

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K., Istiqamah, F., & Hadi, S. 2021. Optimasi suhu dan waktu ekstraksi akar pasak bumi (*eurycoma longifolia jack.*) menggunakan metode rsm (*response surface methodology*) dengan pelarut etanol 70%. *Jurnal Pharmascience*, 8(1): 53-64.
- Arumsari, K., Aminah, S., & Nurrahman. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh celup campuran bunga kecombrang, daun mint, dan daun stevia. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2): 79-93.
- Astuti, N. 2023. Produksi minuman instan rosela dengan pengontrolan pengawet dan kondisi operasi. *Atmosphere*, 4(2): 1-7.
- Astuti, Rahayu Dyah. 2017. Evaluasi suhu penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan teh rosella (*hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2): 1-132. <https://doi.org/10.33005/Jtp.V6i2.655>
- Cresna, Napitupulu, M., & Ratman. 2014. Analisis vitamin c pada buah papaya, sirsak, srikaya, dan langsung yang tumbuh di kabupaten donggala. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3): 121-128.
- Da-Costa-Rocha, I., Bonnlaender, B., Sievers, H., Pischel, I., & Heinrich, M. 2014. *Hibiscus sabdariffa l.* - A phytochemical and pharmacological review. *Food Chemistry*, 165 (December), 424-443.
- Darmadi, Riza, M., & Lubis, M. R. 2015. Optimasi parameter ekstraksi oleoresin dari ampas. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 28(1): 1-8.
- Dewi, F. G. U., & Gapsari, F. 2013. Optimasi parameter pembubutan terhadap kekerasan permukaan produk. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 4(3): 177-181.
- Dwiyanti, G., & Nuraeni, H. 2014. Aktivitas antioksidan teh rosella (*hibiscus sabdariffa*) selama penyimpanan dan suhu ruang. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains Bandung*, 5(1)
- Fathur, A. R., Hendrawan, Y., Dewi, S. R., & Sutan, S. M. 2018. Optimasi nilai rendemen dalam pembuatan virgin coconut oil (vco) menggunakan pemanasan suhu rendah dan kecepatan sentrifugasi dengan response surface methodology (RSM). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3): 218-228.
- Fauzi, R. W., Widyasanti, A., Perwitasari, S. D. N., & Nurhasanah, S. 2022. Optimasi proses pengeringan terhadap aktivitas antioksidan bunga telang

(*clitoria ternatea*) menggunakan metode respon permukaan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1): 9-22.

Fernandes, I., Faria, A., Calhau, C., De Freitas, V., Mateus, N. 2014. Bioavailability of anthocyanins and derivatives. *Journal Of Functional Foods*, 7: 54-66.

Fitriana, A., Harun, N., & Yusmarini. 2017. Mutu teh herbal daun keji beling dengan perlakuan lama pengeringan. *SAGU*, 16(2): 34-41

Foris, P. D. 2022. Kajian pengaruh jenis bahan baku, pengeringan, dan penyeduhan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik teh herbal. *Doctoral Dissertation*. Fakultas Ilmu Dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan Karawaci.

Gentaarinda, F. S. 2023. Pengaruh suhu dan waktu penyeduhan terhadap kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan infused celup edible flower. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.

Haidar, Zahra. 2016. *Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat*. Jakarta: Edumania.

Handayani, D., Hadi, D. R., Isbaniah, F., Burhan, E., & Agustin, H., 2020. Penyakit virus corona 2019. *Jurnal Respiriologi Indonesia*, 40(2), 119-129.

Hidayat, M., Adhika, O.A., Tanuwijaya, F., Nugraha, A., & Hutagalung, R. B. 2019. Effective dose of rosella calyx extract (*hibiscus sabdariffa l.*) against liver marker enzymes and liver histopathological of high-fat feedinduced rats. *Journal Of Medicine and Health*, 2(4), 985-998. <https://doi.org/10.28932/Jmh.V2i4.1827>

Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3): 296-302.

Inggrid, H. M., Jaka, Santoso, H. 2017. Natural red dyes extraction on roselle petals. *Materials Science and Engineering*, 162(1): 1-7

Juhari, N. H., Bredie, W. L. P., Toldam-Andersen, T. B., & Petersen, M. A. 2018. Characteristic of roselle calyx from different geographical origins. *Food Research International*, 112(1): 378-389.

