

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1(1), 56-62.
- Ahmed, S. E., Tanaman, D. I., Sumber, F., & Alam, D. (2010). *Curah Hujan Pengaruh Frekuensi Penyiangan Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Roselle (Hibiscus sabdariffa L) Di Bawah Pakan Hujan*. Australian Journal of Basic and Applied Sciences. 4(9).
- Al-rosyid, L. M. (2019). *Hubungan antara rasio bod/cod terhadap partisi oktanol air (pow) pada zat organik*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Sipil, Lingkungan, dan Kebumihan Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Alvionita, J., Darwis, D., & Efdi, M. (2016). Ekstraksi dan identifikasi senyawa antosianin dari jantung pisang raja (*musa x paradisica l.*) serta uji aktivitas antioksidannya. *Jurnal Riset Kimia*, 9(2), 21-21.
- Andarwulan, N. dan Faradila, F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Seafast Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anggraini, T. (2017). *Sumber Antioksidan Alami*. Erka. Padang.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemists*. Washington.
- Atmaja, R. M. K. (2015). Pengaruh perbandingan gula pasir (sukrosa) dengan gula merah (gula aren) terhadap karakteristik noga kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). [Skripsi Thesis]. Fakultas Teknik Universitas pasundan. Bandung.

Badan POM RI. 2004. Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia. (1)159. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional (2010). *SNI 03-3140-2010. Syarat mutu gula pasir*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional (2014). *SNI 3719:2014. Syarat Mutu Minuman Sari Buah*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 36 hal

BPOM. (2016). *Pangan Fungsional*. Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia.

Castro, N. E. A. de, Pinto, J. E. B. P., Cardoso, M. das G., Morais, A. R. de, Bertolucci, S. K. V., Silva, F. G. da, & Delú Filho, N. (2004). Planting time for maximization of yield of vinegar plant calyx (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Ciência e Agrotecnologia*, 28(3), 542–551.

Damayanti, A., Megawati, M., Mulyani, N. K. C., & Alvionita, E. A. (2020). Pengaruh Perbedaan Pelarut Asam Pada Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah (*Erythrina Crista-Galli*) Dengan Metode Microwave Assisted Extraction. *Journal of Chemical Process Engineering*, 5(1), 33–39.

Djama'an, Q., E. Goenarwo., dan I. Mashoedi. 2012. Pengaruh air perasan jahe terhadap kadar glukosa darah dan gambaran histopatologi sel beta pankreas studi eksperimental pada tikus jantan. *Jurnal Sains Medika*. 4 (2) : 165-173.

Dwi Setyaningsih dan Apriyantono. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. *Penerbit IPB Press. Bogor*, 59–60.

Eder, R. (1996). *Handbook of Food Analysis Marcel Dekker Inc.* New York.

Ekanto, B. (2011). Kajian Teh Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam Meningkatkan Kemampuan Fisik Berenang (Penelitian Eksperimen Pada Mencit Jantan Remaja). *Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 1(2).

- Erinda, M.D. 2013. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Hari Purnomo, E., Edi Giriwono, P., Indrasti, D., Sima Firlieyanti, A., & Giwang Kinasih, A. (2015). Thermal Inactivation Kinetics Parameter and Isolation of *Staphylococcus aureus* on Drink from Green Grass Jelly and Roselle. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 124–133.
- Harini, Warkoyo, D. H. (2015). *Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hariyanti, R., Pamela, V. Y., & Kusumasari, S. (2021). Reve: Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah. *Jitipari*, 6(1), 41–48.
- Hermawan, S. (2016). *Kajian perbandingan stroberi (*fragaria x ananassa*) dengan ekstrak jahe (*zingiber officinale*) dan konsentrasi penstabil terhadap karakteristik minuman fungsional stroberi jahe*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung. 164 hal.
- Ilhamsyah, L., & Renate, D. (2020). *Kajian Penanganan Buah Rotan Jernang (*Daemonorops didymophylla*) Sebelum Dilakukan Proses Ekstraksi*. 1–9.
- Imelda, S. W. sandy. (2019). *Pengaruh Pemberian Minuman Bunga Rosella Terhadap Penurunan Tekanan Darah Dan Nyeri Sendi Pada Penderita Hipertensi Di Posyandu Lansia Puskesmas Siwalankerto*. Surabaya. 53.
- Inggrid, M., Yansen, H., Jesslyn, F. W. 2018. Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscuss sabdariffa L.*). *Jurnal Rekayasa Hijau* Vol. 2 (3) : 283-290. ISSN: 2550-1070.

Ismi, D. I. Y. (2017). *Uji daya hambat ekstrak jahe merah (zingiber officinale var.rubrum) sebagai fungisida alami terhadap pertumbuhan jamur fusarium oxysporum pada tanaman jeruk (Citrus sp).* [Skripsi] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pasundan. Bandung.

Jalalludin, H. (2016). *Pengaruh suhu dan lama oksidasi enzimatis daun sirsak terhadap karakteristik teh herbal mix daun sirsak (annona muricata l.) dan kayu manis (Cinnamomum burmannii).* May, 31–48.

Januarni, E. (2017). *Optimasi Formulasi Minuman Serbuk Terintegrasi Daun Kelor, Daun Pandan Wangi, dan Jahe Merah (Moringa oleifera Lamk, Pandanus maryllifolius Roxb, dan Zingiber officinale Rosc.)* Universitas Brawijaya.

Juniarka, I. G. A., E. Lukitaningsih., S. Noegrohati. 2011. Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Antosianin Total Ekstrak Dan Liposom Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L). *Majalah Obat Tradisional* 16 (3) : 115-123

Kemenkes.(2019). *Menteri kesehatan republik indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia dengan.* 3, 1–9.

Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food and Nutrition Research*, 61(1).

Letsoin, B. (2016). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Bunga Rosella (sabdarriffa Linn Hepar Mencit (FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN Linn.) Terhadap Gambaran Histopatologi Mus musculus) Jantan yang Dipapar Pb asetat.* Universitas airlangga.

Linda, P. (2016). *Pemanfaatan kelopak bunga atau calyx hibiscus sabdariffa sebagai pewarna alami yang baik bagi kesehatan.* *Jurnal Riset Biologi*, 4(1), 1–23.

- Mardiah, Amalia, L. dam, & Sulaeman, A. (2010). Ekstraksi Kulit Batang Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L .) Sebagai Pewarna Merah Alami. *Jurnal Pertanian*, 1(1), 1–8.
- Mardiah., A. Rahayu., R. W. Ashadi., Sawarni. 2009. Budi Daya & Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat. Jakarta : PT Agro Media Pustaka
- Maryani, H dan L. Kristina. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Mawadati, I. (2019). *pengaruh substitusi bubuk jahe (zingiber officinale) terhadap kualitas inderawi, antioksidan (vitamin c) dan lemak brownies panggang. vitamin c*. [Skripsi]. Fakultas teknik universitas negeri semarang. Semarang.
- Mayani, L. Yuwono, S. S., dan Ningtyas, W. D. 2014. Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio air terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik pada pembuatan sari jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan dan Argonomi*. [online], 4(2), 148-158.
- Mayasri, A. (2021). Potensi beberapa jenis rumput laut di aceh (studi kasus: skrining fitokimia dan aktivitas antioksidan). *Lantanida Journal*, 9(1).
- Nguyen, Q. V., & Chuyen, H. Van. (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(1), 1–11.
- Nursakinah, D., & Verawati, B. (2021). Pembuatan Permen Jeli Ekstrak Jahe Merah dengan Substitusi Ekstrak Jambu Biji Merah sebagai Sumber Antioksidan bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 125–133.
- Pontoh, J., Mirah, G., Karundeng, P., & Kamuh, V. (2012). Metode Analisa Dextran dalam Nira dan Gula Aren. In *Bulletin Palma* (Vol. 13, Issue 2, pp. 109–114).

- Prasetyorini., Mira, M., dan Chrys, S. 2018. Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 30% dan 96% Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi FMIPA. UNPAK*.
- Rahmadani, N., Ruslan, R., & Satrimafitrah, P. (2018). Penerapan Metode Ekstraksi Pelarut dalam Pemisahan Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *rubrum*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), 74-81.
- Rahmi, Afifah. 2017. Pemanfaatan Berbagai Jenis Sumber Pewarna Alami sebagai Indikator Kemasan Pintar untuk Mendeteksi Kerusakan Fillet Daging Ayam Selama Penyimpanan.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 70 Hal.
- Richana, N. 2009. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4.
- Saputra, A. K., Pontoh, S. J., dan Momuat, I. L. 2015 Analisa kandungan asam organik pada beberapa sampel gula aren. *Jurnal MIPA UNSRAT [online]*, 4(1), 69-74.
- Setyawati, M. (2017). Analisis Kadar Vitamin C Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Muda dan Tua yang dikoleksi Dari Berbagai Ketinggian Tempat yang Berbeda. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(2), 99–103.
- Sudarmadji, S. B. H. dan S. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Penerbit Liberty*. Yogyakarta.
- Sulfiani, A. (2018). *Studi pembuatan minuman serbuk fungsional dari daun kelor*. [Skripsi]. Politeknik pertanian negeri pangkep. Makasar.

Sunia Widyantari, A. A. A. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 22–29.

Suter, I. K. (2013). Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. In *Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema” Seminar Sehari dengan tema” Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang* (pp. 1-17).

Syukri, D., 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan*. Padang: Andalas University Press. 33-35

Torio, M. A. O., Saez, J., & Merca, F. F. (2006). Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*, 135(1), 19–30.

Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Universitas Indonesia*, 2.

Wardani, T.F. (2020). *Pengaruh berbagai konsentrasi ekstrak bunga rosella (hibiscus sabdariffa l.) sebagai pewarna alami terhadap kualitas preparat section daun awar-awar (ficus septica burm. f)*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Malang.

Widyantari, A. S. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 22-29.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11.

Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2015). Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).

Yazakka, M. L., dan Susanto, H. W. 2015. Karakterisasi *hard candy* jahe berbasis nira kelapa (kajian jenis dan konsentrasi sari jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3), 1214-1223.

Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.

Yenrina, R., K. Sayuti., B. Andhika., and S. Darningsih. 2017. The Effect Of Red Chili (*Capsicum annum* L) Soaking In Ascorbic Acid Solution On Characteristics Of Chili Powder. *International Journal Of Advanced Research* 5(12) : 243-249

Yuni Anggita , Raswen Efendi , Evy Rossi. (2017). *Penambahan ekstrak jahe merah dalam pembuatan minuman bubuk instan buah belimbing*. 36(4), 1–9.

Yusmiati, Y. (2018). *Pengaruh komposisi ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum rhizoma*) dan larutan gula aren terhadap karakteristik minuman fungsional kelopak rosella (*hibiscus sabdariffa* l.)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. Hal 17–18.

Zahroh, U. S., Utami, R., dan Manuhara, J. G. 2016. Penggunaan kertas aktif berbasis oleoresin ampas jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) terhadap kualitas buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) selama penyimpanan. *Jurnal Sustainable Agriculture* [online], 31(1), 59-70.

