

DAFTAR PUSTAKA

- Abotaleb, M., Samuel, S.M., Varghese, E., Varghese, S., Kubatka, P., Liskova, A. And Büsselberg, D., 2019. Flavonoids in cancer and apoptosis. *Cancers*, 11(1), pp.1–39. <https://doi.org/10.3390/cancers11010028>.
- 'Afni, F.N., 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji terhadap Karakteristik Jus. Universitas Pasundan.
- Agustin, T., 2020. 'Potensi metabolit aktif dalam sayuran cruciferous untuk menghambat pertumbuhan sel kanker'. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(4), pp.459–472.
- Agustina Arlyn Paur, M., Kurnia Hartati, F. And Andika Prayudanti, A., 2025. 'Gelling agent yang berbeda terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik permen jelly jambu kristal (*Psidium guajava*)'. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 10(3), pp.3105–3115.
- Aini, N., 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta Graha Ilmu.
- Akyildiz, A., Mertoglu, T.S. and Agcam, E., 2021. 'Kinetic Study for Ascorbic Acid Degradation, Hydroxymethylfurfural and Furfural Formations in Orange Juice'. *Journal of Food Composition and Analysis*, 102(4).
- Almatsier, S., 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Amelia, J.R., Rahmawati, R. And Purnama, V.P., 2020. 'Formulasi kappa karagenan dan konjak terhadap karakterisik kimia puding sari jagung manis'. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, (1), pp.53–62.
- Amin, A., Wunas, J., Merina Anin Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Makassar Jalan Perintis Kemerdekaan Km, Y. And -Makassar, D., n.d. 'Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol klika faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br) dengan metode DPPH'. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, .
- Amin, S., Guspiana, R., Bakti, U. And Husada, T., 2025. 'Tinjauan kimia medisinal potensi ekstrak minyak atsiri cengkeh (*syzygium aromaticum*) bagi kesehatan'. *Journal of Public Health Science (jophs)*, 2(2).
- Angraeni, L., Elfika, F., Rahmi, S., Husin, H. And Anggriawin, M., 2025. 'Analisis kimia dan karakteristik organoleptik puding dengan penambahan ekstrak daun kelor dan susu kacang merah',. *Jurnal UPI*, 10(1), p.62. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v10i1>.

- Arief, D.Z., Afrianti, L.H. and Soemarni, 2018. 'Karakteristik fruit leather jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Dengan jenis bahan pengisi'. *Pasundan Food Technology Journal*, 5, pp.76–83.
- Aryantini, D., 2021. 'Aktivitas antioksidan dan kandungan tapnin total ekstrak etanol daun kupu-kupu (*Bauhinia purpurea* L.)'. *Jurnal Farmagazine*, 8(1), p.54. <https://doi.org/10.47653/farm.v8i1.537>.
- Asrifaturofingah, Listiowati, E., Uzlifati Matsna, F., Zulfa Putriliana, S. And Afni Himmatul Ulya, N., 2024. 'Analisis Aktivitas Senyawa Antioksidan Pada Berbagai Daun Tanaman Herbal dengan Metode DPPH'. *Jurnal Pharmascience*, 11(1), pp.98–114.
- Aufa, M.R., Putranto, W.S. and Balia, R.L., 2020. 'The effect of addition of red guava (*Psidium guajava* L.) Juice concentration on lactic acid levels, vitamin c, and acceptability of set yoghurt'. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(1), pp.8–16. <https://doi.org/10.24198/jthp.v1i1>.
- Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian, 2020. Tanaman Jambu Biji Merah sebagai Antioksidan.
- Banerjee, S., Ravi, R. And Bhattacharya, S., 2013. 'Textural characterization of gellan and agar based fabricated gels with carrot juice'. *LWT-Food Sci*, 53, pp.255–261.
- Bangun, M., 2021. BAB II Tinjauan Pustaka 2.1 Botani Tanaman 2.1.1 Sistematika.
