

## DAFTAR PUSTAKA

1. Wadhani LPP, Wijaya SM. Konsumsi Protein, Vitamin A dan Status Gizi Serta Kaitanya dengan Hasil Belajar Anak Sekolah Dasar. *Journal of Nutrition College*. 202;10(3):181-188.
2. Badan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian, 2008. Pedoman Umum Gerakan Makan Beragam, Bergizi Seimbang Dan Aman Bagi Anak Sekolah SD/MI. Departemen Pertanian, Jakarta.
3. Jalaludin A, Kustiani A, Hervidea R, Gizi P, Kesehatan F. Formulasi, Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan, dan Daya Terima Jelly RR (Rum put Laut dan Rosella) Pada Anak Usia Sekolah [Internet]. Available from: <http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM>
4. Kurniasih E, Tata Niaga J, Negeri Lhokseumawe P, Teknik Kimia J. Sosialisasi Bahaya Radikal Bebas dan Fugsi Antioksidan Alami Bagi Kesehatan. 2019;3(1).
5. Nurnasari E, Khuluq AD. Potensi Diversifikasi Rosela Herbal (*Hibiscus sabdariffa* L.) untuk Pangan dan Kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri*. 2018 Aug 31;9(2):82.
6. Rungkat Zakaria F, Prangdimurti E, Damanik R. Changes In Chemical Content Of Red and Purple Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) Extraxtdried In Cabinet Dryer and Fluidized Bed Dryer. 2015;25(1):1-7
7. Indriana LPA, Feriana NT. Potensi Metode Two-Step Desolvation Dalam Sintesis Nanopartikel Gelatin Senyawa Antioksidan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 2021;8(3):69-77
8. Amperawati S, Hastuti P, Pranoto Y, Santoso U. Efektifitas Frekuensi Ekstraksi Serta Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Antosianin dan Daya Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2019 Feb 28;8(1).
9. Hastuti, Dewi Sumpe, Iriane Sumpe. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Mediagro*, 2007, 3.1.
10. Wiradnyani, Luh Ade Ari. *Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar*. Kemendikbud RI. Jakarta; 2019
11. Ingrid M, Hartanto Y, Jesslyn D, Widjaja F. Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal Rekayasa Hijau*. 2018;2(3).
12. Ernawati F, Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik P, litbang Kesehatan B, Teknologi Intervensi Kesehatan Masyarakat P. *Gizi Indon*. Vol. 36. 2013.
13. Putri Desliana, Wulandari YW, Suhartatik N. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dengan VariasiPenambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 2016;1(1):47-53
14. Aisiyah S, Harjanti R, Nopiyanti V, LetJen Sutoyo Mojosongo J. Pemanfaatan

Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Bahan Alami Untuk Upaya Preventif dan Promotif Kesehatan Bagi Masyarakat Nusukan Banjarsari Surakarta. Vol. 2. 2017.

15. Yuariski O, Suherman S. Pengeringan Bunga Rosella Hibiscus Sabdariffa P. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2012;1(1):1-6
16. Hayati R, Hayati N, Rita N. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*) Effect of Drying Temperature on Quality of Dried Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Jurnal Floratek. 2011;6(1):1-7
17. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia". Available from:[http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No28\\_Th\\_2019\\_ttg\\_Angka\\_Kecukupan\\_Gizi\\_Yang\\_Dianjurkan\\_Untuk\\_Masyarakat\\_Indonesia.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf). [diakses 27 Juli 2021].
18. Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547:-2008. Kembang Gula - Bagian 2: Lunak. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta
19. Putri, R. Marwita Sari Putri Sari; NINSIX, Retty; SARI, Aulia Gustina. Pengaruh jenis gula yang berbeda terhadap mutu permen jelly rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 2015, 19.1: 51-58.
20. BSN(Badan Standarisasi Nasional). Standar Nasional Indonesia. SNI 06-3735-1995: Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
21. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2017.
22. Iklima, Nurul. Gambaran pemilihan makanan jajanan pada anak usia sekolah dasar. Jurnal Keperawatan BSI, 2017, 5.1.
23. Lampah PI. 2022. Studi Pembuatan Permen Jelly Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Dengan Penambahan Karagen dan Gelatin. Makasar: Universitas Bosowa Makasar.
24. Tri MF, Nur RMS. Analysis of Rosella Sorbet Production using CMC and Stevia. Jurnal Gipas. 2021;5(1):17-32
25. Rahadian R, Harun N, Efendi R, Studi Teknologi Hasil Pertanian P, Teknologi Pertanian J. Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Rumput Laut (*Euchema cottoni*) Terhadap Mutu Permen Jelly Utilization Of Xtract Rosella Flower Petals (*Hibiscus sabdariffa* L.) and Seaweed (*Euchema cottoni*) On The Qualitty Of Jelly Bean. Vol. 4, JOM Faperta UR. 2017.
26. Susanty, Arba. Pengaruh Penambahan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) terhadap Sifat Fiskokimia Permen Jelly Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Jurnal Riset Teknologi Industri, 2016, 9.1: 30-40.
27. Fitriani N, Attahmid U, Yusuf M, Muhtar I. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dengan Penambahan Sorbitol dan

- Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *J Sains dan Teknologi Pangan*. 5(2):2786–802.
28. Syahidah A, Intan A, Tari N, Widyastuti R. Sifat kimia dan organoleptik bubuk teh bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) dengan variasi waktu pengeringan oven  
Chemical and organoleptics of red rosella tea powder (*hibiscus sabdariffa* Linn) with drying time variatios [Internet]. Vol. 2, *Journal of Food and Agricultural Product*. 2022. Available from: <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
  29. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014
  30. BSN (Badan Standarisasi Nasional). *Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. In: BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006.
  31. Nelwwan, Berandon, et al. Pengaruh konsentrasi gelatin dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensoris permen jelly sari buah pala (*Myristica fragrans* houtt). In *Cocos*. 2015;6(3)
  32. Sofiati, T., Asyari, A., & Sidin, J. Uji Kadar Air, Abu Dan Karbohidrat Pada Sagu Ikan Cakalang Di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*, 2020; 2(1),23. <https://doi.org/10.35308/jlaot.v2i1.2359>
  33. Susanty, Arba. Pengaruh Penambahan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) terhadap Sifat Fiskokimia Permen Jelly Rumput Laut *Euchemum cottonii*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 2016, 9.1: 30-40. <http://ejournal.kemenperin.go.id/jrti/article/view/1699>
  34. Dhiyas A. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung mocaf terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan total energi pada flakes “Kumo”. *Journal of Nutrition College*, 2016;5(4):499-503
  35. Rahadian, Robby; Harun, Noviar; Efendi, Raswen. Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan rumput laut (*Euchemum cottonii*) terhadap mutu permen jelly. 2017. PhD Thesis. Riau University. <https://www.neliti.com/publications/199967/pemanfaatan-ekstrak-kelopak-bunga-rosella-hibiscus-sabdariffa-l-dan-rumput-laut>

36. Marta, Herlina; Widyasanty, Asri; Sukarti, Tati. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi saribuah terhadap kesukaan karakteristik sirup jeruk keprok garut (*Citrus nobilis* Lour). *TEKNOTAN*, 2008, 2.1.  
<http://jurnal.unpad.ac.id/teknotan/article/view/4865>
37. Hasniarti. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thumb.). 2012. Universitas Hasanuddin.  
<http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/8224/1/hasniarti-972-1-skr0007%201-2.pdf>
38. Hasbullah UHA, Umiyati R. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Jurnal Agrisaintika*. 2017;1(1): 64-69
39. Rahadian, Robby; Harun, Noviar; Efendi, Raswen. Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan rumput laut (*Euchema cottoni*) terhadap mutu permen jelly. 2017. PhD Thesis. Riau University.  
<https://www.neliti.com/publications/199967/pemanfaatan-ekstrak-kelopak-bunga-rosella-hibiscus-sabdariffa-l-dan-rumput-laut>
40. Werdhasari, Asri, et al. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal BiotekMedisiana Indonesia*, 2014, 3.2: 59-68.  
<http://ejournal2.bkpk.kemkes.go.id/index.php/jbmi/article/view/1659>
41. Sasmitaloka KS, Imsakiyah, Juniawati. Kajian Potensi Kulit Sapi Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin peternakan*. 2017;41(3):328-337  
<http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip/article/view/1747>
42. Harismah, Kun, et al. Kajian pembuatan permen lunak rosella rendah glukosa dengan ekstrak daun stevia. In: *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek)*. 2019. p. 66-71.  
<https://proceedings.ums.ac.id/index.php/snpbs/article/view/720>
43. Natsir NA, Latifa S. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 2018;7(1): 49-55
44. Sasmitaloka, Kirana Sanggrami; Miskiyah, Miskiyah; Juniawati, Juniawati. Kajian potensi kulit sapi sebagai bahan

- dasar produksi gelatin halal. Buletin peternakan, 2017, <https://journal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/view/17872>
45. Parwata, M. O. A. Antioksidan, Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana. Universitas Udayana, 2016.
  46. Aninditya AP, Widanti YA, Suhartatik N. Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Daun Ungu (*Graptophyllum pictum* (L.) Griff) Dan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI). 2022;7(2):189-198
  47. Djaeni, Muhammad, et al. Ekstraksi antosianin dari kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) berbantu ultrasonik: Tinjauan aktivitas antioksidan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2017, 6.3.  
<http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/236>
  48. Suzery, Meiny; Lestari, Sri; Cahyono, Bambang. Penentuan total antosianin dari kelopak bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan metode maserasi dan sokshletasi. Jurnal sains dan Matematika, 2010, 18.1: 1-6.  
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>
  49. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. 1-91 (2022).
  50. Kamenkes RI. Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Laporan Nasional Riskesdas 2018* 53, 154-165 (2018)