



**PENGARUH PENGGUNAAN EKSTRAK JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava*)
TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN
MINUMAN CENDOL**

¹Shofiyya Zuhdiyah, ²Alsuhendra, ³Mariani

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta

Shofizu@gmail.com, alsuhendra@gmail.com, mariani.ikk09@gmail.com

Phone number author : 085694036929

Abstract (English)

This research aims to analyze the effect of using red guava extract in making cendol drinks on chemical and organoleptic properties. Research location at the Food Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The research period starts from January 2023 to 30 May 2024. The research design used is experimental. The population in this study drank cendol using red guava extract. The research sample was cendol drink using red guava extract in treatments 1:1.5, 1:1.6 and 1:1.7. The results of the data description show that there is an influence on the aspects of color, aroma and shape. Meanwhile, there is no influence on the taste and texture aspects. It shows that according to the data description, the use of guava extract of 1:1.7 in making cendol drinks was the most preferred formula by the panelists. With an average color of 4.53, an average of guava taste aspect of 4.13, an average of sour taste aspect of 3.37, an average of aroma aspect of 3.77, an average of texture aspect of 3.90, the average average shape aspect 3.47. Meanwhile, the results of hypothesis testing using the Friedman test were significant = 0.05, showing that the preferred results in this research were the use of red guava extract of 1:1.5. The highest vitamin C content results for cendol drinks using red guava extract were in the 1:1.7 formula, namely 91.63 mg/100g.

Abstrak (Indonesia)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ekstrak jambu biji merah dalam pembuatan minuman cendol terhadap sifat kimia dan organoleptik. Lokasi penelitian di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Januari 2023 hingga 30 Mei 2024. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimen. Populasi dalam penelitian ini minuman cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah. Sampel penelitian ini minuman cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah pada perlakuan 1:1,5 , 1:1,6 dan 1:1,7. Hasil deskripsi data menunjukkan bahwa terdapat pengaruh pada aspek warna, aroma dan bentuk. Sedangkan pada aspek rasa, dan tekstur tidak terdapat pengaruh. Menunjukkan bahwa secara deskripsi data, penggunaan ekstrak jambu sebanyak 1:1,7 dalam pembuatan minuman cendol mendapat formula paling disukai oleh panelis. Dengan rata-rata warna 4,53 , rata-rata aspek rasa jambu biji 4,13 , rata-rata aspek rasa asam 3,37 , rata-rata aspek aroma 3,77 , rata-rata aspek tesktur 3,90 , rata-rata aspek bentuk 3,47. Sementara itu hasil pengujian hipotesis menggunakan uji *Friedman* dengan signifikan =0,05 menunjukkan hasil yang disukai pada penelitian ini adalah penggunaan ekstrak jambu biji merah sebanyak 1:1,5. Hasil kadar vitamin C minuman cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah paling banyak pada formula 1:1,7 yaitu 91,63 mg/100 g.

Article History

Submitted: 15 Mei 2024

Accepted: 22 Mei 2024

Published: 23 Mei 2024

Key Words

Cendol Drink, Red Guava Extract, Chemical Properties, Organoleptic, Vitamin C

Sejarah Artikel

Submitted: 15 Mei 2024

Accepted: 22 Mei 2024

Published: 23 Mei 2024

Kata Kunci

Minuman Cendol, Ekstrak Jambu Biji Merah, Sifat Kimia, Organoleptik, Vitamin C





Pendahuluan (12pt)

Zat pewarna merupakan bahan tambahan makanan yang dapat memberi warna pada makanan. Zat pewarna terbagi menjadi dua jenis yaitu, pewarna alami yang berasal dari alam seperti, tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran dan buah-buahan. Sementara itu pewarna sintetis pada umumnya terbuat dari bahan kimia seperti, *Tartrazin* untuk warna kuning, *Allura red* untuk warna merah dan *Brilliant Blue FCF* untuk warna biru (Sari, 2008).