- Baranowska, A. And Weiner, M., 2025. 'Carotenoid content in sweet corn kernels: implications for human health and food security'. *Health Problems of Civilization*, 19(4), pp.466–475. <https://doi.org/10.5114/hpc.2025.155347>.
- Bastian, F., 2021. 'Promosi kesehatan tentang keganasan kanker pada masyarakat gampong meunasah intan'. *Jurnal Abdimas UNAYA*, 2(2), pp.280–285.
- Bray, A.L. and Topp, C.N., 2018. The quantitative genetic control of root architecture in Maize. *Plant and Cell Physiology*, <https://doi.org/10.1093/pcp/pcy141>.
- Budi, T.G.N., Ratnasari, D. And Setyaningsih, S., 2026. 'Karakteristik roti manis dengan penambahan tepung jagung (*Zea corn* L.) sebagai makanan sumber serat'. *Jurnal Kesehatan Amanah*, 10(1), pp.297–307. <https://doi.org/10.57214/jka.v10i1.1079>.
- Carr, A.C. and Frei, B., 1999. 'Toward a new recommended dietary allowance for vitamin C based on antioxidant and health effects in humans'. *American Society for Clinical Nutrition*.

- Chaudhary, S., Chandrashekar, K.S., Pai, K.S.R., Setty, M.M., Devkar, R.A., Reddy, N.D. and Shoja, M.H., 2015. 'Evaluation of antioxidant and anticancer activity of extract and fractions of *Nardostachys jatamansi* DC in breast carcinoma'. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 15(1). <https://doi.org/10.1186/s12906-015-0563-1>.
- Coco, M.G. and Vinson, J.A., 2019. 'Analysis of popcorn (*Zea mays* L. Var. Everta) for antioxidant capacity and total phenolic content'. *Antioxidants*, 8(1). <https://doi.org/10.3390/antiox8010022>.
- Dewanto, V., Wu, X. And Liu, R.H., 2002. 'Processed sweet corn has higher antioxidant activity'. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Dewi, P.S., Mualimin, L. And Brillyansyah, D.F., 2025. 'Pengaruh konsentrasi konjak glukomanan dan karagenan terhadap karakteristik sensoris dan stabilitas puding coklat'. Jember.
- Fadhilah, T.M., Sukmawati, I.A., Kristiana, I., Kumalasari, N.A. and Liana, N., n.d. Penambahan bubuk dan bubur kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan pudding. Bekasi.
- Fadlilah, A.R. and Lestari, K., 2023. 'Review: peran antioksidan dalam imunitas tubuh'. *Farmaka*, 21, pp.171–178.
- Faisal, M., 2024. 'Karakteristik kimia dan akseptabilitas set yogurt jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Dengan variasi waktu inkubasi'. *Jurnal Ristara (Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi dan Terapan)*, 2(2), pp.30–35.
- Fajriyah, S.N. and Oktafa, H., 2020. 'Studi pembuatan puding kombinasi belimbing wuluh dan jambu biji merah sebagai alternatif makanan selingan sumber antioksidan'. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1 (1), pp.41–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.25047/harena.v1i1.2410>.
- Farhan, M., Rizvi, A., Aatif, M. And Ahmad, A., 2023. 'Current understanding of flavonoids in cancer therapy and prevention'. *Metabolites*, 13(4), pp.1–29. <https://doi.org/10.3390/metabo13040481>.
- Farhan, M., Syafi'i, M. And Pirngadi, K., 2025. 'Uji sinkronisasi (nicking period) waktu penyerbukan bunga jantan dan betina pada galur jagung manis ms UNSIKA terhadap hasil dan komponen hasil'. *Agriprima: Journal of Applied Agricultural Sciences*, 9(1), pp.61–73. <https://doi.org/10.25047/agriprima.v9i1.695>.
- Febrianti, N., Rohmana, M.I., Yunianto, I. And Putri, R.D., 2016. 'Perbandingan aktivitas antioksidan buah pepaya (*Carica papaya* L.) Dan buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.)'. *Research Report*, (2), 2.

