

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2005, Kandungan kelopak bunga rosella, DEPKES RI. No SPP.1065/35.15/05, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Andarwulan N., 2006. *Perubahan Kadar Vitamin C pada buah-buahan*. Buku 3. Rineka cipta, Jakarta.
- Apriyantono, A. 2002. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan*. Karumo Women dan Education. Jakarta.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch, 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer-VerlagSusilowati. 2015.
- Buckle, K.A R.A. Edward. G.H. Fleet. Dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- BSN-SNI No. 3544, 2013. *Sirup*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Carpenter, R. P. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publication. USA.
- deMan, J.M., 1997. *Kimia Pangan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI publishing company, Inc. New York.
- Edahwati, S. Munandar, Susilowati dan T. Harsini. 2013. *Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Coklat Dengan Pelarut Asam Sitrat*. Fakultas Teknologi Industri, UPN “Veteran” Jatim. Vol 11(1).
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Trubus Agriwidya. Unggaran.
- Fardiaz, D. 1986. *Hidrokoloid dalam Industri Pangan pada Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor. IPB. Bogor
- Farikha, I. N., C. Anam., dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *J. Teknosains Pangan* 1 (2): 1-9
- Fennema, O. R., M. Karel., D. B. Lund. 1976. *Principle Of Food Science, Part II. Chemistry and Nutrition*. Academic Press Ltd. London.

- Handayani. 2011. *PEMBUATAN SIRUP MARKISA DAN TERONG BELANDA (MARTEBE) SEBAGAI SUMBER VITAMIN C BAGI TUBUH*. Thesis Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Harper, K. 1985. *Texture Modifying Agent*. Croonbrok Press. Toowoombo.
- Hartiati, A., Sri, M dan Made. D.P., 2009. Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (*Hisbiscus sabdariffa L.*). Agrotekno. 15 (1). 20-24.
- Haryati, Sri. 2007. *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (Brassica oleraceae L.)*. Ssemarang : Universitas Dipenogoro
- Haryoto, 2001. *Teknologi Tepat Guna Sirup Sirsak*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kartika, B. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Klose, R.E. and M. Glickman. 1972. *Gums : In T.E FURIA, Hand Book of Food Additive, Second Ed. Vol. 1. CRC Press Inc. Cleveland.*
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bemutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Kusuma, H. R., Tita,L., Nani,L., dan Martina. 2007. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan*. Jurnal Widya teknik. 6(2):661:662.
- Kusuma, S T., Kurniawati, A D., Rahmi, Yosfi., Rusdan, Hadijah Ilzamha., Widyanto., Micho Rahma. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press. Malang
- Markakis, P., (1992), Editor Fennema. 1996 *Dalam Food Chemistry*, Marcel Dekker Inc, New York.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. *Bul.Littro 2 (17) : 1-7*
- Marta, H., A. Widyasanti, dan T. Sukarti. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dan Konsentrasi Saribuah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus Nobilis Lour*). Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Maryani, Herti dan Lusi Kristiana. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. IPB . Bogor.
- Nodstrom et al. 2000. *Negative pH and Extremely Acidic Mine Waters from Iron Mountain, California*. Canada : University of Waterloo
- Octaviani, L.F., 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma bunius*). Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Perretta, L. 2006. *Makanan Untuk Otak*. Jakarta: Erlangga
- Rahman, A. S. Fardiaz., W. P. R. Suliantari dan C.C. Nurwitri, 1992. Teknologi Pengolahan Susu. Depdikbud Dirjen PT.Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Rahmawati, D. 2009. *Mikroba Endofit Solusi Bahan Baku Obat Yang Murah Dan Ramah Lingkungan*. Siaran pers. Deputi direktur kantor komunikasi UI
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi : Yogyakarta
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu, S., 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Septyani, Luh Vela. 2021. *PENGARUH WAKTU DAN SUHU PEMANASAN TERHADAP STABILITAS*. Badung. Universitas Udayana
- Sibagariang. 2010. *Buku Saku Metodologi Penelitian Untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Jakarta: CV.Trans Info Media
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Penerbit Bhratara Karya Aksara
- Soepandi, D. H., 1989. *Pengaruh Jenis dan Konsetrasi Penstabil Terhadap Mutu Sari Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Selama Penyimpanan*. Skripsi, Fateta IPB Bogor. 80 hal.
- Sudarmaji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulastri. 2008. *Pengaruh Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku Terhadap Viabilitas *Lactobacillus acidophilus* dalam Es Krim Nabati Probiotik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 2 (6): 1-11

- Supriadi, D. 2010. *Pengaruh pH dan Suhu Ekstraksi Terhadap Mutu Pektin Dari Kulit Kakao (Theobroma cacao, L.)*. [Skripsi]. Unand. Padang. 43 Hal
- Susilowati, D. 2015. *Pengaruh Air Rebusan Kayu Secang Dalam Penyembuhan Biang Keringat Pada Bayi*. Jurusan Kebidanan. Surakarta.
- Suyitno, H dan Supriyanto. 1989. *Rekayasa Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Trenggono. 2001. *Biokimia, Teknologi Pasca Panen dan Gizi*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Vitahealth. 2006. *Seluk Beluk food Supplement*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wong, D.W.S., 1989. *Mechanism and theory in food chemistry*. New York. Academic Press.