

DAFTAR PUSTAKA

- Adwas, A. A., Elsayed, A. S. I., Azab, A. E., dan Quwaydir F. A. 2019. Oxidative Stress and Antioxidant Mechanisms in Human Body. *Journal of Applied Biototechnology and Bioengineering*, 6(1): 43-47.
- Afani, F. N. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji terhadap Karakteristik Jus. STP, Universitas Pasundan.
- Agustin, F., dan Putri, A. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9.
- Aliputty, A. C., Leiwakabessy, F., dan Pattipeilohy, M. 2020. Uji Kualitas Organoleptik dan Kadar Serat Pada Produk Pangan *Jelly Drink* Berbahan Dasar Buah Aren (*Arenga pinnata* Merr) serta Implikasinya pada Masyarakat Taniwel. *Jurnal Biologi, Pendidikan, dan Terapan*, 6(2): 62-67.
- Anugrah, R. M., Maryanto, S., Tjahjono, K., dan Kartasurya, M. I. 2019. Red Guava Juice (*Psidium guajava* L.) Reduce Oxidative Stress of Toll Gate Collector. *Jurnal Agritech*, 39(4): 333-337.
- Anugrah, R. M., Tjahjono, K., dan Kartasurya, M. I. 2017. Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Dapat Menurunkan Skor *Atherogenic Index of Plasma*. *Jurnal Gizi Pangan*, 12(1): 17-22.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. 18TH ed. AOAC International. United States of America.
- Apriliani, R., Tamrin, T., dan Hermanto, H. 2019. Pengaruh penambahan kayu manis (*Cinnamomum Verum*) terhadap karakteristik organoleptik dan antioksidan minuman sari buah alpukat (*Perseaamericana* Mill). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(6) 2019: 2621-2634
- Ardin, B. G. H., dan Syahrumsyah, H. 2015. Pengaruh Karagenan terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Minuman Jeli Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 10(1): 18-22.

- Arel, A., Martinus, B. A., dan Ningrum, S. A. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis* (F.A.C. Weber) Britton & Rose) dengan Metode Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Scientia*, 7(1): 1-5.
- Arief, D. Z., Afrianti, L. H., dan Soemarni, S. 2018. Karakteristik *Fruit Leather* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 76-83.
- Aufa, M. R., Putranto, W. S., dan Balia, R. L. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Kadar Asam Laktat, Vitamiin C, dan Akseptabilitas Set Yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(1): 8-16.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1994. SNI-01-3552-1994 tentang *Minuman Jelly*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BeMiller, J. N. 2019. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*. Woodhead Publishing, United Kingdom.
- Bumi, D. S., Yuwanti, S., dan Choiron, M. 2016. Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian* : 1-8.
- Dauda, H. A., dan Sadisu, F. U. 2013. Effects of Storage Conditions on Ascorbic Acid Content of Guava (*Psidium guajava* L.). *International Journal of Applied Research and Technology*, 2(6): 68-73.
- Diniz, R. S., Coimbra, J. S. D. R., Martins, M. A., Santos, M. D. O. D., Diniz, M. D. M. S., Santos, E. D. S., Santanna, D. D., Rocha, R. A. D., dan Oliveira, E. B. D. 2014. Physical Properties of Red Guava (*Psidium guajava* L.) Pulp as Affected by Soluble Solids Content and Temperature. *International Journal of Food Engineering*, 10(3): 437-445.
- Ditjen POM Depkes RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., dan Desnilasari, D. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid terhadap Mutu Minuman Jeli Mix Pepaya (*Carica papaya*) dan Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(3): 115-124.

