

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2009. *Teknologi Bahan Alam : Serial Farmasi Industri-2*. Bandung : Penerbit ITB.
- Agustini, S. 2006. Penelitian Pengaruh Metode Pengeringan dan Ukuran Partikel Terhadap Mutu Teh Rosella. *Dinamika Penelitian BIPA*. 17(29): 57-64.
- Akesowan, A. 2010. Quality Characteristics of Light Pork Burgers Fortified With Soy Protein Isolate. *Food Science and Biotechnology*. 19(5): 1143-1149.
- Al-Awwaly, K,U, A, Manab dan E, Wahyuni. 2010. Pembuatan Edible Film Protein Whey: Kajian Rasio Protein dan Gliserol terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5(1): 45-56.
- Alenisan, M. A, H. H. Alqattan, L. S. Tolbah and A. B. Shori. 2017. Antioxidant Properties of Dairy Products Fortified With Natural Additives. *Journal of The Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*.
- Ali F., Ferawati dan Risma Arqomah. 2013. Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia* 1(19):26-34.
- Almeida, K, E., Tamime, A,Y, and Oliveira, M,N. 2008. Acidification Rates of Probiotic in Minas Frescal Cheese Whey, *LWT*, 41, 311-316.
- Arsyad, AB. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kangkung Dengan Metode DPPH (Online). [http://eprints.walisongo.ac.id/4175/4/0937111003\\_bab2.pdf](http://eprints.walisongo.ac.id/4175/4/0937111003_bab2.pdf). Diakses pada tanggal 29 Maret 2014.
- Dangaran, L,K., Renner-Nantz and J,M Krochta. 2004. Crystallization Inhibitor Effect on Rate of Gloss Fade of Whey Protein Coating, Department of Food Science and Technology, University of California.
- Darmadji, Purnama. 2002. Aplikasi "Response Surface Methodology" Untuk Optimasi Proses Dengan Parameter Sensoris. Seminar PATPI Malang (C-1) -(C-5).
- Demam, J. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Embuscado, M.E and K.C. Huber. 2009. *Edible Flim and Coating for Food Applications*. Springer, New York.
- Estiningtyas, H.R. 2010. Aplikasi Edible Film Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami Pada Coating Sosis Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol II. No 2: 221-229.

- Galiotta G, Di Golia LD, Guilbert S, and Cuq B. 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Wheat Protein as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents. *Journal Dairy Science.* , 81: 3132-3130.
- Guermaraes,P.M.R.,J.A. Texeira and L. Domingues. 2010. Fermentation Lactose to Bioethanol by Yeast as Part of Integrated Solutions for The Valorisation of Cheese Whey. *Research Review Paper JBA.Vol 06, No 1, hml1-10.*
- Handayani, R. M. 2004. Pemanfaatan Whey Untuk Produk Nata de Whey (Kajian Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi).[http:// digilib, umm.ac. id/files/disk1/7/dijtumpp-gdl-s1-\(Diakses 3 Mei 2013\).](http://digilib.umm.ac.id/files/disk1/7/dijtumpp-gdl-s1-(Diakses%203%20Mei%202013).)
- Hardiyanti, N., E. J. Kining, Fauziah Ahmad, dan N. M. Ningsih. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.
- Hermawan, R., Hayati, E.K., dan U.S. Budi. 2011. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia. Jurusan Kimia UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang..6(2).Hlm 138-147.*
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., Dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry* 98 (2006).
- Isnaini, Lailatul. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Teknologi Pertanian. Malang.*
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan.* USU- Press. Medan.
- Juliyarsi, I., Melia, S., dan Sukma, A. 2011. The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plasticizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation : A Practical Handbook.* Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kusumawati, D.H dan W.D.R. Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1) : 90-100.
- Lestario, N.L. 2017. Antosianin: Sifat Kimia, Peranannya Dalam Kesehatan, dan Prospeknya Sebagai Pewarna Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Indonesia.