- Gultom, S.F., 2025. 'Pengaruh proporsi umbi bit (*Beta vulgaris* L.) Dan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) Terhadap sifat kimia dan organoleptik slice jam'. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 16(1), p.5916. <https://doi.org/10.35891/tp.v16i1.5916>.
- Hadi, A.S., 2023. 'Potensi buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Dalam meningkatkan kadar hemoglobin'. 20, pp.1–6.
- Hanum, A.L. and Ani Nuraeni, 2024. 'Daya terima puding jagung dengan substitusi kacang hijau sebagai alternatif PMT balita'. *Jurnal Sains Boga*, 7(2), pp.103–114. <https://doi.org/10.21009/JSB.007.2.05>.
- Hidayati, R., Restapaty, R. And 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), pp.170–176. <https://doi.org/10.37478/mahajana.v2i2.870>.
- Ifie, S.E., Dangana, R.S., Swase, D., Ben Okon, M., Makena, W., Agunloye, M.O., Ugwu, C.N., Ifie, J.E., Odoma, S., Babangida, A.I. and Aja, P.M., 2025. Nutritional composition of *Zea mays* L: A comprehensive Review of Macronutrients, Micronutrients, and Bioactive Compounds. *Open Research Africa*, 8, p.15. <https://doi.org/10.12688/openresafrika.16056.1>.
- Imanda, S.D. and Kaseng, E.S., 2025. 'Analisis kadar polifenol dan aktivitas antioksidan minuman herbal kunyit (*Curcuma Longa* L.) dengan penambahan jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe)'. *JIMU: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 03(03), pp.3031–9498.
- Irianti, T.T., Kuswanti, Nuranto, S. And Purwanto, 2021. *Antioksidan dan Kesehatan*. Badan Penerbit dan Publikasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Januarti, I.B., Taufiq, H. And Sulistyaningsih, S., 2019. 'The correlation of total flavonoid and total phenolic with antioxidant activity of single bulb garlic (*Allium sativum*) from Tawangmangu and Magetan'. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Community*, 16(2), pp.96–103. <https://doi.org/10.24071/jpsc.001798>.
- Jufri, M., 2023. Skripsi Pertumbuhan Dan Produksi Jagung Manis Pada Berbagai Kombinasi Pupuk Organik.
- Kameliani, D., Salamah, N. And Guntarti, A., 2020. 'Uji aktivitas antioksidan ekstrak ganggang hijau (*Ulva lactuca* L.) Dengan variasi konsentrasi pelarut etanol 60%, 75%, dan 96% menggunakan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)'. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 5(2), pp.387–396. <https://doi.org/https://doi.org/10.36387/jiis.v5i2.534>.

- Kemenkes RI, 2023. *Arti Penting Vitamin C , D, E, dan K Bagi Tubuh*.
- Khasanah, U., 2024. 'Pengaruh substitusi jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap kadar vitamin C dan mutu organoleptik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*)'. *Indonesian Journal of Public Health Nutrition*, [online] 4(1), pp.117–124. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i1.71306>.
- Kumari, N., Gautam, S. And Ashutosh, C., 2013. 'Psidium guajava: a fruit or medicine – an overview'. *The Pharma Innovation-Journal*, 2(7725).
- Landeng, P.J., Suryanto, E. And Momuat, L.I., 2017. 'Komposisi proksimat dan potensi antioskidan dari biji jagung manado kuning (*Zea mays* L.)'. *Chem. Prog*, 10(1), pp.33–39. <https://doi.org/10.35799/cp.10.1.2017.27743>.
- Larasati, D.A. and Damayanti, A., 2023. 'Pencegahan kanker payudara dini melalui edukasi kebutuhan aktivitas dan pembuatan nutrisi tinggi antioksidan bagi usia remaja'. 5(3), pp.611–618.
