

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., Bahar, A., & Sutiadiningsih, A. (2021). *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya*. 10(1).
- Adirahmanto, Kris., Rofandi Hartanto, Dwi Dian Novita. 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*) dalam Penyimpanan Dinamis Udara CO₂. Universitas Lampung, Lampung
- Adrianta, K. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Daun Magenta (*Peristrophe bivalvis* (L.) Merr) sebagai Salah Satu Kandidat Pengobatan Bahan Berbasis Herbal serta Bioaktivitas sebagai Analgetik. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1). <https://doi.org/10.36733/medicamento.v6i1.745>
- Aini, H. N., & Safitri, D. E. (2021). Pengaruh Kombinasi Vitamin C pada Suplementasi Zat Besi terhadap Kadar Hemoglobin: Meta-Analisis. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 5(2), 115–124. <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.2.6683>
- Aisyah. (2018). Mutu Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Terpasteurisasi dan Tanpa Pasteurisasi dalam Volume Kemasan *Cup* serta Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember
- Almatsier, S. (2016). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Amaliah, N., Jumiarti, I. T., Emmawati, A., Rohma, M., & Rahmadi, A. (2021). 104127133 Stabilitas Fisik Jelly Oximata Kaya β -karoten dan Tokoferol Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Ameliah, R. J., Faradilla, R. F., & Sadimantara, M. S. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pasteurisasi terhadap Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Jus Buah Fungsional (Melon, Mentimun dan Semangka). 1.
- Andarwulan, N. dan Sutrisno K. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali, Jakarta
- Arif, S., Wijana, S., & Mulyadi, A. F. (2016). Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Berdasarkan Parameter Kerusakan Fisik dan Kimia dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). 4(2).
- Arzayah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Ashari, S. 1995. Hortikultura Aspek Budidaya. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Asiah, N., Laras, C., Kurnia, R., dan Stephanie, H.M. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Nas Media Pustaka: Makassar
- Astuti, E.R. (2023) 'Literature Review: Faktor-Faktor Penyebab Anemia pada Remaja Putri', *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 5(2), pp. 550–561. Available at: <https://doi.org/10.35971/jjhsr.v5i2.17341>.
- Aulya, Y., Siauta, J. A., & Nizmadilla, Y. (2022). *Volume 4 Nomor 4, November 2022 e-ISSN 2715-6885; p-ISSN 2714-9757 http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP. 4(4)*.
- Ayuningtyas, I. N., Tsani, A. F. A., Candra, A., & Dieny, F. F. (2022). Analisis Asupan Zat Besi Heme dan Non Heme, Vitamin B12 dan Folat Serta Asupan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 171–181. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.32197>
- Ayupir, A. (2021). Pendidikan Kesehatan dan Terapi Tablet Zat Besi (Fe) terhadap Hemoglobin Remaja Putri.
- Budiarti, A., Anik, S., & Wirani, N. P. G. (2021). Studi Fenomenologi Penyebab Anemia pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2). <https://doi.org/10.36053/mesencephalon.v6i2.246>
- Cahyaningrum, A., Winarsih, S., & Wani, Y. A. (2017). *Lama Waktu Tunggu Konsumsi Menurunkan Kandungan Vitamin C Pada Jus Campuran Pepino-Belimbing*.
- Chandra Pratiwi, N. L., Diah Puspawati, G. A. K., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Warna dan Karakteristik Kolang-kaling dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3), 405. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i03.p03>
- Dalimunte, N.A. and Rahman, S. (2020) 'Efek Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap Kadar HDL Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara', *Jurnal Pandu Husada*, 1(4), p. 232. Available at: <https://doi.org/10.30596/jph.v1i4.5565>.
- Devianti, V. A. (2018). Degradasi Vitamin C dalam Jus Buah dengan Penambahan Sukrosa dan Lama Waktu Konsumsi. 4(1).
- Ekawati, M., Wibowo, Y., Arum Dalu, K. C., & Nurhayati, N. (2020). Determinasi Diversifikasi Vertikal Produk Olahan Jambu Merah. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 195. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.14640>
- El-Ishaq, Abubakar dan Obirinakem, Simon. (2015). Effect of Temperature and Storage on Vitamin C Content in Fruits Juice. *International Journal of Chemical and Biomolecular Science*, 1(2):17 – 21.