- Manab, A. 2008. Effect Of Incorporating Palm Kernel Oil On Whey Protein Based Edible Film Characteristics. *African Journal of Food Science*. 3(2): 5-16.
- Mardiah, Sarwani, H., Arifah, R. Reki, W. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Maryani, H dan L. Kristina.2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2002. *Sensory Evaluation Technique*. Boca Raton, CRC. Press.
- Nisma, F., Sistumorang, A., dan Muhammad, F., 2011. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Berdasarkan Aktivitas SOD (*Superoxyd Dismutase*) dan Kadar MDA (*Malonildialdehyde*) Pada Sel Darah Merah Domba yang Mengalami Stres Oksidatif In Vitro. Dalam : *Jurnal Lemlitbang*. UHAMKA, Jakarta.
- Panesar, P,S,, J,F, Kennedy, D,N, Gandhi, and K,Bunko. 2007. Bioutilisation of Whey for Lactacid Production, *Food Chemistry*, 105, 1-14.
- Pavlat, A.E., dan W. Orts. 2009. *Edible Film and Coatings for Food Application*. Chapter 1. *Edible Film and Coating: Why, What and How?*. Springer, New York.
- Pietta, P.G. 2000. In *Flavonoids in Health and Disease*. Rice –Evans,C.a., Packer, L., Eds.: Marcel Dekker: New York, pp 61-110.
- Purwadi. 2007. *Kajian Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle)*. Disertai. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahayu, W dan S. Nurosiyah. 2008. *Evaluasi Sensori*. Penerbit Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rejeki, dkk.2012. *Penentuan Kualitas Pangan dan Uji Organoleptik*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Reza, Afifah Husna. 2019. *Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Kefir Dengan Ekstrak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffal* L) Pada Penyimpanan Suhu Refrigerator*. [ Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.

- Rochhadi,H. 2012. Rosella.[http:// bungarosella-herbal.blogspot.Com/2013/03/klarifikasi-dan-morfologi-tanaman\\_3024.Html](http://bungarosella-herbal.blogspot.Com/2013/03/klarifikasi-dan-morfologi-tanaman_3024.Html) di akses pada tanggal 09 September 2013.
- Rodriguez, M, J, Osés, K, Ziani, and J,I, Mate. 2006. Combined Effect of Plasticizers and Surfactants on the Physical Properties of Starch Based Edible Films. *Food Res. Int.* 39: 840-846.
- Santoso, B. Dan L. Dewi.2009. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik Total Pada Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sadariffa*L) dan Aplikasi Sebagai Bahan Pembuatan Selai.Fakultas Sains dan Pendidikan Sains UKSW Salatiga. 4 (3): 582-593
- Sayuti, K.; Rina Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik; Andalas Univesity Press: Padang.
- Soekarto, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Bandung
- Spreer, E. 1998.Milk and Dairy Product Technology. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. Principles and Procedure of Statistic a Biometrical Approach. 2<sup>nd</sup>Edition.London : McgRaw-Hill International Book Co.
- Supiyanti W, Wulansari ED, Kusmita L. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Kulit Buah Manggis( *Garcinia mangostana* L). *Majalah Obat Tradisional.* 5(2) : 64-70.
- Susilowati AE. 2009. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L)Terhadap Kerusakan Sel-Sel Hepar Mencit (*Mus Musculus*) Akibat Paparan Parasetamol. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian.* Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Suzery, M., Lestari, S., and Cahyono, B. 2010.Penentuan Total Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) Dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi. *Jurnal Sains & Matematika* Vol.18(1):1-6.
- Tariq, M. R., Sameen, A., Khan, M. I., Huma, N., & Yasmin, A. 2013. Nutritional and Therapeutic Properties of Whey.*Journal of Annals.Food Science and Technology.*Vol 14, No 1, hml 19-26.

Vinderola. C. G., P. M. Guemoide, T. Delgado, J.A. Reinheimer and C.G. de los Reyes-Gavilan. 2000. Characteristics of Carbonated Fermented Milk and Survival of Probiotik Bacteria. *International Dairy Journal*. 10. 213-220.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Winarsi H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta (ID): Kanisius.

Wiyarsi, A., 2011. *Khasiat Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L)*. Erlangga. Jakarta

Yulianti.R dan E. Ginting. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film Dari Umbi-Umbian Yang Dibuat Dengan Penambahan Plasticizer. *Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 31( 2): 131-136.