- Lin, H.T.V., Tsai, J.S., Liao, H.H. and Sung, W.C., 2025. 'Effect of hydrocolloids on penetration tests, sensory evaluation, and syneresis of milk pudding'. *Polymers*, 17(3). <https://doi.org/10.3390/polym17030300>.
- Lu, H., Zhao, H., Zhong, T., Chen, D., Wu, Y. and Xie, Z. (2024) 'Molecular regulatory mechanisms affecting fruit aroma', *Foods*, 13(12), p. 1870. <https://doi.org/10.3390/foods13121870>
- Maharani, A.I., Riskierdi, F., Febriani, I., Alsyah Kurnia, K., Aulia Rahman, N., Fadila Ilahi, N. And Alicia Farma Biologi, S., 2021a. 'Peran antioksidan alami berbahan dasar pangan lokal dalam mencegah efek radikal bebas'. *Prosiding Semnas BIO*.
- Maharani, A.I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K.A., Rahman, N.A., Illahi, N.F. and Farma, S.A., 2021b. 'Peran antioksidan alami berbahan dasar pangan lokal dalam mencegah efek radikal bebas'. *Prosiding Semnas BIO*.
- Malahayati, M. And Rahmawati, 2014. Optimasi tekanan dan rasio refluks pada distilasi fraksinasi vakum terhadap mutu eugenol dari minyak daun cengkeh terhadap mutu eugenol dari minyak daun cengkeh. *KONVERSI*, 3(2), pp.7–18.
- Malik, K., 2021. Klasifikasi Jenis Jambu Biji Berdasarkan Tekstur Daun Menggunakan Convolutional Neural Networks (CNN). *NJCA*, pp.19–28.
- Marten, Z., 2024. Karakteristik Mutu Susu Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). Universitas Dehasen Bengkulu.

- Masfufatun, O., Kumala, N.I. and Rahayuningsih, T., 2022. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Vitamin C Dalam Jambu Biji (*Psidium Guajava*).
- Maulydya, C.E., Yuniarti, R., Indrayani Dalimunthe, G. And Munandar Nasution, H., 2023. 'Analisis aktivitas antioksidan teh daun jamblang (*Syzygium cumini* (L.) Skeels) dengan metode DPPH'. *Farmasainkes : Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 2(2), pp.189–200.
- Mousavi, S.M.N., Illes, A., Bojtor, C., Miar, Y., Shojaie, S.H., Nagy, J. And Szeles, A., 2025. 'Effect of harvest time on sugar content and carotenoid composition in different sweet maize hybrids'. *Scientific Reports*, Nature Research. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-11680-w>.
- Mumtazah, A.R., Ramadhina, G.N., Hidayat, H., Asmawati, L. And Sopingi, I., 2025. Transformasi rasa jamu menjadi puding : inovasi pengurangan stigma pangan tradisional. 4(1), pp.1–9.
- Nagai, H. And Kim, Y.H., 2017. 'Cancer prevention from the perspective of global cancer burden patterns'. *Journal of Thoracic Disease*, 9(3), pp.448–451. <https://doi.org/10.21037/jtd.2017.02.75>.
- Napitupulu, D.H., Herawati, W. And Apriliana, H., 2021. 'Variasi morfologi jambu biji (*Psidium guajava* L.) Di Purwokerto'. *Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 3(1).
- Naseer, S., Hussain, S., Naeem, N., Pervaiz, M. And Rahman, M., 2018. 'The phytochemistry and medicinal value of *Psidium guajava* (guava)'. *Clinical Phytoscience*, 4(1), pp.1–8. <https://doi.org/10.1186/s40816-018-0093-8>.
- Nugraheni, M., 2012. Pewarna alami makanan dan potensi fungsionalnya. Peningkatan Kompetensi Guru dalam Menghadapi UKG.
- Nurdianti, L. And Rahmiyani, I., 2016. 'Uji aktivitas antioksidan krim ekstrak daun mangga (*Mangifera indica* L.) Terhadap DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil)'. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 16(1), p.50.
