau Manalagi(Malus Sylevestris Mill.)Terhadap Mutu Permen Jely*".Dalam JOM UR Vol 5 Edisi 2 Hal:8
- Simanjuntak, M. S. N., L. L. Masniary dan S. Ginting. 2016. *Pengaruh perbandingan sari buah jambu biji merah dengan sari buah sirsak dan konsentrasi gum arab terhadap mutu permen jelly*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 4(1): 3339.