

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D. dan H. Wikanastri. 2013. Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptic the daun sirsak (*Annona muricata Linn.*) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4: 1-12.
- Amelia, L., A. Pubolaksono, dan Z. Syahani. 2017. *Analisis Peta Industri Makanan dan Minuman di Indonesia*. The Indonesian Institute, Jakarta.
- Anggraini, S., S. Rahmi, dan F. Tafzi. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jelly dari bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa Linn.*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* 14 : 37-44.
- AOAC. 2000. *Official methods of analysis of the association of official chemists international*, 17thed. The Association of Official Chemists International, Gaithersburg, USA.
- Ariviani, S. 2010. Total antosianin ekstrak buah salam dan korelasinya dengan kapasitas anti peroksidasi pada sistem linoelat. *Jurnal Agrotek*. 4:121-127.
- Daryanto, 2008. *Rosela Merah Berkhasiat*. (On-line), <http://www.agrina-online.com> diakses 31 Oktober 2017.
- Fadholi, A. 2013. Pemanfaatan suhu udara dan kelembapan udara dalam persamaan regresi untuk simulasi prediksi total hujan bulanan di pangkalpinang. *Jurnal CAUCHY*. 3: 2086-0382.
- Falade O.S., I.O. Otemuyiwa., A. Oladipo., O.O Oyedapo., B.A Akinpelu, dan S.R.A Adewusi. 2005. The chemical composition and membrane stability activity of some herbs used in local therapy for anemia. *J Ethnopharmacol*. 102:15-22.
- Fekawati, R. 2010. Uji Performansi Pengering Efek Rumah Kaca Hybrid Tipe Rak Berputar Pada Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Fuleki, T. and F.J. Francis. 1968. Quantitative methods for anthocyanins, I. extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *Journal Food Sci*. 33(1):72-77.
- Giusti, M. M. dan R. E. Wrolstad. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. John Wiley and Sons, USA.

- Harborne, J.B., 1996. *Metode Fitokimia*. Penuntun cara modern menganalisis tumbuhan. Terjemahan Padmawinata K dan Soediro L. Institu Teknologi Bandung, Bandung.
- Hayati, R., Nurhayati, dan N. Annisa. 2011. Pengaruh pengeringan terhadap mutu rosela kering (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Floratek*. 6:1-7.
- Helmiyesi, B. Hastuti, dan E. Prihastanti. 2008. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin c pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 6:33-37.
- Herastuti, S.R., S.T. Soekarto., D. Fardiaz., B. Sri, dan A. Tomomatsu. 1994. Stabilitas Provitamin A dalam Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota*). *Bul. Penel. Ilmu dan Teknol. Pangan*. 2:59-66.
- Hirunpanich, V., Utaipat A, Noppawan, P. M., Nuntavan, B., Hitoshi, S., Angkana, H. and Chuthamane, S. 2005. Antioxidant effect of aqueous extracts from dried calyx of *Hibiscus sabdariffa* linn (roselle) in vitro using rat low-density lipoprotein (LDL). *Bio. Pharm. Bull.*, 28: 481- 484.
- Huda, D.K. 2008. Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Kandungan Kurkuminoid Dalam Rimpang Temulawak. *Seminar Tugas Akhir*. Fakultas FMIPA, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Huriawati, F., W. Yuhana, dan T. Mayasari. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *Enhalus acoroides*. dari pantai tawang pacitan. *Bioeksperimen*. 2:35-43.
- Kiay, N., E. Suryanto, dan L. Mamahit. 2011. Efek lama perendaman ekstrak kalamansi (*Citrus Microcarpa*) terhadap aktivitas antioksidan tepung pisang goroho (*Musa spp.*). *Chem. Prog*. 4: 27-33.
- Kochar, S.P. dan Rossell. 1990. Detevtion, estimation and evaluation of antioxidant in food system. In BJB Hudson (ed) Food antioxidant. Elseviere Applied Science, London and New York. 19-46.
- Kristiana, D., Herlina., A. Setyaningrum. dan K. Lia. 2012. Ekstraksi pigmen antosianin buah senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. non Linn) dengan variasi jenis pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1:105-109.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan alami: penangkal radikal bebas, sumber, manfaat, cara penyediaan dan pengolahan, *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Kurniasari, L., I. Hartati, dan R.D. Ratnani. 2008. Kajian ekstraksi minyak jahe menggunakan *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Jurnal Kimia*. 4:2.