- Nurrahmawati, S.F., Hendrarini, H. And Setyadi, T., 2023. 'Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri keripik kentang di Kabupaten Tuban'. *AGRICA*, 16(2), pp.225–239. <https://doi.org/10.37478/agr.v16i2.3328>.
- Palungkun, R. And B. Asiani, 2024. *Sweet Corn–Baby Corn: Peluang Bisnis, Pembudidayaan dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Park, K., 2023. 'The role of dietary phytochemicals: evidence from epidemiological studies'. *Nutrients*, 15(6). <https://doi.org/10.3390/nu15061371>.

- Parra, C., Saldivar, S. And Liu, R.H., 2007. 'Effect of processing on the phytochemical profiles and antioxidant activity of corn for production of masa, tortillas, and tortilla chips'. *Journal Agricultur Food and Chemistry*.
- Pasaribu, K., Nugroho, R.A. and Hastuti, S., 2023. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Guajava) Pada Proses Transportasi Terhadap Hemoglobin Dan Kelulusanhidup Benih Ikan Mas (Cyprinus Carpio)
- Poçan, P. And Erünsal, Ç.S., 2024. 'Exploring the effect of sucrose and d-allulose addition on the gelling ability and physical properties of agar–agar vegan gels'. *European Food Research and Technology*, 250(8), pp.2245–2254. <https://doi.org/10.1007/s00217-024-04534-8>.
- Popov, S., Smirnov, V., Paderin, N., Khramova, D., Chistiakova, E., Vityazev, F. And Golovchenko, V., 2022a. 'Enrichment of agar gel with antioxidant pectin from fireweed: mechanical and rheological properties, simulated digestibility, and oral processing'. *Gels*, 8(11). <https://doi.org/10.3390/gels8110708>.
- Popov, S., Smirnov, V., Paderin, N., Khramova, D., Chistiakova, E., Vityazev, F. And Golovchenko, V., 2022b. 'Enrichment of agar gel with antioxidant pectin from fireweed: mechanical and rheological properties, simulated digestibility, and oral processing'. *Gels*, 8(11), pp.1–16. <https://doi.org/10.3390/gels8110708>.
- Popova, A., Doykina, P., Mihaylova, D. And Dimitrova-Dimova, M., 2024. 'Assessment of pudding formulations using lyophilized apricot, plum, and plum–apricot powders: texture, bioactivity, and sensory quality'. *Dairy*, 5(4), pp.688–701. <https://doi.org/10.3390/dairy5040051>.
- Prakash, A., 2001. *Antioxidant Activity. Medallion Laboratories: Analytical Progress*, Minneapolis, Minnesota.
- Pratama, R., Pahlevi, M.R., Santoso, R. And Rafli, T.M., 2024. Formulasi dan Evaluasi Granul Instan Ekstrak Etanol Daun Kenikir (Cosmos caudatus) sebagai Antioksidan. *Majalah Farmasetika*, 9(3), 17 Apr., p.276. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v9i3.53782>.
- Putra, W.S., 2013. *Buah Ajaib : Penangkal penyakit*.
- Putri, E.B.P., Putri, F.K. and Sulaiha, S., 2020. 'Perbandingan kadar flavonoid dan vitamin c pada infused water goji berry (Lycium barbarum) dan air nabeez kurma (Phoenix dactylifera L.)'. *Medical Technology and Public Health Journal (MTPH Journal)*, 4(1), pp.32–37.

- Putri, K.D., Zaini, M.A. and Kisworo, D., 2015. 'Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik, organoleptik es krim'. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1), pp.15–23.
- Putri, R., 2018. Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Puding Suplementasi Jambu Biji. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Putro S, C.A., Surjoseputro, S. And 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, pp.61–66.
- Rachmaniar, R., Kartamihardja, H., Sekolah, M. And Farmasi Indonesia, T., 2016. 'Pemanfaatan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) sebagai antioksidan dalam bentuk granul effervescent'. *JSTFI Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, .