Kumar, R., Singh, N. P., Mukopadayay, S., & Sah, R. P. 2022. Ethnomedicinal and pharmacological properties of hibiscus sabdariffa: a review. *International Journal of Health Sciences*, 6(3):9744-9758

- Mahfud, T. 2018. Ekstraksi pewarna alami kelopak bunga rosella (*hibiscus sabdariffa*) pada pembuatan minuman serbuk instan rosela. *Jurnal Sains Terapan*, 1(1): 27-33
- Mardiah, Hasanah, R. N., Novidahlia, N., & Hasan, A. E. Z. 2018. Optimasi kondisi ekstraksi menggunakan enzim dengan response surface methodology terhadap ekstrak kelopak bunga rosella (*hibiscus sabdariffa* l). *Jurnal Pertanian*, 9(2): 84-91
- Mastuti, E., Sari, N.P., & Simangunsong, R.A. 2013. Ekstraksi zat warna alami kelopak bunga rosela dengan pelarut aquadest. *Ekuilibrium*, 12(2): 43- 47.
- Melita, Dian. 2023. Pengaruh penambahan mikrokapsul temulawak terhadap sifat fisikokimia cookies berbasis tepung terigu dan tepung jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Meriatna, Afriani, R., Maulinda, L., Suryati, & Zulmiardi. Optimasi adsorpsi ion Pb^{2+} menggunakan karbon aktif sekam padi pada fixed bed column dengan pendekatan RSM (response surface methodology). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(1): 100-110.
- Muhammad, Daulay, H. T., & Maulinda, L. 2020. Ekstraksi minyak atsiri dari daun kari menggunakan optimasi proses *response surface methodology* (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(1): 1-13.
- Mustofa, Heba Sayed. 2023. Production of low-tannin hibiscus sabdariffa tea through d-optimal design optimization of the preparation conditions and the catalytic action of new tannase. *Food Chemistry*, 10(17): 1-10
- Nawir, A. I., Afifah, C. A. N., Sulandjari, S., & Handajani, S. 2021. Pemanfaatan daun kersen (*muntingia calabura* l.) menjadi teh herbal. *Jurnal Tata Boga*, 10(1): 1-11
- Nguyen, Q. V., Chuyen, H. V. 2020. Processing of herbal tea from roselle (*hibiscus sabdariffa* l.): effects of drying temperature and brewing conditions on total soluble solid, phenolic content, antioxidant capacity and sensory quality. *Beverages*, 6(2): 1-11. <https://doi.org/10.3390/Beverages6010002>
- Ningsih, Luluk Ardiani. 2022. Rancangan penyuluhan pembuatan teh celup kelopak bunga rosella (*hibiscus sabdariffa* l.) dan jahe merah (*zingiber officinale* var. *rubrum*) di kelompok tani ikhlas desa kebonagung kecamatan sukodono kabupaten sidoarjo. *Tugas Akhir*. Program Studi Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan, Politeknik Pembangunan Pertanian Malang, Malang.

- Noer, S., Pratiwi, R. D., Gresinta, E. 2018. Penetapan kadar senyawa fitokimia (tannin, saponin, dan flavonoid) sebagai kuersetin pada ekstrak daun inggu (*ruta angustifolia l.*). *Jurnal Eksakta*, 18(1): 19-29.
- Nopiyanti, V. & Harjanti, R. 2016. Analisis stabilitas senyawa aktif antioksidan kelopak bunga rosella (*hibiscus sabdariffa l.*) pada penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan alami. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(2): 1-10
- Noviarni, I., Batubara, I., & Putri, S. P. 2020. Antiglycation and antioxidant activity from methanol extract and fraction of xylocarpus granatum stem. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 23(1), 21-27.
- Nurcholis, W., Putri, D. N. S. B., Husnawati, H., Aisyah, S. I., & Priosoeryanto, B. P. 2021. Total flavonoid content and antioxidant activity of ethanol and ethyl acetat extracts from accessions of amomum compactum fruits. *Ann Agric Sci*, 66(1):58-62
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, Peranginangin, R., & Nurtama, B. 2013. Aplikasi *response surface methodology* pada optimalisasi kondisi proses pengolahan *alkali treated cottoni* (ATC). *JPB Kelautan Dan Perikanan*, 8(1): 9-22.
- Nurnasari, E., & Khuluq, D. 2017. Potensi diversifikasi rosela herbal (*hibiscus sabdariffa l.*) untuk pangan dan kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau Serat Dan Minyak Industri*, 9(2): 82-92.
- Perdani, C. G. 2020. Karakterisasi mutu ekstrak kopi hijau di jawa timur untuk meningkatkan nilai ekonominya sebagai bahan sediaan obat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustry*, 9(3): 228-240.
- Permatasari, B. Y. 2022. Pengaruh suhu dan waktu penyeduhan terhadap karakteristik teh herbal campuran (rosella (*hibiscus sabdariffa l.*), teh hijau (*camellia sinensis l.*), dan jahe merah (*zingiber officinale var. rubrum*)). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. 1995. *Food Science (5th Ed.)*. New York: Chapman & Hall.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. 2018. Aplikasi *response surface methodology* (RSM) dengan *historical data* pada optimasi proses produksi burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 109-115.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. 2018. Review: antosianin dan pemanfaatannya. *Ejournal Of Applied Chemistry*, 6(2): 79-97.

