

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Agustini, S. 2006. *Penelitian Pengaruh Metode Pengeringan dan Ukuran Partikel terhadap Mutu Teh Rosella*. *Dinamika Penelitian BIPA*. 17 (29): 57-64.
- Alamsyah, 2006. *Tinjauan Ilmiah Kadar Vitamin C*. Rineka cipta. Jakarta.
- Anonim. 1996. SNI 01-4320-1996. *Standar Nasional Indonesia Serbuk Minuman Tradisional*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-4320-1996.pdf>. 25 September 2019.
- Anonim, 2010. *Pigmen Antosianin*. www.pustaka-deptan.go.id
- AOAC, 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemistry*. Washington DC.
- Ayu, P. L. 2019. *Aktifitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kaliks Bunga Rosella Merah (Hibiscus Sabdariffa L.) terhadap Mycobacterium Tuberculosis*. Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Budhiarto. 2003. *Biskuit Ubi Rendah Kalori, Mengandung Antioksidan*. <http://mufidasari.multiply.com>. Akses: 10/11/2019.
- Burda, S., dan Oleszek, W., 2001. *Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids*. *J. Agric. Food Chem.* 49: 2774-2779.
- Carpenter, R. P. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publication. USA.
- Da Costa Rocha, I, Bonnlaender, B, Sievers, H, Pischell dan Heinrich, M. 2014. *Hibiscus sabdariffa L., A phytochemical and pharma-cological review*. *Food Chemistry*, 165:424-443.
- Daryanto. 2008. *Rosela Merah Berkhasiat*. <http://www.agrina-online.com>. Diakses 9 November 2019.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Desrosier, Norman W. 2008. *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Dorland, W., 2006. *Kamus Kedokteran Dorland*. Jakarta: EGC. Erianto, 2009. *Budidaya Rosella*. <http://makalahbudidayarosela<<onesubenol.com>. Diakses, 10 Juni 2019.

- Dwidjanarko, S. 2008. *Efek pengolahan terhadap perubahan fisiko-kimia ubi jalar ungu dan kunin*<http://Simonbidjanarko.files.wordpress.com>. (Diakses, 20 Oktober 2019).
- Ebije, I. 2014. *Volatile composition of the floral essential oil of Hibiscus sabdariffa L. from Nigeria*. American Journal of Essential Oils and Natural Products 2014; 2 (2): 04-07
- Fallik, E., Grinberg, S., Alkalai, S., dan Lurie, S., 1996. *The effectiveness of postharvest hot water dipping of control of grey and black moulds in sweet red pepper (Capsicum annuum L)*. Plant Pathol. 45, 644-649.
- Fellow, P. J.1998 . *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Horwood. London
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Giusti, M.M., dan Wrolstad, R.E. 1996. *Characterization of Red Radish Antocyanin*. Journal of Food Science 61(2):322 -326.
- Hadi, D. K., 2009. *Blanching*. <http://deanhadi.blogspot.com>. (Diakses 07, Juni 2019)
- Hanum, T. 2000. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa)*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 11:17-23.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB
- Hayati, R., Nurhayati, dan Annisa, N. 2011. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella (Hibiscus sabdariffa)*. Jurnal Floratek 6: 1.
- Intan, A. N. T. 2007. *Pembuatan Minuman Instan Secang. Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko-Organoleptik*. Jurnal. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 5(2):61-71.
- Isnaini, L. 2010. *Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan*. Jurnal Teknologi Pertanian, Volume 11 (1).
- Jawi, I M., Suprpta, D N., dan Sutirtayasa. 2007. *Efek Antioksidan Ekstrak Umbi Ubi Jalar Ungu (Ipomoiea batatas L) terhadap Hati setelah Aktivitas Fisik Maksimal Dengan Melihat Kadar AST dan ALT Darah pada Mencit*. Dexa Media, No. 3, Vol. 20.
- Karadag, A., Ozcelik B., dan Saner S. 2009. *Review of Methods to Determine Antioxidant Capacitie*. Food Analysis Methods 2.