Bahan pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makanan (*food grade*) harus dibatasi jumlahnya. Karena pada dasarnya, setiap benda sintetis yang masuk ke dalam tubuh kita akan menimbulkan efek terhadap kesehatan, seperti dapat menyebabkan kanker jika penggunaan pewarna sintesis dalam jangka panjang (Subhan, 2019). Di sisi lain pewarna sintetis lebih disukai karena lebih ekonomis, praktis dan warna yang lebih tahan lama dan stabil dibandingkan pewarna alami.

Di Indonesia undang-undang zat pewarna makanan belum menyebar luas ke masyarakat sehingga terdapat kecenderungan penyimpangan pemakaian zat pewarna untuk berbagai bahan pangan oleh produsen, misalnya pemakaian zat pewarna tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai makanan. Timbulnya penyimpangan penggunaan zat pewarna disebabkan karena tidak adanya penjelasan dalam label yang melarang penggunaan senyawa tersebut untuk bahan pangan. Hingga saat ini aturan penggunaan zat pewarna di Indonesia diatur dalam SK Menteri Kesehatan RI No. 11332/A/SK/73 tanggal 22 Oktober 1973, tetapi dalam peraturan ini belum tercantum dosis penggunaannya dan juga tidak adanya sanksi bagi pelanggaran terhadap ketentuan tersebut (Subhan, 2019).

Menyadari pentingnya pewarnaan pada makanan, maka disarankan agar masyarakat lebih memilih pewarna alami dari pada pewarna sintetis. Oleh karena itu konsep kembali ke pewarna alami meskipun dengan beberapa kekurangan namun memiliki kelebihan yaitu aman dan bermanfaat untuk kesehatan. Pewarna alami dapat diperoleh dari buah-buahan dan sayuran. Beberapa buah yang dapat dijadikan sebagai sumber pewarna alami, salah satunya buah jambu biji merah.

Buah jambu biji kaya karbohidrat, vitamin C, serta merupakan sumber zat besi yang baik dan sumber kalsium, fosfor dan vitamin A. Komposisi senyawa ini dapat mencegah terbentuknya radikal bebas dalam tubuh atau sebagai antioksidan serta diabetes mellitus, demam berdarah dan diare (Afani, 2017). Buah jambu biji merah merupakan buah komersial yang banyak tersebar di Indonesia. Produksi jambu biji merah di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya.

Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia (2021), produksi jambu biji merah pada tahun 2020 meningkat drastis dari tahun 2019 yaitu dari 239.407 ton menjadi 396.268 ton. Tingginya produksi jambu biji merah ini tidak sebanding dengan pemanfaatannya. Banyak ditemui buah jambu biji merah yang dijual di pasaran mengalami kerusakan sehingga harus dibuang. Buah jambu biji merah merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan serta dapat matang dengan cepat pada suhu ruang setelah beberapa hari dipanen. Buah jambu biji merah juga memiliki kulit yang tipis sehingga mudah mengalami luka yang dapat mempercepat proses pembusukan.

Pengolahan buah jambu biji merah menjadi pewarna alami merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pemanfaatan dari buah ini. Olahan pewarna alami buah jambu biji merah merupakan salah satu inovasi yang dapat dicampurkan





ke dalam berbagai macam produk pangan. Penggunaan ekstrak buah jambu biji merah dinilai lebih mudah diterapkan kedalam berbagai jenis bahan pangan karena dapat menghasilkan produk olahan pangan dengan karakteristik yang baik. Pengolahan ini juga dapat mengurangi kerugian pasca panen. Salah satu jenis produk olahan dalam pangan buah jambu biji merah yaitu cendol.