- Faridah, A. 2016. Pengaruh Umur Simpan Buah Naga dan Jenis Pelarut terhadap Ekstraks Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Rekapangan*, 11(2): 1-11.
- Febriyanti, S., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Jelly Drink* Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 542-550.
- Frezzini, M. A., Castellani, F., Francesco, N. D., Ristorini, M., dan Canepari, S. 2019. Application of DPPH Assay for Assessment of Particulate Matter Reducing Properties. *Atmosphere*, 10(816): 1-14.
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., dan Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosella-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2): 87-93.
- Gandhi, S., Gat., Y., Arya, S., Kumar, V., Panghal, A., dan Kumar, A. 2018. Natural Sweeteners: Health Benefits of Stevia. *Foods and Raw Materials*, 6(2): 392-402.
- Gasmala, M. A. A., Yang, R., dan Hua, X. 2014. *Stevia rebaudiana* Bertoni: An Alternative Sugar Replacer and Its Application in Food Industry. *Food Eng Rev 6* : 150-162.
- Hardita, A. P., Yusa, N. M., dan Djuniaji, A. S. 2016. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1): 1-11.
- Hartati, F. H., dan Djauhari, A. B. 2017. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(2): 107-122.
- Hasanah, N., Hidayah, I. N., dan Muflihati, I. 2019. Karakteristik *Jelly Drink* Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar. *Journal of Food and Culinary*, 2(1): 17-26.
- Hastuti, A. M., dan Rustanti, N. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3): 362-369.

- Hendratama, H., Harismah, K., dan Fuadi, A. M. 2019. Extraction Optimization for Antioxidant Phenolic Compounds in Black Grass Jelly (*Mesona palustris* BL) Using Response Surface Methodology. *Material Science and Engineering*, 722.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1): 17-25.
- Karismawati, A. S., Nurhasanah, N., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional *Jelly Drink* Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Stres Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 407-416.
- Kedare, S. B., dan Singh, R. P. 2011. Genesis and Development of DPPH Method of Antioxidant Assay. *Journal Food Science Technology*, 48(4): 412-422
- Kortei, N. K., dan Akonor, P. T. 2015. Correlation between Hue-Angle and Colour Lightness of Gamma Irradiated Mushrooms. *Annals: Food Science and Technology*, 16(1): 98-103.
- Kusumaningrum, I., Novidahlia, N., dan Soraya, D. A. 2018. Minuman *Jelly* Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Pertanian*, 9(1): 9-16.
- Jabeen, F., Wahab, S., Hashmi, M. S., Mehmood, Z., Riaz, A., Ayub, M., dan Muneeb, M. 2019. Liquid Stevia Extract As A Substitute of Sucrose In The Preparation of Guava Drink. *Fresenius Environmental Bulletin*, 28(1): 233-243.
- Lee, W. J. 2019. *Vitamin C in Human Health and Disease*. Springer, Netherlands.
- Lestari, A. C. 2018. Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Gula Stevia terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhiruz*). S.T., Universitas Pasundan.
- Listin, F. I., Saati, E. A., dan Anggriani, 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): 81-92.

- Lubis, N., Agustiono, J., Ismail, D., dan Gilang, P. 2020. Effect of Red Dragon Fruit Peels (*Hylocereus polyrhizus*) as a Natural Dye and Preservatives on Chicken Nuggets. *International Journal of Research and Review*, 7(3): 168-174.
- Lubis, N., Prasetiawati, R., dan Septiani, W. 2017. Determination of Vitamin C Red Guava (*Psidium guajava* Linn) Fruit Juice, with Variation of Beverage Packaging. *International Journal of Advances in Science Engineering and Technology*, 5(4): 51-55.
- Mahboubi, M., Kazempour, N., dan Nazar, A. R. B. 2013. Total Phenolic, Total Flavonoids, Antioxidant and Antimicrobial Activities of *Scrophularia Striata* Boiss Extracts. *Jundishapur Journal of Natural Pharmaceutical Products*, 8(1): 15-19.
- Manihuruk, F. M., Suryati, T., dan Arief, I. I. 2017. Effectiveness of the Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel Extract as the Colorant, Antioxidant, and Antimicrobial on Beef Sausage. *Media Peternakan*, 40(1): 47-54.
- Maryanto, S., Fatimah, S., Sugiri, S., dan Marsono, Y. 2013. Efek Pemberian Buah Jambu Biji Merah terhadap Produksi SCFA dan Kolesterol dalam *Caecum* Tikus Hiperkolesterolemia. *Jurnal Agritech*, 33(3): 334-339
- Mawarni, S. A., dan Sudarminto, S. Y. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Lembaran *Mix Fruit* (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 33-41.
- Miranti, M., Sri, W., dan Andi, F. 2016. Aktivitas Antioksidan Minuman Jeli Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Fitofarmaka*, 6(1).
- Musa, K. H., Abdullah, A., dan Subramaniam, V. 2015. Flavonoid Profile and Antioxidant Activity of Pink Guava. *ScienceAsia*, 41: 149-154.
- Niah, R., dan Baharsyah, R. N. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Phamrscience*, 5(1): 14-21.

