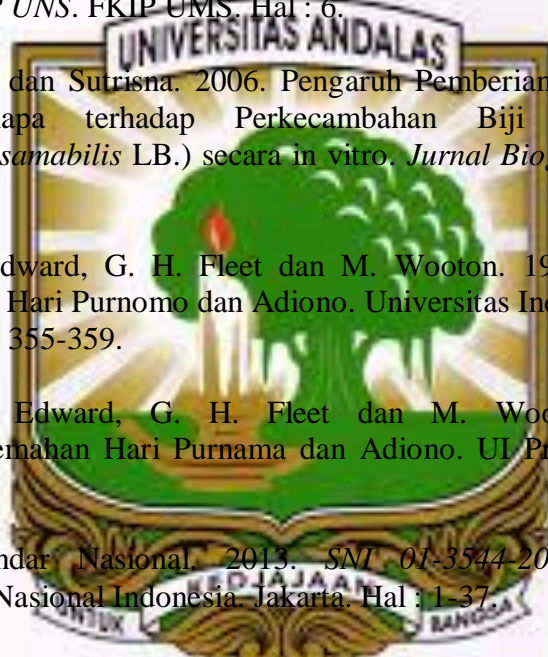


## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, ., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal : 23.
- [AOAC] Assosiation of Official Analitical Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of The Association*. Washington Dc. USA. Hal 97-149.
- [APCC] Asia Pasific Coconut Community. 2007. *Coconut Statistical Yearbook*. Jakarta : APCC.
- Asngad A. 2016. Pemanfaatan Limbah Air Cucian Beras Ir-36 Dan Ir-64 (AirLeri) Untuk Pembuaatan Sirup Melalui Proses Fermentasi Dengan Penambahan Bunga Rosella Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*. FKIP UMS. Hal : 6.
- Bey, Y., W. Syafii, dan Sutrisna. 2006. Pengaruh Pemberian Giberallin (GA3) Danair Kelapa terhadap Perkecambahan Biji Anggrek Bulan (*Phalaenopsisamabilis* LB.) secara in vitro. *Jurnal Biogenesis*. 2 (2) : 41-46.
- Buckle, K., R.A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. Hal : 355-359.
- Buckle, K., R.A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*.Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. UI Press. Jakarta. Hal : 365
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2013. *SNI 01-3544-2013 Sirup*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Hal : 1-37.
- Dalimartha, S dan M. Soebadiby. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta. Hal : 150
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung. Hal : 46.
- Dewi, A, K. 2016. *Studi Pembuatan Sirup Jeruk Baby Java Subgrade (Kajian Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Asam Sitrat)*. [Skripsi]. UB. Malang. Hal : 46.
- Direktorat OAI BPOM RI. 2010. *Serial Data Ilmiah Terkini Tanaman Obat Rosella (Hibiscus sabdariffa l)*. Badan POM RI.Jakarta. Hal : 12.
- Djaeni, M., N. Ariani, R. Hidayat, F.D. Utari. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu Ultrasonik:



- Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (3). Hal:149.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 Hal.
- Fardiaz, D., S.Y.Apriyanto, dan N.L. Puspitasari. 1986. *Penuntun Praktikum Analisa Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 25
- Gaman, P. M., dan K. B. Sherrington. 1994. *The Sciences of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbiology Second Edition*. Penerjemah Murdjati, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sarjono dalam *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiology*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal : 37
- Hayati, E. K. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella : Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia* 6 (2). Hal : 138-147.
- Hidayat, N. dan, E.A. Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya. Hal : 7-9.
- Huang, Y., C.Y. Huang., dan S.Y. Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioksidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 96 (26) : 529-538.
- Ismawan, E. 2003. *Pemanfaatan Limbah Rumput Laut Kappaphycus Alvarezii dalam Pembuatan Sirup Jeruk (Citrus Aurantium)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kristina, N.N, dan S.F. Syahid. 2012. Pengaruh Air Kelapa Terhadap Multiplikasi Tunas *In Vitro*, Produksi Rimpang, dan Kandungan Xanthorrhizol Temulawak di Lapangan. *Jurnal Litri* 18 (3): 125-134.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 82 hal.
- Kungsuwan, K., S. Kanjana,P. Somchai dan U. Niramom. 2014. Effects of pH and Anthocyanin Concentration On Color atoria Rernatea Extract. and Antioxidant Activity of Clitoria Ternatea Extract. *Food and Applied Bioscience Journal* 2 (1) : 31-46.
- Liliani, F. 2017. Kualitas Es Krim Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) dengan Kombinasi Gel Lidah Buaya (*Aloe babardensis* Miller). *Jurnal Teknobiologi*. Yogyakarta. Hal : 4.