Pada umumnya di Indonesia warna cendol adalah hijau yang terbuat dari ekstrak daun suji. Tetapi terdapat juga penjual yang menggunakan cendol bewarna merah atau dikenal juga dengan cendol sutra. Warna merah pada cendol biasanya berasal dari pewarna sintetis ataupun bubuk agar-agar bewarna merah. Banyak bahan alami yang dapat ditemukan di lingkungan sekitar untuk menghasilkan warna merah seperti buah naga yang mengandung antioksidan tinggi, buah bit yang banyak manfaat sebagai sayur dan kaya akan pigmen betalain, bunga rosella yang mengandung antosianin dan jambu biji yang memiliki pigmen lycopene.

Tujuan menggunakan jambu biji merah sebagai pewarna alami karena buah ini mengandung antioksidan dan vitamin yang melimpah. Kandungan ini membuat manfaat jambu biji merah sebanding dengan rasanya yang nikmat dan segar. Zat pewarna alami ini merupakan pewarna yang aman dikonsumsi dan bermanfaat untuk kesehatan tubuh.

Proses untuk mendapatkan warna tersebut dengan melakukan ekstraksi. Ekstraksi merupakan kegiatan penarikan kandungan kimia yang dapat larut sehingga terpisah dari bahan yang tidak dapat larut dengan menggunakan suatu pelarut cair (Ananingsih, 2016).

Maka dari itu penulis mengangkat tema yang berjudul "Pengaruh Penggunaan Ekstrak Jambu Biji Merah Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Minuman Cendol". Agar bisa mengoptimalkan perkembangan jambu biji merah dan lebih menyebar luaskan manfaat buah ini yang sangat banyak sehingga bisa dijadikan inovasi produk olahan jambu biji merah yang dapat meningkatkan nilai jambu biji merah yang ekonomis, serta untuk mempelajari pengaruh jambu biji merah tersebut terhadap karakteristik minuman cendol.

Metode Penelitian (12pt)

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan perbandingan air rebus dan ekstrak buah jambu biji merah pada cendol yang akan diuji coba dengan perlakuan yang berbeda - beda. Bertujuan untuk mengetahui satu atau lebih perlakuan terhadap cendol. Perlakuan pada penelitian ini adalah membuat cendol dengan perbedaan perbandingan ekstrak jambu biji merah dengan air.

Proses percobaan dilakukan dengan membuat minuman cendol dengan menambahkan ekstrak jambu biji merah untuk mengganti air daun suji. Perbandingan yang digunakan air rebus dengan ekstrak jambu biji merah yaitu 1: 1,5 , 1:1,6 dan 1:1,7.

Hasil Penelitian dan Pembahasan (12pt)

Berdasarkan data-data yang didapatkan oleh peneliti, maka didapatkan hasil yaitu hasil uji organoleptik. Berikut ini penjelasan hasil penelitian:

Peneliti melakukan pengambilan data dengan menggunakan uji organoleptik yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kualitas pada cendol dari aspek warna, aroma, rasa jambu biji merah, rasa asam, tekstur, dan bentuk. Hasil uji organoleptik dengan 5 panelis ahli pada





tanggal 7 November 2023 di ruang kelas. Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan 5 panelis ahli yaitu :

Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Warna Cendol

Skala Penilaian	Skor	Aspek Warna					
		1:1,5		1:1,6		1:1,7	
		n	%	n	%	n	%
Merah pucat	5	-	-	-	-	-	-
Merah muda	4	3	60%	2	40%	1	20%
Merah muda terang	3	1	20%	3	60%	3	60%
Merah	2	1	20%	-	-	1	20%
Merah tua	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		5	100%	5	100%	5	100%
Mean		3,6		3,4		3,6	

Berdasarkan tabel 4.2 hasil validasi oleh 5 panelis ahli, menunjukkan bahwa perlakuan 1:1,5 sebanyak 3 panelis ahli memilih warna merah muda dengan persentase 60%. Kemudian 1 panelis ahli memilih warna merah muda terang dan 1 panelis ahli memilih warna merah. Masing – masing persentase untuk merah muda terang dan merah yaitu sebesar 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 3,6 artinya warna pada cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah untuk perlakuan 1:1,5 menunjukkan warna merah muda.