- Nopiyanti, V., dan Harjanti, R. 2016. Analisis Stabilitas Senyawa Aktif Antioksidan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) pada Penggunaannya Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(2): 101-110.
- Nora, C. D., Jablonski, A., Rios, A. D. O., Hertz, P. F., Jong, E. V. D., dan Flores, S. H. 2014. The Characterisation and Profile of The Bioactive Compounds in Red Guava (*Psidium cattleianum* Sabine) and Guabiju (*Myrcianthes pungens* (O. Berg) D. Legrand). *International Journal of Food Science and technology*, 49: 1842-1849.
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., dan Nurmilasari, Y. 2019. Karakteristik Fisikokimia *Jelly Drink* Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 57-66.
- Ntia, W., Tamrin, dan Sadimantara, M. S. 2019. Pengaruh Penambahan Filtrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Sirup Air Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) terhadap Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(5): 2642-2675.
- Nurlin, L. A. 2017. Kandungan Serat Pangan pada Minuman Jeli Okra Hijau (*Abelmoschus esculentus* L.) dan Stroberi (*Fragaria ananassa*). S.Gz, Institut Pertanian Bogor.
- Oktavia, S. 2020. Pemanfaatan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Ekstrak Kulit Melinjo Merah (*Gnetum gnemon* L.) dalam Pembuatan Minuman Jeli. S.T.P., Universitas Pelita Harapan.
- Padang, S. A., dan Maliku, R. M. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Jambu Biji Merah *Psidium guajava* L.) dengan Metode Titrasi NA-2,6 *Dichloroindophenol Indophenol* (DCIP). *Media Farmasi*, 13(2).
- Pamungkas, A., Sulaeman, A., dan Roosita, K. 2014. Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*, 9(3): 195-202.
- Panchal, J. B., Gaikwad, R. S., Dhemre, J. K., dan Chavan, U. D. 2018. Studies on Preparation and Storage of Jelly from Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(4): 2648-2655.

- Perween, T., Mandal, K. K., dan Hasan, M. A. 2018. Dragon fruit: An Exotic Super Future Fruit of India. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(2): 1022-1026.
- Pinasti, L., Darni, J., Setyorini, I. Y., dan Naufalina, M. D. 2018. Penambahan Pemanis Alami Stevia terhadap Kadar Serat Pangan dan Total Energi *Vegetable Leather* Selada Air (*Nasturtium officinale*). *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1): 41-48.
- Prasetyo, H. 2015. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi. STP, Universitas Jember.
- Pratiwi, D. I., Syarif, R. A., Waris, R., dan Faradiba. 2019. Isolasi Senyawa Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1): 340-346.
- Putro, C. A., Surjoseputro, S., dan 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*, 14(2): 61-66.
- Rachmaniar, R., Kartamihardja, H., dan Merry. 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): 1-20.
- Rahmadini, F., Julianti, E., dan Lubis, Z. 2020. Warna Kulit dan Komposisi Kimia Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griffith et Anders.) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Jurnal Agrotek*, 14(2): 270-277.
- Rahman, M. S., dan Al-Mahrouqi, A. I. 2009. Instrumental Texture Profile Analysis of Gelatin Gel Extracted from Grouper Skin and Commercial (Bovine and Porcine) Gelatin Gels. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1-14.
- Rengku, P. M., Ridhay, A., dan Prismawiryanti, P. 2017. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Betasianin dalam Ekstrak Buah Kaktus (*Opuntia elatior* Mill.). *Kovalen*, 3(2): 142-149.
- Rhim, J. W., dan Hong, S. I. 2011. Effect of Water Activity and Temperature on the Color Change of Red Pepper (*Capsicum annuum* L.) Powder. *Food Science and Biotechnology*, 20(1): 215-222.