- Fadli, R. (2021). Kenalan dengan Asam Askorbat dan Manfaatnya. artikel. Diakses pada 11 Juli 2024. <https://www.halodoc.com/artikel/kenalan-dengan-asam-askorbat-dan-manfaatnya>
- Febry, AB. 2014. Jus dan Infused Water Buah-Sayur. Jakarta: Insan Suci.
- Hadi, A.S. (2023) 'Potensi Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin', 20.
- Hapsari, Y. I., Lestari, Y. N. A., & Prameswari, G. N. (2023). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C pada Jus Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.)*. 12(1).
- Hardimarta, F., Yuniarti, C., & Annisa, N. (2017). Pengaruh Jus Jambu Biji Merah dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. 12(1).
- Hartono, B, Chrisanto, dan Ingrid, O.F. (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Macam Jus Buah Berdasarkan Metode DPPH. *Jurnal Kedokteran*. 25(2): 75-80
- Herwandar, F. R., & Soviyati, E. (2020). Perbandingan Kadar Hemoglobin pada Remaja Premenarcho dan Postmenarcho di Desa Ragawacana Kecamatan Kramatmulya Kabupaten Kuningan Tahun 2018. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 11(1), 71–82. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v11i1.154>
- Iswahyuni, S., & Sunaryanti, S. S. H. (2018). Pengaruh Konsumsi Jus Jambu Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mahasiswi Asrama Mamba'ul Ulum Surakarta. *Avicenna: Journal of Health Research*, 1(1). <https://doi.org/10.36419/avicenna.v1i1.194>
- Kemenkes BKKP RI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam Angka.
- Kemenkes RI. (2018). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS).
- Kemenkes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi pangan Indonesia.
- Khotimah, H., Risna, A., dan Mirhansyah, A. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth).

- Lamusu, D. (2018) 'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea batatas L) as Food Diversification Effort'.
- Lubis Z, Ikhwal A, dan Ginting S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.2 No.4Th. 2014.
- Maajid, L. A., Sunarmi, S., & Kirwanto, Ag. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel (Malus Sylvestris Mill). *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 3(2). <https://doi.org/10.37341/jkkt.v3i2.88>
- Murtini, E.S., Harijono, Yuwono, S.S., Putri, W.D.R., Nisa, F.C., Mubarak, A.Z., Ali, D.Y., dan Fathuroya, V. (2020). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Buku., UB Press: Malang
- Ningsih, K. (2022). Hubungan Asupan Protein, Vitamin C, Vitamin B12, dan Sosial Ekonomi dengan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil di wilayah Kerja Puskesmas Beringin Raya Tahun 2022. *Karya Tulis Ilmiah*. Poltekkes Kemenkes Bengkulu
- Novianti, N.D., Annisa, R.A., Dessy, A.K., Rohmah, L., dan Lusvi, D. (2019) 'Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Perbedaan Tipe Ekstraksi terhadap Mutu Produk Minuman Sari Buah Manggis', *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), pp. 154–164. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.02.8>.
- Nurhasanah, A. (2018). Pengaruh Jus Jambu Biji Merah (Psidium guajava) Terhadap Persen Lemak Tubuh dan Kadar Kolesterol Pada WUS Di Desa Ngaru-Aru Boyolali. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) PKU Muhammadiyah: Surakarta
- Nusantri, R. P. H. (2020). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (Psidium Guajava.L) Terhadap Kadar Hemoglobin Penderita Anemia Remaja Putri. *Human Care Journal*, 5(3), 603. <https://doi.org/10.32883/hcj.v5i3.806>
- Octaviani, L. F., & Rahayuni, A. (2014). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (Antidesma bunius). *Journal of Nutrition College*, 3(4), 958–965. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6916>
- Permatasari, W.M. (2016). Hubungan antara Status Gizi, Siklus, dan Lama Menstruasi dengan Kejadian Anemia Remaja Putri di SMA Negeri 3 Surabaya. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga
- Prasetya, 2013. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nanas (Ananas comosus L. Merr) dan Wortel (Daucus caroa). *Jurnal*