- Kartika, B. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Kusuma, S T., Kurniawati, A D., Rahmi, Yosfi., Rusdan, Hadijah Ilzamha., Widyanto., dan Micho Rahma. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press. Malang.
- Kwan, Y. I., Apostolidis, E. dan Shetty, K. (2007). *Traditional diet of Americans for management of diabetes and hy-pertension*. Journal of Medicinal Food10: 266-275
- Laren, Mc. 1986. *The Colour Science of Dyes and Pigments 2nd ed*. Adam Hilger Ltd, Bristol, : 186
- Lordbroken. 2009. *Rosela*. <http://lordbroken.wordpress.com>. (Diakses, 7 Juni 2019).
- Mardiah, Sawarni., Rahayu A., dan Ashadi. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mardiah, Novidahlia, N., dan Mashudi. 2012. *Penentuan Metode Pengeringan (Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer) Terhadap Komponen dan Kapasitas Antioksidan pada Rosela Kering (Hibiscus sabdariffa L)*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal.Universitas Djuanda Bogor.
- Maryani, Herti dan Lusi Kristiana. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Marwati, S. 2010. *Pengolahan Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn) Sebagai Minuman Kesehatan*. Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY.
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Muchtadi, Tien R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal: 3-14.
- Noverina, A. 2009. *Paprika Cabai Manis Kaya Antioksidan*. Nirmala Megazine. Januari 2009 : 1. hal 2
- Praptiningsih, Yulia. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. FTP UNEJ: Jember.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. *Blanching Effects on Antioxidant Activity, Phenol, Flavonoid and Condensed Tannin Contents of White Saffron (Curcuma mangga Val.)*. Agritech 30 :3.

- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Suradaya. Jakarta.
- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G., dan Giriprasad, V. 2011. *Comperative antioxidant potential of some fruit and vegetables using DPPH method*. International Journal of Pharmacy & Technology.
- Randhir, R., Kwan, Y. I. dan Shetty, K. 2008. *Effect of ther-mal processing on phenolics, antioxidant activity and health-relevant functionality of select grain sprouts and seedlings*. Innovative Food Science and Emerging Tech-nologies 9: 355-364.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi : Yogyakarta.
- Rohman, . 2008. *Teknologi Pengeringan Bahan Makanan*. Majari Magazine. Desember 19,2008. Diakses: Oktober 2019
- Sri Winarti, 2006.*Minuman Kesehatan*.Surabaya: Trubus Agri Sarana.
- Sutrisno, A.D. 1987. *Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Pewarna Merah Alami yang Dihasilkan oleh Monascus purpureus. Didalam Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Angkak oleh M. purpureus BC 88202 dengan Sistem Fermentasi Padat*. Helianti. Skripsi. Fateta-IPB, Bogor.
- Suzery, M., Lestari, S., dan Cahyono, B. 2010. *Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi*. Jurnal Sains & Matematika Vol.18(1):1-6.
- Swiglio Gliszczynska, A.; E. Ciska; K. Pawlak-Lemanska; J. Chmielewski; T. Borkowski; dan B. Tyrakowska. (2006). *Changes in the Content of Health-Promoting Compounds and Antioxidant Activity of Broccoli after Domestic Processing*. Food Additives and Contaminants. 23 (11) : 1088-1098.
- Syamsir, E. 2011. *Mengenal Blansir*. <http://ilmupangan.blogspot.com/2011/01/mengenal-blansir.html>. Diakses tanggal 14 November 2019.
- Tamaroh, S., 2018. *Identifikasi Jenis Antosianin Dan Perubahan Aktivitas Antioksidan Selama Penyimpanan Tepung Uwi Ungu (Dioscorea Alata L.)*. Disertasi. Progam Studi Ilmu Pangan. Universitas Gajah Mada.
- Tangkealo, C dan Tri, D. 2014. *Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku dan Penambahan Serbuk Jahe*. Jurnnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.278-284.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5 (2): 66-73.
- Vina, S.Z., Daniela, F. O., Claudia, M.M., Ricardo, M. F., Alicia, M., Chaves, A.R., dan Rodolfo, H. M. 2007. *Quality of Brussels sprouts*

(Brassica oleracea L. gem-mifera DC) as affected by blanching method. Journal of Food Engineering 80: 218-225.

- Wahyuningsih, D. 2008. *Pengaruh Cara dan Lama Waktu Blanching Terhadap Kadar Antosianin dan Vitamin C Bunga Turi Merah.* Universitas Mercubuana Yogyakarta.
- Windono T., Soedirman S., Yudawati U., Ermawari E., Srielita, dan Erowati T. I.. 2001. *Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 2,2-Diphenyl-1-picrylhidrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (Vitis vinifera L.).* Artikel Hasil Penelitian Artoarpus 1 (1).
- Widyanto, P. S dan Nelistya, A. 2008. *Rosela Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.).* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wijana, S, Sucipto, dan Sari, L, M, 2015, *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Manggis (Garcia mangostana, L),* Jurnal Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.
- Wijaya, L.S., B.S Wijanarko dan T. Susanto.2001. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (Nephelium Lappaceum) var Binjai.* Biosain. Vol. I. No 2.
- Winarno, F. G., dan D. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan.* Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Xu, B.J., Chang, S.K.C. 2007. *A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction.* Journal of Food Science. 72: SI 59-66. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2006.00260.x.