- Risnayanti, R., Sabang, S. M., dan Ratman, R. 2015. Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2): 91-96.
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 19-24.
- Romdonah, F. S., Kusumo, E., dan Supartono, S. 2017. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(1): 1-4.
- Salimah, D. M., Lindriati, T., dan Purnomo, B. H. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2): 145-155.
- Samantha, K., Suseno, T, I. P., dan Utomo, A. R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Karaginan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei (*Morus Nigra* L.) Lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 18(2): 119-125.
- Santoso, A. F., dan Fibrianto, K. 2017. Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kualitas Sosis Ayam: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4): 92-96.
- Sari, S. M., Adi, A. C., dan Andrias, D. R. 2015. Daya Terima dan Total Cost Kombinasi Sari Kulit Buah Naga Merah dan Sari Buah Jambu Biji Merah. *Media Gizi Indonesia*, 10(2): 128-135.
- Savitri, L. P. A. D., dan Suswita, 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. *Jurnal Agromix*, 8(1): 1-12.
- Schulueter, A. K., dan Johnston, C. S. 2011. Vitamin C: Overview and Update. *Journal of Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 16(1): 49-57.
- Siddiq, M., Ahmed, J., Lobo, M. G., dan Ozadali, F. 2012. *Tropical and Subtropical Fruits: Postharvest Physiology Processing and Packaging*. Wiley Publishers, United Kingdom.

- Simamora, A., Paramita, L., Hamid, N. A. B. M., Santoso, A. W., dan Timotius, K. H. 2018. *In Vitro* Antidiabetic and Antioxidant Activities of Aqueous Extract from the Leaf and Fruit of *Psidium guajava* L. *The Indonesian Biomedical Journal*, 10(2): 156-164.
- Simanjuntak, P., Susanto, E., dan Sulastri, L. 2019. Pengaruh Metode Ekstraksi Cara Maserasi dan Infusa Daun Mangrove, Daun Kejibeling dan Batang Katuk serta Kombinasinya terhadap Uji Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Prosiding Seminar Nasional Kimia 2019: 62-69. Desember 2019. Jurusan Kimia FMIPA Unmul.
- Sinaga, F. A., Risfandi, M., Mesnan, dan Jumadin, I. P. 2017. The Effect of Giving Red Guava Fruit Juice Towards Haemoglobin and VO_2 max Contents on Maximum Physical Activity. *International Journal of Science and Research*, 6(9).
- Sinbad, O. O., Folorunsho, A. A., Olabisi, O. L., Ayoola, O. A., dan Temitope, E. J. 2019. Vitamins as Antioxidants. *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 2(3): 214-235.
- Sitorus, A., Ali, A., dan Hamzah, F. 2013. Kajian Pembuatan Minuman Jelly dari Sayuran Wortel dan Brokoli. S.P., Universitas Riau.
- Sugiarso, A., dan Nisa, F. C. 2015. Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba* L.) dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri Blume*) Sebagai Pensubstitusi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 443-452.
- Suliasih, Legowom A. M., dan Tampoebolon, B. I. M. 2018. Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai $L^*a^*b^*$ dalam Yogurt yang Diperkaya dengan Probiotik *Bifidobacterium longum* dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4): 151-156.
- Sulistianingsih, Y., Johan, V. S., dan Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jom Faperta*, 4(2): 1-13.
- Suryani, M., Mardiah, dan Suprayatmi, M. 2017. Penambahan Daun Sirsak (*Annona muricata*) pada Jelly Drink Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1): 33-40.