- Purwanto, D., Bahri, S. and Ridhay, A. (2017) 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan Berbagai Pelarut', *Kovalen*, 3(1), p. 24. Available at: <https://doi.org/10.22487/j24775398.2017.v3.i1.8230>.
- Putu Vellina Damayanti and Anton Prasetya, I.G.N.J. (2021) 'Pengaruh Suhu terhadap Stabilitas Larutan Vitamin C (*Acidum ascorbicum*) dengan Metode Titrasi Iodometri', *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 12(2), pp. 17–20. Available at: <https://doi.org/10.61902/cerata.v12i2.190>.
- Pyo Y-H, Jin Y-J, Hwang J-Y. Comparison of the Effect of lending and Juicing on the Phytochemicals Content and Antioxidant Capacity of Typical Korean Kernel Fruit Juices. *Prev. Nutr. Food Sci*; 2014; 19(2): 108-114. Department of Food and Nutrition, Sungshin Women's University, Seoul.
- Rachmaniar, R.-, Kartamihardja, H.-, & -, M.-. (2018). Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 5(1). <https://doi.org/10.58327/jstfi.v5i1.50>
- Rahmawati, D.P. (2017). Pengaruh Waktu Penyimpanan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sembung (*Blumea balsamifera* L.) *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Rahmawati, F. and Mustaha, M.A. (2017). Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Beberapa Komoditas.
- Rieny, E.G., Nugraheni, S.A. and Kartini, A. (2021) 'Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Sebuah Tinjauan Sistematis', *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), pp. 423–432. Available at: <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.423-432>.
- Ritonga, A.M., Furqon, dan Ifadah, R.N. (2020). Identifikasi Perubahan Sifat Fisik Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Selama Masa penyimpanan pada Pendingin Evaporatif Termodifikasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 4(2)
- Safaryani, N., Haryanti, S., & Hastuti, E. D. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L).
- Setyadjit, Mustafa, A., Sumangat, D., Haliza, W., dan Suryani., A. (2011). Pengaruh Penambahan Asam dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Sari Kristal Buah Rambutan. *Jurnal Pascapanen*, 8(2)
- Sinaga, F.A. (2017) 'Pengaruh Pemberian Jus Buah Jambu Biji Merah Terhadap Kadar Haemoglobin Dan Vo2max Pada Aktifitas Fisik Maksimal', *Journal Physical Education, Health and Recreation*, 1(2), p. 35. Available at: <https://doi.org/10.24114/pjkr.v1i2.7565>.

- Subardin, M., Faradilla, R. H. F., & Rejeki, S. (2023). Pengaruh Lama Pasteurisasi terhadap Umur Simpan Jus Apel (*Malus domestica*) dan Wortel (*Daucus carota*) sebagai Minuman untuk Penderita Tekanan Darah Tinggi. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 15–33.
- Sugiaman, V.K. (2010) 'Peningkatan Ambang Persepsi dan Ambang Identifikasi Pencapaian Akibat Minuman Dingin Rasa Manis'.
- Susiloadi, A. (2008). Petunjuk Teknis Teknologi Pembibitan Jambi Biji. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika: Sumatera Barat.
- Tamaroh S. 2004. Usaha peningkatan stabilitas nektar buah jambu biji (*Psidium guajava* L) dengan penambahan Gum Arab dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose). *LOGIKA*, Vol.1, No.1, Januari 2004
- Theafelicia, Z. and Wulan, S.N. (2023) 'Antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*)', 24(1).
- Tp, Y. B. S., Si, M., Umar, D. P., Anjelin, K., Abdullah, M., Modanggu, L. W., & Usman, N. (2022). *Analisis Mutu Irisan Buah Nanas Beku Selama Penyimpanan*.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. (2018). Tingkat Kekekruhan, Kadar Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman.
- Utama, T. A., Listiana, N., & Susanti, D. (2013). Perbandingan Zat Besi dengan dan Tanpa Vitamin C terhadap Kadar Hemoglobin Wanita Usia Subur. *Kesmas: National Public Health Journal*, 7(8), 344. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v7i8.19>
- Utami, N. A., & Farida, E. (2022). Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Jus Buah Bit dan Jambu Biji Merah sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(3), 372–260. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v2i3.53428>
- Wariyah, C. (2010). Storage in Refrigerator.
- WHO. (2023). "Anaemia". Retrieved July 5, 2024. <https://www.who.int/health-topics/anaemia>.
- Wibawa, J.C., Wati, L.H. and Arifin, M.Z. (2020) 'Mekanisme Vitamin C Menurunkan Stres Oksidatif Setelah Aktivitas Fisik', *JOSSAE: Journal of Sport Science and Education*, 5(1), p. 57. Available at: <https://doi.org/10.26740/jossae.v5n1.p57-63>.
- Wijana, S., Citraresmi, A. D. P., Dewanti, B. S. D., Pranowo, D., Perdani, C. G., & Rahmah, N. L. (2016). Production Process Analysis of Baby Java's Orange

Syrup in Pilot Plant Scale. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 213–230.
<https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2016.017.03.7>

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Halaman: 131 – 133

Wonsawat, Wanida. (2014). Determination of Vitamin C (Ascorbic Acid) in Orange Juices Product. *Journal of Materials and Metallurgical Engineering*, 8(6):623 – 625.

Wulansari, I. D., Admadi, B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kerusakan Antioksidan Ekstrak Daun Asam (*Tamarindusindica* L). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), 544.
<https://doi.org/10.24843/JRMA.2020.v08.i04.p07>

Wulansari, I. D., Admadi, B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kerusakan Antioksidan Ekstrak Daun Asam (*Tamarindusindica* L). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), 544.
<https://doi.org/10.24843/JRMA.2020.v08.i04.p07>