

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. 2024. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. PT Bumi Aksara: Jakarta Timur.
- Andriani, S & Buamona, F. 2024. Uji Stabilitas Fisik Secara Organoleptis pada Sediaan Teh Sirih Cina (*Peperomia pellucida*) berdasarkan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Buana Farma*, 4(2): 164-173.
- Bassi, P., Kumar, V., Kumar, S., Kaur, S., Gat, Y., & Majid, I. 2019. Importance and Prior Considerations for Development and Utilization of Tea Bags. *Journal of Food Process Engineering*. 58(5): 15–21.
- Chumsri, P., Sirichoteo, A., & Itharat, A. 2007. Studies of the Optimum Conditions for the Extraction and Concentration of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) Extract. *Journal of Science Technology*, 30(1): 133-139.
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. 2021. Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4): 617-626.
- Evi, A. P., Budhihastuti, R., & Hastuti, E.D. 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Biologi*, 5(1): 82-89.
- Fahyuni, E.F., Rohmah, J., & Anwar, N. 2019. *Inovasi Pembelajaran Kewirausahaan Islam Melalui Pemanfaatan Teh Bunga Rosella*. Nizamia Learning Center: Jawa Timur.
- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R., & Manuhara, G.J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 50-66.
- Farakte, A.R., Yadav, G., Joshi, B., Patwadhan, A.W., & Singh, G. 2016. Role of Particle Size in Tea Infusion Process. *Journal Food Eng*, 12(1): 1-16.
- Faria, A., Fernandes, I., Mateus, N., Calhau, C. 2013. Natural Products: Bioavailability of Anthocyanins. Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Friskila, E., Sinaga, H., & Suhaidi, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Daun Kelor dengan Bunga Rosella dan Suhu Penyeduhan terhadap Mutu Minuman Herbal Kelor Rosella. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3): 419-425.

- Gonzales-Palomares, S., Estarrón-Espinosa, M., Gómez-Leyva, J. F., Andrade-González, I. 2009. Effect of the Temperature on the Spray Drying of Roselle Extracts (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Plant Foods. Hum. Nutr.*, 64(1):62-67.
- Handayani, T.W., Djailolo, R., Tani, J., & Lintin, G. 2022. Pengaruh Kefir Ekstrak Bunga Rosela terhadap Histopatologi Pankreas Tikus Putih Jantan yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Farmasi*, XIX(1): 87-100.
- Hastuti, A.P & Kusnadi, J. 2016. Organoleptik dan Karakteristik Fisik Kefir Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) dari Teh Rosella Merah di Pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 313-320.
- Hayati, R., Nurhayati., & Annisa, N. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Floratek*, 6(1): 1-7.
- Hetzel, A. 2011. Fine Robusta Standart and Protocols. Coffe Quality Institute: Uganda Coffe Development Authority.
- Jha, D.K., Dhekne, P.P., & Patwardhan, A.W. 2020. Characterization and Evaluation of Tea Bag Papers. *Jurnal Food Sci Technol*, 57(8): 3060-3070.
- Juhari, N.H., Bredie, W.L.P., ToldamAndersen, T.B., & Petersen, M.A. 2018. Characterization of Roselle Calyx from Different Geographical Origins. *Food Research International*, 112: 378-389.
- Laleh, G.H., Frydoonfar, H., Heidary, R., Jameei, R., & Zare, S. 2006. The Effect of Light, Temperature, pH, and Species on Stability of Anthocyanin Pigment in Four Berberies Species. *Pakistan J Nutrition*, 5 (1): 90-92.
- Lismayanti, L., Falah, M., Nazila, S.D., Muttaqin, Z., & Sari, N.P. 2013. Pengaruh Pemberian Teh Bunga Rosella terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Healthcare Nursing Journal*, 5(1): 484-495.
- Mahadevan, N., Shivali., & Kamboj, P. (2009). *Hibiscus sabdariffa* Linn. an overview. *Natural Product Radiance*, 8(1): 77-83.
- Majid, A., Agustini, T.W., & Rianingsih, L. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Mutu Sensori dan Kandungan Senyawa Volatil pada Terasi Ikan Teri (*Stolephorus* sp). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 17-24.
- Masriany., Sari, A., & Armita, D. 2020. Diversitas Senyawa Volatil dari Berbagai Jenis Tanaman Dan Potensinya Sebagai Pengendali Hama yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Uin Alauddin*, 475-481.

- Novidahlia, N., Mardiah., & Mashudi. 2014. Minuman Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berkarbonasi Ready To Drink sebagai Minuman Fungsional yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 3(2): 64-77.
- Nwabanne, J.T. 2012. Kinetics and Thermodynamics Study of Oil Extraction from Fluted Pumpkin Seed. *International Journal of Multidisciplinary Sciences and Engineering*, 3(6):11-15.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*zingiber officinale* rosc.) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: komposisi kimia, sifat sensoris dan aktivitas antioksidan.
- Puspita, C.R., Rangga, A., & Sartika, D. 2017. Kajian Lama Simpan Keripik Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata* sp.) Berdasarkan Tingkat Aroma, Rasa dan Kerenyahan Organoleptik Dalam Berbagai Jenis Kemasan Dengan Model Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Kelitbangan*, 4(3): 278-292.
- Puspitasari, R., Naufalin, R., Purbowati, I.S.M., & Wicaksono, R. 2024. Ekstraksi Bunga Kecombrang dan Rosela dengan Metode MAE serta Aplikasinya pada Produk Permen Jelly. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 29(3): 491-499.
- Ramírez-Rodrigues, M. M., Balaban, M.O., Marshall, M.R., Rouseff, R.L. 2011. Hot and cold water infusion aroma profiles of hibiscus sabdariffa: fresh compared with dried. *J. Food Sci*, 76(2): 212-217
- Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga Rosella. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Sari, N.H., Wardana, I.N.G., Irawan, Y.S., & Siswanto, E. 2017. Corn Husk Fiber-Polyester Composites as Sound Absorber: Nonacoustical and Acoustical Properties. *Advances in Acoustics and Vibration*, 2017: 1-7.
- Sarmiento, S.A., Sipahelut, G.M., & Armadianto, H. 2016. Pengaruh Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap Kandungan Nutrisi, Kadar Kolesterol dan Rasa Daging Se'i Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 3(2): 143-149.
- Savitri, K.A.M., Widarta, I.W.R., & Jambe, A.A.G.N.A. 2019. Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4): 419-429.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. P. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agroindustri. Bogor: IPB Press.

- Sucianti, A., Yusa, N.M., & Sugitha, I.M. 2021. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(3): 378-388.
- Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosiain dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains & Matematika*, 18 (1): 1-6.
- Wu, H., Yang, K., & Chiang, P. 2018. Roselle Anthocyanins: Antioxidant Properties and Stability to Heat and pH. *Molecules*, 23(6): 1-13.
- Yadav, G.U., Joshi, B.S., Patwardhan, A.W., & Singh, G. 2017. Swelling and Infusion of Tea in Tea Bags. *Jurnal Food Sci Technol*, 54(8): 2474-2484.
- Yuliani, Adhyatma, & Agustin, S. 2020. Overrun, Kecepatan Leleh, Kadar Vitamin C, dan Karakteristik Sensoris Es Krim Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan Variasi Jenis Penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1): 26-33.
- Zaiter, A., Becker, L., Karam, M., & Dicko, A. 2016. Effect of Particle Size on Antioxidant Activity and Catechin Content of Green Tea Powders. *J Food Sci Technol*, 53(4): 25-32.