- Sutwal, R., Dhankhar, J., Kindu, P., dan Mehla, R. 2019. Development of Low Calorie Jam by Replacement of Sugar with Natural Sweetener Stevia. *International Journal of Current Research and Review*, 11(4): 9-16.
- Syafrida, M., Darmanti, S., dan Izzati, M. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma*, 20(1): 44-50.
- Tampubolon, T. R., dan Yunianta, Y. 2017. Pengaruh Formulasi terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organooleptik *Effervescent* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* var. pomifera). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 27-37.
- Tenore, G. C., Novellino, E., dan Basile, A. 2012. Nutraceutical Potential and Antioxidant Benefits of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Extracts. *Journal of Functional Foods*, 4: 129-136.
- Torre, M. P. D., Cavero, R. Y., Calvo, M. I., dan Vizmanos, J. L. 2019. A Simple and A Reliable Method to Quantify Antioxidant Activity In Vivo. *Journal Antioxidants*, 8(142): 1-11.
- Trilaksani, W., Setyaningsih, I., dan Masluha, D. 2015. Formulasi *Jelly Drink* Berbasis Rumput Laut Merah dan *Spirulina platensis*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1): 74-82.
- Vania, J., Utomo, A. R., dan Trisnawati, C. Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1): 8-13.
- Vora, J. D., Mankame, G., dan Madav, P. 2018. Biochemical and Nutritional Assessment of Guava (*Psidium Guajava*). *Journal of Biotechnology and Biochemistry*, 4(5): 1-7.
- Waladi, Johan, V. S., dan Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Faperta*, 2(1).
- Wati, A. F., Ina, P. T., dan Sugitha, I. M. 2018. Aplikasi Perbandingan Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*) dan Air dalam Pembuatan *Jelly Drink*. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 5(2): 104-111.

- Wati, I., dan Saidi, I. A. 2015. Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Pengganti Karagenan dalam Pembuatan *Jelly Drink* Rosella (Kajian Konsentrasi Rumput Laut dan Karagenan). *Journal of Agricultural Science*, 12(1): 43-50.
- Wicaksono, G. S., dan Zubaidah, E. 2015. Pengaruh Karagenan dan Lama Perebusan Daun Sirsak terhadap Mutu dan Karakteristik *Jelly Drink* Daun Sirsak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 281-291.
- Widawati, L., dan Hardiyanto, H. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA*, 2(2): 144-152.
- Widjaja, W. P., Sumartini, dan Rifani. 2017. Pengaruh Konsentrasi *Jelly Powder* terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3): 197-207.
- Wiyono, A. E., Herlina, H., dan Yuwanti, S. 2015. Pengembangan Produk Kerupuk Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Skala UMKM. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(2): 137-150.
- Wulansari, A. N. 2018. Alternatif cantigi ungu (*Vaccinium varigiaefolium*) sebagai antioksidan. *Jurnal Farmaka*, 16(2): 419-429.
- Yahia, E. M. 2011. *Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits*. Woodhead Publishing, United Kingdom.
- Yanto, T., Karseno, dan Purnamasari, M. M. D. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 123-129.
- Yati, K., Hariyanti, dan Arisanti, D. 2013. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Kombinasi Karagenan dan Konjak Sebagai *Gelling Agent* terhadap Stabilitas Fisik Kembang Gula *Jelly* Sari Umbi Wortel (*Daucus carota* L.). *Farmasains*, 2(1): 20-25.
- Yusuf, R., Laude, S. L., Hawalina, H., dan Setianingsih, N. M. 2017. Pertumbuhan Tanaman Buah Naga (*Hylocereus undatus* L.) yang Diberikan Berbagai Konsentrasi NAA (*Napthalen Acetic Acid*) Secara *In Vivo*. *Jurnal Agroland*, 24(2): 113-118.

Zega, Y. 2010. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Berbasis The (*Camelia sinensis*) dan Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pangan Fungsional. S.T.P., Institut Pertanian Bogor.