- Rahayu, E. And Warsito, H., 2023. 'Formulasi puding lumut sari jambu biji merah sebagai makanan selingan untuk pencegah penyakit degeneratif'. *HARENA: Jurnal Gizi*, .
- Rahayu, W.E., Sa'diyah, S.H. and Romalasari, A., 2020. 'Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap kefir susu kambing'. *AGROMIX*, 11(1), pp.1–8. <https://doi.org/10.35891/agx.v11i1.1887>.
- Rahayuwati, L., Rizal, I., Pahria, T., Lukman, M. And Juniarti, N., 2020. Pendidikan Kesehatan tentang Pencegahan Penyakit Kanker dan Menjaga Kualitas Kesehatan. 3.
- Rahmawati, Muflihunna, A. And Muhammad Sarif, L., 2015. 'Analisis aktivitas antioksidan produk sirup buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan metode DPPH'. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, .
- Rahmayuni, Ayu, D.F. and Ashadi Yahya Riski, 2025. 'Penambahan jambu biji merah dalam pembuatan dodol tepung ketan dan biji nangka'. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i1.35104>.
- Ramayulis, R., 2013. *Jus Super Ajaib*.
- Rantika, Indani and Hamid, Y.H., 2020a. 'Daya terima konsumen terhadap puding dengan penambahan buah rimbang (*Solanum Torvum* SW.)'. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5.
- Rantika, Indani and Hamid, Y.H., 2020b. Daya terima konsumen terhadap puding dengan penambahan buah rimbang (*Solanum Torvum* SW.). . *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5.

- Rejeki, S., Nurlin and Ansharullah, 2024. 'Pengaruh penambahan jagung manis (*Zea mays* L.) Terhadap nilai organoleptik dan sifat kimia selai albedo semangka (*Citrullus lanatus*)'. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, .
- Rifai, G., Wayan Rai Widarta, I. And Ayu Nocianitri, K., 2018. Pengaruh Jenis Pelarut dan Rasio Bahan dengan Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.).
- Rishika, D. And Sharma, R., 2012. An Update Of Pharmacological Activity Of *Psidium Guajava* In The Management Of Various Disorders. 3(10), pp.3577–3584.
- Roux, D.C.D., Caton, F., Jeacomine, I., Maîtrejean, G. And Rinaudo, M., 2024. 'Reversibility in the physical properties of agarose gels following an exchange in solvent and non-solvent'. *Polymers*, 16(6). <https://doi.org/10.3390/polym16060811>.
- Roviurrohman, R., Minanda Yuniar, S., Urwatul Wutsqa, Y., Retno Sari, D. And Shaliha, I., 2025. 'Evaluasi komprehensif aktivitas antioksidan in vitro menggunakan dpph dan abts pada tumbuhan paku *pteridium aquilinum* asal gunung ciremai'. *Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda*, 9(1), pp.77–85.
- Ruksanan,), Hastian,) and Abubakar,), 2021a. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Agar-Agar Terhadap Kualitas Produk Puding Labu kuning.
- Ruksanan, Hastian and Abubakar, 2021b. *ABSTRAK* Pengaruh Konsentrasi Gula dan Agar-Agar Terhadap Kualitas Produk Puding Labu kuning.
- Rumyaan, E.F., Tetuko, A., Loni, I.M., K Salu, C.P., Arisa, Y., Tinggi Ilmu Kesehatan Akbidyo Jl Parangtritis, S.K., Panggungharjo Bantul, S. And Istimewa Yogyakarta, D., 2022. 'Aktivitas antioksidan ekstrak tanaman kersen menggunakan DPPH'. *Jurnal Ilmu Kesehatan (JIKA)*, .
- Said, N.S., Olawuyi, I.F. and Lee, W.Y., 2023. 'Pectin Hydrogels: Gel-Forming Behaviors, Mechanisms, and Food Applications'. *Gels*, <https://doi.org/10.3390/gels9090732>.
