

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3722-2018. Minuman Serbuk Berperisa. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Alankar, S. 2009. *A Review on peppermint oil*. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 2(2), 27-32.
- Alprialdi, F. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Mint (*Mentha piperita*) Terhadap Karakteristik Permen Keras Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Erka. Padang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Areland. H.A., S.F. Romero, and M.A.C.J. Tortoriello. 2004. *Effectiveness and Tolerability of a Standardized Extract from Hibiscus sabdariffa in Patients with Mild to Moderate Hypertension: a Controlled and Randomized Clinical Trial*. *Phytomedicine* 11: 375-382.
- Blois, M. S. 1958. *Antioxidant determinations by the use of a stable free radical*. *Nature*, 181(4617), 1199-1200.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori Dari Daun Stevia. *Reaktor*, 11(2), 57-60.
- Budi, S.U., Rully, D.P. 2019. *Budidaya Rosella Herbal*. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. Malang.
- Capecka, E., Mareczek, A., dan Leja, M. 2005. *Antioxidant activity of fresh and dry herbs of some Lamiaceae species*. *Food Chemistry*, 93(2), 223–226.
- Carakostas, M.C., Curry, L.L., Boileau, A.C., dan Brusick, D.J. 2008. *Overview: The history, technical function and safety of rebaudioside A, a naturally occurring steviol glycoside, for use in food and beverages*. *Food and Chemical Toxicology*, 46, S1-S10.
- 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, dan 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., dan 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.
- Daniella, C., Dewi, R.S., dan Togi, S. 2023. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Mangga dan Sari Daun Mint Serta Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 4(1), 29-37.
- Desnita, R., Luliana, S., Prof, J., dan Nawawi, H. 2019. Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale Rose*) dan Kencur (*Kaempferia galanga L.*) *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–4.
- Destiana, I. D., & Rahayu, W. E. 2021. Karakteristik Kimia Dan Sensori Minuman Tinggi Vitamin C Dari Sari Kulit Nanas Dan Pepaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 4(2), 18–24.
- Djaeni, M., Nita A., Rahmat H., dan Febiani, D. U. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L.*) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 148-151.
- Dwiyanti., Gebi., Hati, N. 2014. Aktivitas Antioksidan Rosela (*Hibiscus sabdarifa*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Seminar: Proseding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains*, 5(1), 536-541.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis vol 1*. Marcel Dekker Inc. NewYork. 912p.
- Efendi, M. 2022. Karakteristik Minuman Fungsional Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum rhizome*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- 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), 172-180.
- Faradillah, N., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2016. Karakteristik permen caramel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39- 42.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Ghasemi, K., Ghasemi, Y., dan Ebrahimzadeh, M.A. 2011. *Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of 13 Citrus species peels and tissues. Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*, 22(3), 277-281.
- Hadipoentyanti, E. 2012. *Pedoman Teknis Mengenal Tanaman Mentha (Mentha Arvensis L) Dan Budidayanya*. Balai Penelitian Tumbuhan Rempah dan Obat. Bogor
- Haidar, Z. 2016. *Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat*. Edumania. 119p.
- Hani, R. C., Milanda, T. 2016. Review: Manfaat Antioksidan Pada Tanaman Buah Di Indonesia. *Farmaka*, 14(1), 184–190.
- Hariyanti, R., Pamela, V. Y., dan Kusumasari, S. 2021. Reve: Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah. *Jitipari*, 6(1), 41–48.
- Ilhamsyah, L., Renate, D. 2020. Kajian Penanganan Buah Rotan Jernang (*Daemonorops didymophylla*) Sebelum Dilakukan Proses Ekstraksi. [Skripsi]. Jambi: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- 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. In Food And Nutrition Research (Vol. 61). Swedish Nutrition Foundation.
- Khotimah, K. 2006. Pembuatan susu bubuk dengan foam mat drying. Kajian pengaruh bahan penstabil terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Protein*, 13(1), 44-51.
- Kurniasari, F., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2019. Aplikasi Metode *Foam Mat Drying* pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1), 18.
- Kurniati, D., Arifin, H. R., Ciptaningtyas, D., & Windarningsih, F. (2019). Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25)
- Laoli, K. F. T. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Peppermint (*Mentha piperita*) Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma dan Rasa Serta Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Leal, J.M., Suarez, L.V., Jayabalan, R., Oros, J.H., Aburto, A.E. 2017. A review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites. *CytaJournal of Food*. Vol.16:1, Hal. 390-399

