

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B.K. dan F. Kurniawan. 2012. Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (*Salacca zalacca*) sebagai Adsorben Cr(VI) dengan Metode Batch dan Kolom. *Jurnal Sains POMITS*. 1 (1): 1-6.
- Ali, B. H., A. W. Naser, and B. Gerald. 2005. Phytochemical, Pharmacological and Toxicological Aspects of *Hibiscus sabdariffa* L.: A Review. *Phytotherapy Research*. 19 (2) : 369-375.
- Ali, F. F. dan R. Arqomah .2013. Ekstraksi zat warna dari kelopak bunga rosela (Studi Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat). *Jurnal Teknik Kimia*. 1 (19): 30-32.
- Maksum, A. dan I. S. M. Purbowati. 2017. Optimasi ekstraksi senyawa fenolik dari kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) berbasis gelombang mikro. *Agrin*. 21 (2) 91-102.
- A.O.A.C. 2000. *Official methods of analysis of the association of officialchemists international*, 17 thed. The Association of Official Chemists International, Gaithersburg, USA.
- Badrelin, H. A., N.W. Nabel, dan G. Blundan. 2014. *Phytochemical, Pharmacological and Toxicological aspect of Hibiscus sabdariffa*. Academic Press. New York
- Brat T. P. F. dan M.J Amiot-Carlin. 2008. Stability and Analysis of Phenolic Pigments. In; Socaciu C (ed). *Food Colorants Chemical and Functional Properties*. Boca Raton; CRC Press.
- Buckle K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Terjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. 2016. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chew, Y.L., J.K. Goh, dan Y.Y. Lim. 2009. Assessment of *in vitro* antioxidant capacity and polyphenolic composition of selected medicinal herbs from Leguminosae family in Peninsular Malaysia. *Food Chem*. 116 (3) : 13-18.
- Comojime. 2008. Apa itu tanaman obat. <http://famfajfjaiofja.com>. diakses pada tanggal 15 April 2011.
- Cowan, M.M. 1999. Plants product as antimicrobial agents. *Clinical Microbiology Reviews*. 12(4): 564-581.

- David, W.W dan T.R. Stout. 1971. Disc plate method of microbiological antibiotic essay. *Journal Of Microbiology*. 22 (4): 214-245.
- De Man. J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third edition* , An Aspen Publication. Gaithersburg.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Materia medika Indonesia*. Jilid VI. Depkes RI. Hal 143-147 :Jakarta.
- Devi, M . 2009. *Dasyatnya Khasiat Rosella*. Cemerlang Publishing. Yogyakarta.
- Ditjen POM. 2000. *Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. 3 (5) : 34-35.
- Ervina, D., Khairil, dan Mudatsir. 2013. Analisis potensi antibakteri teh rosella terhadap paparan *Enteropathogenic escherichia coli* (EPEC) pada mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Kedokteran Syah Kuala*. 13 (2) : 1-5.
- Farida, A., Ferawati dan R. Arqomah. 2013. Ekstraksi zat warna dan kelopak bunga rosella (study pengaruh konsentrasi asam asetat dan asam sitrat). *Jurnal Bioeksperimen*. 1 (2) :28-30.
- Farida. H., W.L.Yuhana, dan T. Mayasari. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *Enhalus acoroides* dari Pantai Tawang Pacitan. *Jurnal Bioeksperimen*. 1(2) :37-40.
- Fellow, P. 2001. *Food Processing Technology*. 2nd Ed. CRC Press, USA
- Fernandes, A.E., Z.S. Ferrer, dan J.J.S. Rodriquez. 2001. MAE of organochlorine compounds in marine sediments with organized molecular systems. *Journal Chromatography*. 53(3) :57-379.
- Fessenden, R. J. dan F. Joan. 1992. *Kimia Organik*. Erlangga. Jakarta.
- Frazier, W. C. dan P. C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. 3rd Ed. McGraw Hill Company Ltd, New Delhi
- Fuad, A. M., M. Izzati, dan E. Prihartanti. 2017. Efek metode pengering terhadap kandungan bahan kimia dalam rumput laut *Sargassum polycystum*. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*. XXII (2) 1-9
- Gao, M., B. Song, dan C. Lin. 2006. Dynamic microwave assisted extraction of flavonoids from *Saussurea medusa maxim* culture cells. *Journal Biochemical Engineering*. 332 (3) :79-83.
- Hart, H . 2003. *Kimia Organik: suatu kuliah singkat*. Penerbit Erlangga, Jakarta.