- Sakka, L. And Muin, R., 2023. 'Identifikasi kandungan senyawa antioksidan ekstrak daun bidara (*Ziziphus mauritiana* Lamk.) Dengan menggunakan metode DPPH'. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 4(1). <https://doi.org/10.37311/jsscr.v4i1.13518>.
- Salimah, D.M., Lindriati, T. And 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.

- Sari, F.E., 2021. Pendahuluan Dan Tinjauan Pustaka. *Repository Politeknik Negeri Lampung*.
- Sari, G.K. and Saraswati, M., 2023. ‘Pemanfaatan ekstrak jagung (*Zea mays*) di Kabupaten Grobogan dalam bentuk sediaan gel sebagai pelindung dari sinar UVB. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 4(1), pp.122–128.
- Sayuti, K. And Yenrina, R., 2015. *Antioksidan Alami Dan Sintetik*.
- Sembiring and Azlina, D., 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Jambu Biji, Jambu Biji Merah, dan Jambu Biji Kristal. *Repository Institusi Universitas Sumatera Utara*.
- Seraglio, S.K.T., Schulz, M., Nehring, P., Della Betta, F., Valese, A.C., Daguer, H., Gonzaga, L.V., Fett, R. And Costa, A.C.O., 2018. Nutritional and bioactive potential of Myrtaceae fruits during ripening. *Food Chemistry*, 239, pp.649–656. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.06.118>.
- Setiawan, F., Yunita, O. And Kurniawan, A., 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*
- Smirnov, V., Khramova, D., Chistiakova, E., Zueva, N., Vityazev, F., Velskaya, I. And Popov, S., 2025. Texture Perception and Chewing of Agar Gel by People with Different Sensitivity to Hardness. *Gels*, 11(1), pp.1–16. <https://doi.org/10.3390/gels11010005>.
- Sofiyani, A.F., Hasdar, M. And Purwati, Y., 2023. ‘Kualitas ph, kadar air, dan kadar gula dari manisan kolang- kaling yang dibuat dengan variasi berbagai enis gula’. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), pp.124–139.
- Suarni, A, S.K. and Hafid, M., 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kemiri (*Aleurites moluccana*) Dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazil).
- Sukratilla, R., Benti Etika, S., Kimia, D., Matematika, F., Ilmu, D., Alam, P., Padang, U.N. and Etika, S.B., 2024. Analisis Aktivitas Antioksidan dan Profil GC-MS Ekstrak Kulit Semangka (*Citrullus lanatus*). 6. [https://doi.org/10.25299/jrec.2024.vol6\(2\).18679](https://doi.org/10.25299/jrec.2024.vol6(2).18679).
- Sumiyati, Rusydi, A.R., Nur, U.M. and Yuliati, 2021. ‘Peningkatan produktivitas masyarakat melalui pengolahan puding jagung di Desa Sanrobone Kab. Takalar’. *Communnity Development Journal*, 2(3).
- Syukri, D. A nd Dina, M., 2022. *Buku_Jagung_2022*.
- Tadidik, U.H., Kandowangko, N.Y., Febriyanti, Retnowati, Y. And Ahmad, A., 2025. ‘Studi kekerabatan morfologi jagung (*Zea mays* L.) varietas lokal Di

- Gorontalo'. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 28(1). <https://doi.org/10.30596/agrium.v28i1.23146>.
- Taligan, M., 2017. Pengaruh dari pemanfaatan kompos gamal dan limbah cair tahu terhadap proses pertumbuhan dan produksi tanaman jagung manis (*Zea mays* L. *Saccharata* Sturt). *Repository Medan Area University*.
- Theafelicia, Z. And Wulan, S.N., 2023. 'Perbandingan berbagai metode pengujian aktivitas antioksidan (dpph, abts dan frap) pada teh hitam (*Camellia sinensis*)'. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24.
- Triandini, I.G.A.A.H. and Waginyana, I.G.A.S., 2022. 'Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan'. *Jurnal Silva samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), pp.12–19.