- Lestario, L. N., P. Hastuti, S. Raharjo, dan Tranggono. 2002. Sifat Antioksidatif Ekstrak Buah Duwet (*Sy-ygium cumini*). *Agritech*. 25(1), 24-31.
- Letsoin, B. 2016. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bunga Rosella (*sabdariffa Linn Hepar* Mencit Terhadap Gambaran Histopatologi Mus musculus) Jantan yang Dipapar Pb asetat. *Veterinaria Medika*, 10(1), 93-99.
- Mahadevan, N., Shivali, dan Kamboj, P. 2009. *Hibiscus sadbariffa Linn.- An overview*. *Natural Product Radiance*, 8(1), 77-78.
- Maisa, S. 2022. Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita L.*). [Doctoral Thesis]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Marco, P. H., Poppi, R. J., Scarminio, I. S., dan Tauler, R., 2011. *Investigation of the pH Effect and UV Radiation on Kinetic Degradation of Anthocyanin Mixtures Extracted from Hibiscus acetosella*. *Food Chem* 125, 1020– 1027.
- Mardiah, A., Rahayu, R. W., Ashadi, Sawarni. 2009. *Budi Daya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta. 98p
- Maryani, H., L. Kristina. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 48p
- Meganingtyas, W., Mohammad, A. 2021. Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titration Asam-Basa. *AgriTech*, 41(3), 278-284.
- Nareshwari, R. P. 2019. Evaluasi Sifat Antibakteri Ekstrak *Microwave-Assisted Extraction* (MAE) Daun Peppermint (*Mentha piperita L.*) Terhadap Bakteri Pembusuk *Pseudomonas fluorescens* FNCC 0070. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi linn*). [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Primadiati, R. 2002. *Aromaterapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Prisceilla, I. D., Diah, P. G., dan Sri, W. A. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima Pohl*) Pada Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 112-122.
- Purba, N. F. 2020. Pengaruh Perbandingan Sari Biji Pinang Muda (*Areca catechu L*) Dengan Sari jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*) Terhadap karakteristik Minuman

- Serbuk Instan. [Thesis]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Purbasari D, 2016. Aplikasi Metode *Foam mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 52-61.
- Puspaningtyas D. 2014. *Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat*. Fmedia. Jakarta.
- Rahmatika, T. N. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa B*) Terhadap Karakteristik dan aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Suruhan (*Peperomia pelucida*). [Thesis]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. *The Making of Aloe vera Powder (Aloe vera L.) with Foam-mat Drying Method*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125–137.
- Ratnani, R.D., Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. *Jurnal Momentum*, 1(2), 27-32
- Richana, N. 2009. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Santi, K. B. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan dan Perbandingan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) dan Daun Mint (*Mentha piperita, L.*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Campuran [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Saparianti, E., Hawa, L. C. 2017. Peningkatan Efisiensi Produksi Minuman Herbal Instan Dan Kapasitas Produksi Minuman Herbal Cair. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 74–81.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta
- Sartini, L. Christiana., Frengky. 2014. Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas dari Infus Kelopak Bunga Rosella yang Difermentasi dengan *Lactobacillus*. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 7(1), 1-6.
- Sastrohamidjojo, H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori: untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180p.

- Shah, P.P., Mello, P.M.D. 2004. *A Review of Medical Uses and Pharmacological Effects of Mentha piperita*. *Indian Journal Of Natural Products And Resources*, 3(4), 214-221.
- Shinya, Hiromi. 2008. *The Miracle of Enzyme*. PT Mizan Publika. Bandung
- Singh, R., Shushni, M. A.M., and Belkheir, A. (2011). Antibacterial and antioxidant activities of *Mentha piperita* L. *Arabian Journal of Chemistry*.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukasih, E., & Setyadjit, S. 2016. Pengaruh perendaman asam askorbat dan natrium bisulfat pada dua varietas bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Sifat fisikokimia dan organoleptik tepungnya. *Agritech*, 36(3), 270-278.
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I.-I., Sukarminah, E., dan Giovanni, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode freeze drying. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1), 7-13.
- Suryanto, E., Momuat, L. I., Taroreh, M., Wehantouw, F. 2011. Pengaruh Lemon Kalamansi (*Citrus Microcarpa*) Terhadap Komposisi Kimia dan Fitokimia Antioksidan Dari Tepung Pisang Goroho (*Musa spp.*). *Jurnal. Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang.
- Tanjong, A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Terhadap Koloni *Candida albicans* yang Terdapat Pada Plat Gigi Tiruan. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Obat-obatan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Utomo, D. (2013). Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus alba* L.) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 49-69.
- Wahyuni, H. 1998. Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. [Skripsi]. Fateta. IPB. Bogor.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang
- Yuliawaty, S. T., Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuni, A., Raswe, E., Evy, R. 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]. Palembang: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