Pada perlakuan 1:1,6 sebanyak 2 panelis ahli memilih warna merah muda dengan persentase 40% dan 3 panelis ahli memilih warna merah muda terang dengan persentase sebesar 60%. Nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 3,4 artinya warna pada cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah untuk perlakuan 1:1,6 menunjukkan warna merah muda terang.

Sedangkan untuk perlakuan 1:1,7 terdapat 1 panelis ahli memilih warna merah muda dengan persentase 20%. Kemudian 3 panelis ahli memilih warna merah muda terang dengan persentase 60% dan 1 panelis ahli memilih warna merah dengan persentase 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 3,6 artinya warna pada cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah untuk perlakuan 1:1,7 menunjukkan merah muda terang.

Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Rasa Jambu

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Jambu					
		1:1,5		1:1,6		1:1,7	
		n	%	n	%	n	%
Sangat kuat rasa jambu biji merah	5	-	-	-	-	-	-
Kuat rasa jambu biji merah	4	1	20%	3	60%	4	80%
Agak kuat rasa jambu biji merah	3	4	80%	2	40%	1	20%
Tidak kuat rasa jambu biji merah	2	-	-	-	-	-	-
Sangat tidak kuat rasa jambu biji merah	1	-	-	-	-	-	-





Jumlah (n)	5	100%	5	100%	5	100%
Mean	3,5		4		3,5	

Berdasarkan tabel 4.3 dari hasil 5 dosen ahli, bahwa perlakuan 1:1,5 sebanyak 1 panelis ahli memilih kuat rasa jambu biji merah dengan persentase 20% dan 4 panelis ahli memilih agak kuat rasa jambu biji merah dengan persentase 80%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,5 memiliki rasa jambu biji merah yang agak kuat.

Kemudian untuk perlakuan 1:1,6 sebanyak 3 panelis ahli memilih kuat rasa jambu biji merah dengan persentase 60% dan 2 panelis ahli memilih agak kuat rasa jambu biji merah dengan persentase 40%. Nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 4 artinya pada perlakuan 1:1,6 menunjukkan rasa jambu biji merah yang kuat.

Dan untuk perlakuan 1:1,7 sebanyak 4 panelis ahli memilih kuat rasa jambu biji merah dengan persentase sebesar 80% dan 1 panelis ahli memilih agak kuat rasa jambu biji merah dengan persentase 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,7 menunjukkan rasa jambu biji merah yang kuat.

Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Rasa Asam

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Asam					
		1:1,5		1:1,6		1:1,7	
		n	%	n	%	n	%
Sangat kuat rasa asam jambu biji merah	5	-	-	-	-	-	-
Kuat rasa asam jambu biji merah	4	1	20%	2	40%	4	80%
Agak kuat rasa asam jambu biji merah	3	3	60%	2	40%	1	20%
Tidak kuat rasa asam jambu biji merah	2	1	20%	1	20%	-	-
Sangat tidak kuat rasa asam jambu biji merah	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		5	100%	5	100%	5	100%
Mean		3,5		4		4	

Pada tabel 4.4 hasil validasi oleh 5 panelis ahli, menunjukkan bahwa untuk perlakuan 1:1,5 1 panelis memilih kuat rasa asam jambu biji merah dengan persentase 20%. Kemudian 3 panelis ahli memilih agak kuat rasa asam jambu biji merah dengan persentase sebanyak 60% dan 1 panelis ahli memilih tidak kuat rasa asam jambu biji merah dengan persentase sebanyak 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,5 memiliki rasa jambu biji merah yang agak kuat.