- Hendry, N. F. 2007. Tantangan global industri pangan. *Food Review*. 2 (1) :16-22.
- Huda, D.K., Muhammad., Cahyono., Bambang., Limantara., Leenawaty. 2008. Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Kandungan Kurkuminoid dalam Rimpang Temulawak. *Seminar Tugas Akhir*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hugo, W.B. dan A.D Russel. 1987. *Pharmaceutical microbiology*. Di dalam: Denyer SP dan Hugo WB. (eds). *Mechanism of Action of Chemical Biocides*. Blackwell Scientific Publicat, Oxford.
- Huriawati, F. W., L. Yuhana, dan T. Mayasari. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *E. acoroides* dari Pantai Tawang Pacitan. *Jurnal Bioeksperimen*. 2 (1) : 38-40.
- Istadi dan J.P. Sitompul. 2000. A Heterogenous model for deep-bed corn grain drying. *Jurnal Mesin Institut Pertanian*.15 (3) 63-68.
- Jawetz, M. E. J. dan L. Adelberg. 1995. *Medical microbiology*. 21th Ed. Appleton & Lange. Connecticut.
- Junaidi. 2012. Analisis Potensi Bakterisidal Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap Bakteri *Escherechia coli* ESBL dan MRSA. *Tesis*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Veteriner Program Pasca sarjana Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Juwaidi. 2009. *Manfaat Teh Rosella*. 18:38. <http://kesehatan.kebugaran.iklanmax.com/2009/03/30/manfaat-teh-rosella.html>. diakses tanggal 16 Oktober 2009.
- Karsinah., H.M Lucky., Suharto, dan H.W Mardiasuti. 1994. *Batang Negatif Gram dalam Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Revisi*. Penerbit Binarupa Aksara, Jakarta.
- Kurniasari, L., I. Hartati, dan R.D. Ratnani. 2008. Kajian ekstraksi minyak jahe menggunakan microwave assisted extraction (MAE). *Jurnal Kimia*. 4 (2):11-15
- Laleh, F. G.H., H. Heidary, dan S. Zare. 2006. The effect of light, temperature, pH and species on stability of anthocyanin pigments in four *Berberis* species. *Pakistan Journal of Nutrition*. 5 (1):90-92.
- Lidiasari, E., S. M. I. Yafutri, dan F. Syaiful. 2016. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan tepung tapai ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. 8 (2): 141-146.

- Liyana, P.A.C, dan F. Sahidi . 2005. Antioxidant activity of commercial soft and hard wheat (*Triticum aestivum* L.) as affected by gastric pH conditions. *Jurnal Agricultural and Food Chemistry*.93 (7): 47-56.
- Lopez, C.M., N. Sune., W. Penkhae, and P. Ngamtip. 2003. Antimicrobial activity of medicinal plant extracts against foodborne spoilage and pathogenic microorganisms. *Journal Kasetsart* (Nat. Sci) 37 (2):460-467
- Luximon, R., A. Baharoun., T. Soobratte., M. A. Auroum. 2002. Antioxidant activities of phenolic, proanthocyanidin, and flavonoid components in extracts of Cassia Fistula. *Jurnal Agricultural and Food Chemistry*.50 (18): 5042-5047.
- Lymyati, D.A. dan S. Lisa. 2008. Aktivitas antibakteria ekstrak kelopak rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Streptococcus pyogenes*. *Jurnal Obat Bahan Alam*.7 (1) : 47-53.
- Magdalena, N.V. dan J. Kusnadi. 2015. Antibakteri dari ekstrak kasar daun gambir (*Uncaria gambir*) cubadak metode *microwave assisted extraction* terhadap bakteri patogen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1): 124-135.
- Mardhiah. 2010. *Ekstraksi Kelopak Bunga Rosella dan Batang Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L) sebagai Pewarna Merah Alami*. Fakultas Agrobisnis dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Djuanda.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as food additives*. Academic Press. New York.
- Maryani, H. dan L. Kristiana. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Mahadevan, N., Shivali, dan P. Kamboj. 2009. Hibiscus sabdariffa Linn.-an overview. *Natural Product Radiance*. 8 (1) : 77-83.
- Mulyani, H. dan L. Kristiana. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Agromedia Pustaka :Jakarta.
- Muller, J dan Heindl. 2006. Drying of Medical Plants In R.J. Bogers, L.E. Cracer, and D Lange (eds). *Medical and Aromatic Plant springer*. The Netherland, p.
- Ryaniarti, M.M. dan S.R Anggarbeni. 2015. Uji daya hambat air rebusan bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Esherichia coli*. *Jurnal Wiyata*.1 (2): 10-14.