- Laleh, G.H., H. Frydoonfar., R. Heidary., R. Jameei, and S. Zare. 2006. The effect of light, temperature, pH and species on stability of anthocyanin pigment in four *Berberis* species. *Pakistan Journal of Nutrition*. 5(1):90-92.
- Lantah, P., L. Montolalu, dan A. Reo. 2017. Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan ekstrak metanol rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5:167-173.
- Lidiasari, E., I.S. Merynda, dan S. Friska. 2006. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan tepung ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8: 141-146.
- Mardiah. 2010. *Ekstraksi Kelopak Bunga Rosela dan Batang Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) sebagai Pewarna Merah Alami*. Fakultas Agribisnis dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Djuanda.
- Mardiah, R. Arifah, W. Reki, dan H. Sawarni. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press, New York.
- Maryani, H., dan L. Kristiana. 2005. *Khasiat dan manfaat rosela*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mourtzinis, I., D.P. Makris., K. Yannakopoulou., N. Kalogeropoulos., I. Michali, and V.T. Karathsnos. 2008. Thermal stability of antosianin extract of *Hibiscus sabdariffa L.* in the presence of β -cyclodextrin. *J. Agric. Food Chem*. 56: 10303-10310.
- Muhilal. 1991. Teori radikal bebas dalam gizi dan kedokteran. *Cermin Dunia Kedokteran*. 73: 9-11.
- Mukaromah, U., S.H. Susetyorini, dan S. Aminah. 2010. Kadar vitamin c, mutu fisik, ph dan mutu organoleptik sirup rosela (*Hibiscus sabdariffa, L*) berdasarkan cara ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1:43-51.
- Null, G. 1995. The antioxidant vitamin - vitamin C. (On-line) <http://gna.squarespace.com/home/the-antioxidant-vitamin-vitamin-c-html> diakses 1 Januari 2014.
- Ozela, E. F., P.C. Stringheta, dan M.C. Chauca. 2007. *Stability of Anthocyanin in Spinach Vine (Basella rubra) Fruits*. *Cien Inv. Agr*. 34(2):115-120.
- Purbowati, I.S. 2014. Nanoenkapsulasi ekstrak kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa l*) hasil optimasi ekstraksi berbantu gelombang sebagai bahan antibakteri dan antioksidasi. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.

- Purbowati, I. S., S. Herastuti, K. Syamsu, dan E. Warsiki. 2015. Evaluasi toksisitas, aktivitas antibakteri dan antioksidan komponen bioaktif rosela dengan variasi jenis pelarut. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25 (2):182-189.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press, Malang.
- Purwanti, Y. 2017. Optimasi Ekstraksi Senyawa Antosianin Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berbantu Gelombang Mikro (*Microwave Assisted Extraction*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rohman dan Riyanto. 2008. Aktivitas antioksidan ekstrak buah mengkudu (*Morinda citrifolia, L.*). *Agritech*. 25(3):131-136.
- Santoso, U. 2006. Pengaruh pemanasan pada aktivitas antioksidan ekstrak etanol beberapa varietas ubi jalar (*Ipomea batatas L.*). *Agritech*. 26: 163-168.
- Selim KA., K.E Khalil., M.S Abdel, and N.A Abdel. 2004. Extraction, encapsulation and utilization of red pigments from Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) as natural food colorant. Food science and Tech. Dept.
- Soeksmanto, A., Y. Hapsari, dan P. Simanjuntak. 2007. Kandungan antioksidan pada beberapa bagian tanaman mahkota dewa , *Phaleria macrocarpa*. *Biodiversitas*. 8: 92-95.
- Suherman, S., H. Wardhani, dan C. Kumoro. 2015. Pengeringan jagung pada pengeringan unggun terfluidakan dan simulasi pembesaran ike skala industri. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*, UNDIP, Semarang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Tamrin. 2012. Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao Pada Penyangraian Vakum. *Jurnal Rekapangan*. 10:1-8.
- Tee P.L, S. Yusof., S. Mohamed S., N.A. Umar, and Mustapha. 2002. Effect of roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*) on serum lipid of sprague dawley rats. *Nutrition and Food Science*. 2002;32:190–196.
- Tranggono. 1989. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additivies)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Trisnawati, W., K. Suter., K. Suastika, dan N. Putra. 2014. Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3:135-140.

- Tsai P.J., J. Mcintosh., P. Pearse., B. Camden, and T.B Jordan. 2002. Anthocyanin and antioxidant capacity in Roselle *Hibiscus sabdariffa* L extract. *Food Res Int.* 35:351-356.
- Widiharih, T. 2007. *Buku Ajar Perancangan Percobaan*. Program Studi Statistika Jurusan Matematika FMIPA UNDIP. Semarang.
- Widyanto, P. S. dan A. Nelistya, 2008. *Rosela Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wijaya, L.S. 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen Dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var Binjai.). *Biosam*. Vol 1.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya dalam kesehatan*. Kansinius, Yogyakarta.
- Winarti, S. Sudaryati., dan S. Usman. 2015. Karakteristik dan aktivitas antioksidan rosela kering (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Rekapangan*. 9:17-24.
- Wiranata, G., S Yuwono, dan I. Purwantiningrum. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap kualitas prosuk apel celup anna (*Malus domestica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1:449-457.
- Yuliawaty, S. T., Wahono, dan H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptic minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3: 41-52.