- Pujilestari, S., Carlusti, T., & Azni, I. N. 2023. Pemanfaatan kulit lemon pada pembuatan minuman rosela. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan, Jakarta*.
- Rifai, G., Widarta, I. W. R., & Nocianitri, K. A. 2018. Pengaruh jenis pelarut dan rasio bahan dengan pelarut terhadap kandungan senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak biji alpukat (*persea americana mill.*). *Jurnal ITEPA*, 7(2): 22-32
- Rohdiana, D., Arief, D. Z., & Budiman, A. 2013. Aktivitas penghambatan pertumbuhan bakteri escherichia coli oleh berbagai jenis teh dan seduhannya. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 16(1): 37-44.
- Romadloni, Syamsiatu. 2018. Kajian mutu formula teh rosela sebagai minuman fungsional berdasarkan jenis gula dan variasi rasio kelompok bunga rosella dengan air. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rossi, Ara. 2013. *1001 Teh Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Andi: Yogyakarta.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. 2013. Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. *Prosiding Seminar Biologi*, 10(3):1-4
- Sari, D. K., Affandi, D. R., Prabawa, S. 2020. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*ficus carica l.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2): 68-77.
- Septiani, M. S., Utami, I., Mardiah, Amalia, L., & Aminah, S. 2023. Optimasi minuman serbuk berbasis rosela (*hibiscus sabdariffa l*) menggunakan metode response surface methodology (RSM). *Jurnal Agroindustry Halal*, 9(2): 206-217.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian (Edisi 2)*. Liberty Yogyakarta: Yogyakarta
- Siti, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan (Edisi 2)*. Unimus Press: Semarang.
- Sitorus, Ester Mastiur. 2023. Karakteristik antioksidatif dan warna ekstrak parijoto pada variasi waktu ekstraksi dan rasio bahan dengan pelarut menggunakan metode microwave assisted extraction. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Styawan, A. A., Putri, A., & Cholifa, R. R. N. 2021. Tannin analysis of red roselle petals (*hibiscus sabdariffa* L.) using permanganometry method. *Urecol Journal*, 1(1): 1-8.
- Weaver, Connie. 1996. *Teh Food Chemistry Laboratory*. CRC Press: New York.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., Ramdhan, T., & Asni, N. 2017. Kajian formulasi minuman jahe rosella celup. *Prosiding Seminar Nasional 2016 Membangun Pertanian Modern Dan Inovatif Berkelanjutan Dalam Rangka Mendukung MIA*, 31 Mei, Jakarta. P. 1283.
- Yanti, F., Suhaini, & Suseno, R. 2022. Formulasi teh herbal berbasis serai (*cymbopogon citratus*), rosella (*hibiscus sabdariffa* linn.), dan jahe (*zingiber officinale* rosc.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1-9.
- Yunani, Y., Putri, A. A., & Jamaluddin, M. 2018. Pengalaman penderita hipertensi mengkonsumsi teh rosella di uresos pucang gading semarang. *Jurnal Smart Keperawatan*, 4(2): 99-107.
- Zannou, O., Kelebek, H., & Selli, S. 2020. Elucidation of key odorants in Beninese Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.) infusions prepared by hot and cold brewing. *Food Research International*, 133: 1-9.