- Mahmud, Z dan Y .Ferry. 2005. *Prospek Pengolahan Hasil Sampling BuahKelapa.Perspektif*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal : 15-17.
- Mardiana, L. dan J. Ratnasari. 2013. *Ramuan Dan Khasiat Sirsak*. Penebar Swadya. Jakarta. 176 hal.
- Markakis, P. 1982. *Stability Of Anthocyanins In Foods*. Academic Press. New York. PP : 280.
- Marwanto, Gusnawaty dan Tamrin. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kristal dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(3). Hal : 213.
- Maryani dan Herti. 2005. *Khasiat danManfaat Rosella*. Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal 1-4.
- Maryani dan Kristina. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Agro Media Pustaka. Jakarta.Hal : 2-6.
- Muafi, K. 2004. *Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Hal : 63.
- Muchtadi. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Pangan. IPB. Bogor. 276 hal.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal : 165.
- Nasution Z.H, I. Suhaidi dan L.N. Limbong. 2016. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa Tua Dengan Sari Sirsak dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat (Nahco3) terhadap Mutu Minuman Air Kelapa Berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(4). Hal : 519.
- Nugraheni, M. 2013. *Pewarna Alami : Sumber dan Aikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal : 57-81.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria., dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Modul e-learning ENBP. IPB : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor.
- Pardede, H. M. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Malaka (Phyllanthus emblica)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal : 1-52.
- Plantamor. 2016. Klasifikasi tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.).<http://plantamor.com>(diakses pada 9 Maret 2018 pada pukul 14.00Wib).

- Praja, D. I. 2015. *Zat Adiktif Makanan : Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca. Yogyakarta. Hal : 12-23.
- Putra, S. E. 2008. *Kelapa Sebagai Bioindustri Potensial Indonesia*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 3-6.
- Rahmi SL, F. Tafzy, S. Anggraini. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jelly dari bunga rosella (*hibiscus sabdariffa linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*14: 37-44.
- Rohman, A.S. 2007. *Analisis Makanan*. Universitas Gadjah Mada. Jawa Tengah. : 269 hal.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 197 hal.
- Santoso, H. B. 2003. Pengaruh Konsentrasi Gula Kristal Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. Universitas Halu Oleo. Hal 210.
- Saptoningsih dan A. Jatnika. 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT. Agro Medika Pustaka. Jakarta. Hal : 24.
- Sari. 2012. Stabilitas ekstrak rosella (*hibiscus sabdariffa l.*) sebagai pewarna alami. Govarthnapan. Hal 1.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 23.
- Sayuti, K dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal : 55.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan S. M. Puspita.. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal : 59.
- Setyamidjaja. 2008. *Morfologi tanaman kelapa*. Kanisius. Yogyakarta. Hal : 1-24.
- Setyawati, D. 2017. *Pengaruh Air Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Induksi Tunas Stek Tanaman Peppermint (Mentha Piperita L.)* [Skripsi]. Universitas Lampung : Bandar Lampung . Hal : 17-20.
- Setyowati. 2004. *Pengaruh lama perebusan dan konsentrasi sukrosa terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik sirup kacang hijau*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal : 9.



- Suhendar, N. 2011. *Studi Penggandaan Skala Pada Produk Sirup Gula Kelapa Aroma Pandan dengan Metode Reprocessing*. [Skripsi]. UB. Malang. Hal : 34.
- Suprapti, M.L. 2005. *Sirup Asam*. Kanisius. Yogyakarta. 80 hal.
- Suryanto, E. 2009. *Air Kelapa Dalam Media Kultur Anggrek*. Erlangga. Jakarta. Hal : 2-3.
- Suzery M, L .Sri dan C. Bambang. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi. *Jurnal Sains dan Matematika* (1) : 2-3.
- Tanggara, N., L.M.E. Purwijantiningsih, F.S. Pranata. 2013. Kualitas Sirup Goji Berry (*Lycium barbarum L.*) dengan Kombinasi Kadar Angkak dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Teknobiologi*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. Hal : 7.
- Torio, M.A.O., S. Joydee, Dan E.M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135 (1) : 19-30.
- Wardani, E.A. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Sirup Ubi Ungu dengan Penambahan Daun Perisa yang Berbeda*. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hal : 10.
- Warisno, 1998. *Budidaya Kelapa Kopyor*. Kanisius. Yogyakarta. Hal : 4.
- Widjanarko, S. 2008. Efek pengolahan terhadap komposisi kimia dan fisik ubi jalar ungu dan kuning. *Jurnal Magistra*, volume. XXII. No.56.
- Widowati, E, R. Utami, E. Nurhartadi, M. Andriani, dan A.Wigati. 2014. Produksi dan karakterisasi enzim pektinase oleh bakteri peptinolitik dalam klarifikasi jus jeruk manis (*Citrus cinensis*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(1). Hal : 16-20.
- Widyanto, P.S dan A. Nelistya. 2008. *Rosella Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kasinius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarno. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan Dan Kontaminasi*. Pustaka Sinar Harapan, Bekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Pertanian Bogor. Bogor.



- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Winarti S dan A.Firdaus. 2010. Stabilitas warna merah ekstrak bunga rosela untuk pewarna makanan dan minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11. Hal : 87-93.
- Wulandari, A. 2015. Pemetaan Karakteristik Kimia, Fisik, Sensori dan Fungsional Beberapa Jenis Pala (*Mystica*, sp). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 8-26.