Pada perlakuan 1:1,6 sebanyak 2 panelis ahli memilih kuat rasa asam jambu biji merah dan 2 panelis ahli memilih agak kuat rasa asam jambu biji merah. Masing-masing memiliki persentase sebanyak 40% dan 1 panelis ahli memilih tidak kuat rasa asam jambu biji merah. Nilai rata-rata yang didapatkan yaitu 4 artinya pada perlakuan 1:1,6 memiliki rasa asam jambu biji merah yang kuat.





Dan pada perlakuan 1:1,7 sebanyak 4 panelis ahli memilih kuat rasa asam jambu biji merah dengan persentase 80% dan 1 panelis ahli memilih agak kuat rasa jambu biji merah dengan persentase 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 4 artinya pada perlakuan 1:1,7 memiliki rasa asam jambu biji merah yang kuat.

Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Aroma

Skala Penilaian	Skor	Aspek Aroma					
		1:1,5		1:1,6		1:1,7	
		n	%	n	%	n	%
Sangat kuat aroma jambu biji merah	5	-	-	-	-	-	-
Kuat aroma jambu biji merah	4	1	20%	3	60%	3	60%
Agak kuat aroma jambu biji merah	3	4	80%	2	40%	2	40%
Tidak kuat aroma jambu biji merah	2	-	-	-	-	-	-
Sangat tidak kuat aroma jambu biji merah	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		5	100%	5	100%	5	100%
Mean		4		3,5		4	

Berdasarkan tabel 4.5 dari hasil 5 dosen ahli, bahwa perlakuan 1:1,5 sebanyak 1 panelis ahli memilih kuat aroma jambu biji merah dengan persentase 20% dan untuk 4 panelis ahli memilih agak kuat aroma jambu biji merah dengan persentase 80%. Nilai rata-rata yang dihasilkan yaitu 4 yang berarti pada perlakuan 1:1,5 memiliki aroma jambu biji merah yang agak kuat.

Kemudian perlakuan 1:1,6 sebanyak 3 panelis ahli memilih kuat aroma jambu biji merah dengan persentase sebanyak 60% dan 2 panelis ahli memilih agak kuat aroma jambu biji merah dengan persentase sebanyak 40%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,6 memiliki aroma jambu biji merah yang kuat.

Dan untuk perlakuan 1:1,7 sebanyak 3 panelis ahli memilih kuat aroma jambu biji merah dengan persentase sebanyak 60% dan 1 panelis ahli memilih agak kuat aroma jambu biji merah dengan persentase 40%. Nilai rata-rata yang dihasilkan yaitu 4 yang berarti pada perlakuan 1:1,7 memiliki aroma jambu biji merah yang kuat.





Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Tekstur

Skala Penilaian	Skor	Aspek Tekstur					
		1:1,5		1:1,6		1:1,7	
		n	%	n	%	n	%
Sangat kenyal	5	-	-	-	-	-	-
Kenyal	4	2	40%	2	40%	2	40%
Agak kenyal	3	3	60%	3	60%	2	40%
Tidak kenyal	2	-	-	-	-	1	20%
Sangat tidak kenyal	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		5	100%	5	100%	5	100%
Mean		3,4		3,5		3,5	

Pada tabel 4.6 hasil validasi oleh 5 panelis ahli, menunjukkan perlakuan 1:1,5 yaitu 2 panelis memilih tekstur kenyal dengan persentase 40%. Kemudian 3 panelis ahli memilih tekstur agak kenyal dengan persentase sebanyak 60%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,4 artinya pada perlakuan 1:1,5 memiliki tekstur yang agak kenyal.

Berikutnya perlakuan 1:1,6 sebanyak 2 panelis memilih tekstur kenyal dengan persentase 40%. Kemudian 3 panelis ahli memilih tekstur agak kenyal dengan persentase sebanyak 60%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,5 memiliki tekstur yang agak kenyal.

Pada perlakuan 1:1,7 sebanyak 2 panelis ahli memilih tekstur kenyal dan 2 panelis memilih tekstur agak kenyal. Masing – masing memiliki persentase yang sama yaitu 40% dan 1 panelis ahli memilih tekstur tidak kenyal dengan persentase 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,7 memiliki tekstur yang agak kenyal.

Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Bentuk

Skala Penilaian	Skor	Aspek Bentuk					
		1:1,5		1:1,6		1:1,7	
		n	%	n	%	n	%
Lonjong, ujungnya lancip	5	3	60%	2	40%		
Lonjong, ujungnya tidak lancip	4	2	40%	2	40%	3	60%
Lonjong dan pipih	3	-	-	-	-	1	20%
Pendek, ujungnya lancip	2	-	-	-	-		
Pendek, ujungnya tidak lancip	1	1	20%	1	20%	1	20%
Jumlah (n)		5	100%	5	100%	5	100%
Mean		4		4		3,5	

Pada tabel 4.7 dari hasil validasi oleh 5 panelis ahli, menunjukkan bahwa untuk perlakuan 1:1,5 3 panelis ahli memilih bentuk lonjong, ujungnya lancip dengan persentase





60%. Kemudian 2 panelis ahli memilih bentuk lonjong, ujungnya tidak lancip dengan persentase sebanyak 60. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 4 artinya pada perlakuan 1:1,5 memiliki bentuk yang lonjong, ujungnya lancip.

untuk perlakuan 1:1,6 sebanyak 2 panelis ahli memilih bentuk lonjong, ujungnya lancip dan 2 panelis ahli memilih bentuk lonjong, ujungnya tidak lancip. Masing-masing memiliki persentase sebanyak 40% dan 1 panelis ahli memilih bentuk lonjong dan pipih. Nilai rata-rata yang didapatkan yaitu 4 artinya pada perlakuan 1:1,6 memiliki bentuk yang lonjong, ujungnya lancip.

Dan pada perlakuan 1:1,7 sebanyak 3 panelis ahli memilih bentuk lonjong, ujungnya tidak lancip dengan persentase 60%. 1 panelis ahli memilih lonjong dan pipih kemudian 1 panelis ahli memilih bentuk pendek, ujungnya tidak lancip. Masing – masing memiliki persentase yang sama yaitu 20%. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,5 artinya pada perlakuan 1:1,7 memiliki bentuk yang lonjong, ujungnya tidak lancip.

Kesimpulan (12pt)

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penggunaan ekstrak jambu biji merah dengan formula 1:1,7 adalah yang paling disukai oleh panelis pada aspek warna, rasa jambu, dan tekstur, dengan rata-rata untuk aspek warna 4,53, aspek rasa jambu biji merah 4,13, dan aspek tekstur 3,90. Selain itu, pada aspek rasa asam jambu biji merah dan aroma yang paling disukai adalah formula 1:1,5 dengan rata-rata untuk aspek aroma 4,37 dan aspek rasa asam jambu biji merah 4,3. Kemudian, pada aspek bentuk yang paling disukai oleh panelis adalah formula 1:1,6 dengan nilai rata-rata 3,93.

Saran (12pt)

Melalui penelitian ini disarankan bagi mahasiswa program studi pendidikan tata boga untuk melanjutkan penelitian, yaitu:

1. Dilakukan penelitian lanjutan terhadap daya tahan produk minuman cendol dengan penggunaan ekstrak jambu biji merah.
2. Dilakukan penelitian lanjutan dengan memanfaatkan jambu biji merah pada produk olahan lainnya seperti mie, kue tradisional dan roti.

Daftar Pustaka





-
- Afani, F. N. (2017). Pengaruh Penggunaan Jambu Biji Dengan Rosella dan Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. *Unpas* , 1-9.
- Ananingsih, V. k. (2016). *Ekstraksi* . Jakarta: Unika Soegijapranata.
- Sari, R. w. (2008). *Bahaya Makanan Cepat Saji dan Gaya Hidup Sehat* . Surabaya : O2.
- Subhan, F. A. (2019). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintesis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh . *Pangan* , 67-71.