- Noviantari, M. Ilza. dan N. I. Sari. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap mutu fillet ikan jambal siam (*Pangasius hypophthalmus*) segar selama penyimpanan suhu kamar. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 4 (2) 1-10
- Oki, Y., dan Suherman. 2015. Pengeringan bunga rosella (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) menggunakan pengering rak udara resirkulasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1 (2) :2-3.
- Pramono, S. 2006. Penanganan Pasca Panen Dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami. *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII*, Bogor.
- Prayoga, R. D. 2010. "Pemanfaatan Biji Kakao Untuk Produksi Polifenol Sebagai Senyawa Antibakteri". *Skripsi*. Universitas Negeri Jember. Jember.
- Purbowati, I.S. 2014. Nanoenkapsulasi ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) hasil optimasi ekstraksi berbantu gelombang sebagai bahan antibakteri dan antioksidasi. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana. IPB, Bogor
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian N-metabisulfid. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (1) : 1-5.
- Putri, D.A. 2014. Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum*) Sebagai Antibakteri *Escherichia Coli*. *Skripsi Progran Studi Pendidikan Kimia*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Univesitas Bengkulu, Bengkulu.
- Rostinawati, T. 2009. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Terhadap Escherichia coli, Salmonella typhi dan Staphylococcus aureus dengan Metode Difusi Agar*. Fakultas Farmasi, Universitas Pajajaran, Jatinangor.
- Santosa, B. dan L. Dewi. 2009. Kandungan Antioksidan dan Fenolik Total pada Ekstrak Rosela dan Aplikasi pada Pembuatan Selai. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains*. IV (3): 582-593
- Sari, D.K., D.H. Wardhani, dan A. Prasetyaningrum . 2012. *Pengujian Kandungan Total Fenol Kappahycus alvarezzi Dengan Metode Ekstraksi Ultrasonic Dengan Variasi Suhu dan Waktu*. Jurusan teknik kimia fakultas teknik UNDIP. Prosiding SNST ke-3 tahun 2012. Fakultas teknik Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie., 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik) Penerjemah B. Sumantri. 2000. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Shu, Y.Y., M.Y. Koshadi, dan Y.S. Chang. 2003. Microwave assisted extraction of ginsenosides from ginseng root. *Journal Microchem.* 74 (2) :131-139.
- Sukadana, I. M. 2010. Aktivitas antibakteri senyawa flavonoid dari kulit akar awar-awar (*Ficus septica* Burm F).*Jurnal Kimia.* 4 (1): 63-70.
- Suwandi, T. 2012. Pengembangan Potensi Antibakteri Kelopak Bunga *Hibiscus sabdariffa* Linn (Rosela) Terhadap *Streptococcus sanguinis* Penginduksi Gingivitis Menuju Obat Herbal Terstandar. *Disertasi.* Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Indonesia.
- Suzery, M. 2010. Penentuan total antosianin dari kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) dengan metode maserasi dan soxhletasi . *Jurnal Sains dan Matematika.* 18 (1) 25-35.
- Toftuben, J. 1977. *Food and nutrition.* University of Illinois. Urbana-Champaign
- Wahid, D. W. 2008. *Bunga-bunga sekitar kaya obat untuk kesehatan.* Buku Biru. Jogjakarta
- Wang dan Chau-jong. 2008. *Hibiscus Anthocyanins for inhibiting cancers.* *United States Patent.*
- Widyanto, P. S. dan A. Nelistya. 2008. *Rosella Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarti, C., Maskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian.* 31(1) : 85-93.