

DAFTAR PUSTAKA

- Afani. (2017). Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Dengan Rosella Dan Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. *Unpas* , 1-9 .
- Ahyari, J. (2022). *Dasar Analisis Vitamin C Dengan Metode HPLC*. Retrieved From Apoteker.Net: Apoteker.Net
- Aji, A. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan Dari Kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi . *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*.
- Ananingsih, V. K. (2016). *Ekstraksi*. Jakarta : Unika Soegijapranata.
- Arum, N. A. (2017). Stabilitas Ekstrak Pigmen Kubis Ungu (*Brassica Oleracea L.*) Dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Produk Tradisional Cendol. *Sarjanan Thesis*.
- Asriani, D. H. (2022). *Digital Marketing Produk Sagu* . Jakarta: Penerbit NEM.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan*. Semarang : Graha Ilmu.
- Astawan, M. (2008). *Khasiat Warna-Warni* . Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Annisa, A. (2023). *10 Dessert Kembaran Cendol Di Asia Tenggara*. Jakarta : Detik.Com.
- Budi. (2021). *Repository Poltekkes Denpasar* . Retrieved From Aroma Makanan. Diambil April 23, Dari <https://Repository-Poltekkes-Denpasar.Ac.Id>
- Danang. (2022). *Ensiklopedia Dunia* . Retrieved From P2k.Stekom.Ac.Id. Diambil Februari 10, Dari <https://P2k.Stekom.Ac.Id/Ensiklopedia/Hunkue>
- Dewi, N. Y. (2019). Perbaikan Kualitas Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Kultivar Getas Merah Melalui Aplikasi GA3, Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Buah Lokal. *Fakultas Pertanian Universitas Udayana*.
- Fadila, I. (2022). *13 Manfaat Jambu Biji, Membantu Sistem Imun Hingga Atasi DBD* . Retrieved From Hello Sehat. Diambil November 23 Dari <https://Hellosehat.Com/Nutrisi/Fakta-Gizi/Manfaat-Jambu-Biji/>
- Fitriani, Y. (2022). Pengaruh Komposisi Ekstrak Jambu Biji Merah Terhadap. *Food Science And Culinary Education Journal*, 31-36.
- Fizriani, A. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*.
- Harahap, S. N. (2021). Identifikasi Senyawa Pada Buah Jambu Biji Merah Dengan Kromatografi Gas . *Prosiding Seminar Nasional* , 397.

- Hardiman, I. (2013). *25 Resep Kreasi Cendol* . Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hari, B. S. (2019). *Mengenal Sifat Kimia Dan Fisika Zat*. Jakarta : Penerbit Duta
- Harismi. (2020). *Manfaat Gula Untuk Kesehatan*. *Abdimas Unwahas*.
- Harliansyah, W. A. (2019). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Pada Cendol*. *Diploma Thesis* .
- Haryanto, Y. (2018). *Kualitas Dan Umur Simpan Cendol Dengan Variasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.)*. *Journal UAJY*.
- Hasanah, A. (2022). *Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Cendo*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
- Henny, J. (2021). *Sayuran Dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Indrasti, D. (2019). *Klorofil Daun Suji : Potensi Dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Aami*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* .
- Juliastuti, H. (2021). *Sayuran Dan Buah Bewarna Merah, Antioksidan Penangkal Radika Bebas*. Yogyakarta: Cv Budi Utama.
- Karinda, D. (2016, Mei 28). *Metode Penentuan Kadar Vitamin C* . Retrieved From Sains Pedia : Sainspedia.Web.Id
- Kadir, S. (2022) . *Kuliner Bergizi Berbasis Budidaya* . Jakarta : CV. Absolute Media .
- Keke. (2021). *25 Resep Kreasi Cendol*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kemp. (2017). *Uji Sensori Aroma* . *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* .
- Kurniawati, A. D. (2017). *Spektrofotometri* . Retrieved From University Of Brawijaya: [Http://Adelyadesi.Lecture.Ub.Ac.Id](http://Adelyadesi.Lecture.Ub.Ac.Id)
- Kuswando. (2007, Maret 5). *Pengaruh Sugesti Dan Warna Pada Makanan Dan Minuman Terhadap Persepsi Anak Tetangga Rasa* . Retrieved From Repository.Unika.Ac.Id : [Https://Scholar.Google.Com](https://Scholar.Google.Com)
- Latriyanto, A. (2022). *Pengawetan Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) Segar Dengan Teknologi Hypobaric Storage*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 56.

- Maimunah. (2021). *Strategi Pengembangan Usaha Tani Jambu Biji Merah*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka .
- Mustikasari, A. I. (2020, Januari 9). Jenis-Jenis Cendol Dan Segelintir Filosofinya. *Etnis Id*, Pp. 1-3.
- Nawangsih, O. (2017). Survey Mutu Dan Kemasan Gula Merah Di Pasar Kota Bandar Lampung .
- Nisrina, A. (2017). Stabilitas Ekstrak Pigmen Kubis Ungu (*Brassica Oleracea L.*) Dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Produk Tradisional Cendol . *Jurnal Pangan Dan Hasil Pertanian* , 144-153.
- Nugraheni. (2012). Pewarna Alami Makanan Dan Potensi Fungsionalnya. *Seminar Nasional* , 1 .
- Purnamaningrat. (2022) Produksi Dan Banyaknya Pohon Jambu Biji Yang Menghasilkan 2019. Diambil September 15, Dari <https://bps.go.id>
- Samber, H. B. (2013). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 1.
- Sari, K. I. (2018). Tekstur Makanan : Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Kognisi. *Dental Journal* .
- Sari, R. W. (2008). *Bahaya Makanan Cepat Saji Dan Gaya Hidup Sehat*. Surabaya : O2.
- Subhan, F. A. (2019). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh . *Pangan* , 67-71.
- Rahma, S. (2023) Makanan Lengket Di Panci Stainless Steel? Ini Penyebab Dan Solusinya. Diambil Maret 18, Dari <https://kompas.com>
- Warasi, Y. M. (2021, Juni 29). *Mengenal Cendol, Serta Sejarah Dan Variasinya*. Retrieved From Cairo Food. Diambil Juni 29, Dari Cairofood.Id/Mengenal-Cendol-Sejarah-Variasi/