- Udoro, E.O., Anyasi, T.A. and Jideani, A.I.O., 2021. Process-induced modifications on quality attributes of cassava (*Manihot esculenta* crantz) flour. *Processes*, <https://doi.org/10.3390/pr9111891>.
- Ulfa, Z.A., Fitriyanti, A.R., Sulistyaningrum, H. And Handarsari, E., 2023. 'Aktivitas Antioksidan, Serat Kasar, dan Karakteristik Sensori Puding Okra Hijau (*Abelmoschus esculantus* L) dengan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L)'. *Nutri-Sains Jurnal Gizi Pangan dan Aplikasinya*, 7(2), pp.99–110. <https://doi.org/10.21580/ns.2023.7.2.14821>.
- Untari, D.T., 2018. *Metodologi Penelitian*. Available at: <www.penapersada.com>.
- Uri, N.N.H., Mamuaja, C.F. and Koapaha, T., 2019. 'Aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan susu jagung manis (*Zea mays saccharata*) dengan penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale roscoe*)'. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10.
- Utami, S., Nur Zikri, K. And Panjaitan, K., 2022. Respon beberapa varietas jagung manis (*zea mays* l. Var *saccharata*) terhadap hasil panen di kecamatan hamparan perak kabupaten Deli Serdang. 25(1), p.79. <https://doi.org/10.30596/agrium.v25i1.10148>.
- Vishwasrao, C. And Ananthanarayan, L., 2018. 'Kinetics of inactivation of quality-deteriorating enzymes and degradation of selective phytoconstituents in pink guava pulp during thermal processing'. *Journal of Food Science and Technology*, 55(8), pp.3273–3280. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3262-3>.
- Wibisono, K., Surjoseputro, S. And Setijawaty, E., 2025. 'Pengaruh konsentrasi ekstrak perikarp manggis dan agar-agar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik puding manggis'. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 24(1), pp.56–62. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v24i1.7336>.

- Wijaya, C.R., 2022. Pengaruh penambahan sari jambu biji merah (*Psidium Guajava* Linn) terhadap mutu organoleptik, nilai ph, dan kadar vitamin C pada yoghurt kacang tunggak (*Vigna Unguiculata* L.Walp). *Repository STIKES Panti Rapih*.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*.
- Wulansari, A.N., 2018. 'Alternatif cantigi ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai antioksidan alami: review'. *Farmaka*, 16(2), pp.419–429.
- Xu, L., Pan, M., Cheng, X., Liu, Z., Pang, B., Zhang, R., Liu, Y. And Wang, Q., 2025. 'Comparative analysis of the aroma characteristics of three different cultivars of guavas under different storage conditions using HS-SPME-GC–MS and HS-GC-IMS'. *Food Chemistry: X*, 31. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.103193>.
- Yulianti, L.E., 2016. Pengaruh Perlakuan Air Panas terhadap Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Selama Penyimpanan. *Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering*, 25, pp.299–303. <https://doi.org/10.19028/jtep.04.2.171-178>.
- Yunita, E., 2021. *Mekanisme Kerja Andrografolida Dari Sambiloto Sebagai Senyawa Antioksidan*.
- Yunita Prabawati, S. And Fauzia Agustina, A., 2015. Pemanfaatan Bahan Alami Eugenol Sebagai Zat Antioksidan. 1.
- Zahan, I., Khan, M.M., Rana, M.S., Sahabuddin, M., Rasik, M.R. and Uddin, M.B., 2024. Effect of selective preservatives on shelf-life of guava juice extracted using pectinase enzyme. *Heliyon*, 10(18). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e37596>.
- Zhai, L., Tang, Y., Dong, M., Chen, G., Wang, Y., Teng, F. And Huang, J., 2024. 'Characterization of volatile metabolites in temperate and tropical sweet corn cultivars under various post-harvest storage conditions'. *Food Chemistry: X*, 24. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.102020>.