

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Method Of Analysis of the Association*. Washington DC. USA : Association of Official Analytical Chemist.
- Adewole, S. O. 2006. Morphological Changes and Hypoglycemic Effects of *Annona Muricata* Linn. (Annonaceae) Leaf Aqueous Extract on Pancreatic B- Cells of Streptozotocin-Treated Diabetic Rats. *African Journal of Biomedical Research*. Vol 9. Hal 173 – 187.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Anggadireja. 2006. *Rumput Laut. Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Anggadiredja, J. T., Zalnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2010. *Rumput Laut. Penebar Swadaya*. Jakarta. Cetakan V.
- Asben, A. 2007. *Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (*Ananas comosus*, Merr) dengan Penambahan Rumput Laut (Ringkasan Laporan Penelitian Dosen Muda) Fakultas Pertanian Universitas Andalas*. Padang.
- Baliwati, Y. F., A. Khomsan., dan C. M Dwiriani. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edwards., G. H Fleet., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. 365 hal.
- Chaidir, A. 2007. *Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif untuk Minuman Berserat*. [Thesis]. IPB. Bogor.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Djaeni, M., Nita A., Rahmat H., dan Febiani, D. U. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopka Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Universitas Diponegoro.
- Erdiyus, R dan Usman, P. 2017. Pemanfaatan Buah Nipah Sebagai Bahan Pembuatan Fruit Leather dengan Penambahan Kulit Buah Naga merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. UNRI. Riau
- Fortuna, D. 2001. *Studi Pembuatan Fruit Leather Buah Nangka Dengan Beberapa Tingkat Pencampuran Jerami Nangka Dan Konsentrasi Gula*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 75 hal.

- Hardoko. 2008. Pengaruh Konsumsi Gel dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Hiperkolesterolemia Darah Tikus Wistar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Fakultas Perikanan. Unibraw Malang.
- Herianto, S. 2007. Studi Pembuatan Fruit Leather Buah Nenas (*Ananas comosus*) dengan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma* sp). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Hudaya, R. N. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) untuk Peningkatan Kadar Yodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Ismail, G. H., Nikmawatusanti, Y., dan Lukman, M. 2015. Formulasi Selai Lembaran dari Campurab Rumput Luat dan Buah Nenas. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. UNG.
- Istiana, D. L. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Biji Asam (*Tamarindus indica*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Jun, M. H. Y., X. Fong., C. S. Wan., C. T. Yang., dan Ho. 2013. Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones From Kudzu Root (*Pueraria labata*, Ohwl). *J Food Sci*. Intitute of Technology. 68 : 2117 – 2122.
- Kartika, B. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Lukas, W dan Evi, F. 2012. *Pengolahan Rumput Laut (Eucheuma cottoni)*. Pontianak.
- Mardiah, A. R., Reki, W., dan Sawarni, H. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mardiana, L dan Ratnasari, J. 2011. *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Maryani, H dan Kristiana, L. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Melinda, L. 2018. Pengaruh Perbandingan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Fruit Leather. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang.
- Muhilal dan Karyadi, D. 1990. *Kecukupan Gizi Yang Dinjurkan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Nopiyanti, V dan Reslely, H. 2016. Analisis Stabilitas Senyawa Aktif Antioksidan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.) Pada Penggunaannya Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami. *Jurnal Farmasi Indonesia*. Universitas Setya Budi.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Untuk Pembuatan Leather, Kajian dari Proporsi Buah Pencampur. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nurainy, F. 2009. Efek Penambahan Rumput Laut Terhadap Karakteristik Fruit Leather Sirsak. Diakses Melalui <https://rumputlautunila.wordpress.com/>. Diakses pada Tanggal 18 November 2018.
- Nuswamarhaeni, S., Prihatini, D., dan Pohan, E. P. 1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Puspasari, K., Rusli, F., dan Mileiva, S. 2005. *Formulasi Campuran Flower Leather dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayumanis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan*. PKPM-2-5-1, Bogor.
- Radi, J. 1997. *Sirsak Budi Daya dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Raghuramulu, N., Nair, K. M., dan Kalyanaasundaram, S. 1983. *Determination of Minerals by Atomic Absorption Spectrophotometer*. A Manual of Laboratory Techniques NIH, Hyderabad. India.
- Rahadian, R., Noviar, H., dan Raswen, E. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.) dan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Unri.
- Rahmawati, R. 2012. *Budidaya Rosella Strategi "Memanen" Uang dalam 4 Bulan*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Ramadhani, D. A. 2016. Karakterisasi *Fruit Leather* Campuran Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Wortel (*Daucus carota*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Riski, A. P dan Netti, H. 2017. Pembuatan *Fruit Leather* dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Buah melon (*Cucumis melo*, L). *Jurnal Teknologi Petanian*. UNRI. Riau



- Rocha, I. D., Bernd, B., Hartwig, S., Ivo, P., dan Michael, H. 2014. *Hibiscus Sabdariffa* L. - A Phytochemical and Pharmacological Review. *Food Chemistry*. University Of London.
- Rosida., Enny, K. B., dan Renny, Z. H. 2016. Pengembangan Produk Fruit Leather dari Buah Sirsak dan Bunga Rosella. *Jurnal Teknologi Pangan*. UPN Veteran. Jawa Timur.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Sembiring, S. I. 2002. Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanianii Edisi keempat*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Pada Pembuatan *Fruit Leather* dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Merr.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang.
- Sunarjono, H. 2007. *Sirsak dan Srikaya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Page 8-9.
- Suzery, M., Lestari, S., dan Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa*, L.) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18(1), 1-6. Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>
- Tjitrosoepomo, G. 1991. *Taksonomi Tumbuhan*. UGM Press. Yogyakarta. 309 hal.
- Tress. 2003. *Pemanfaatan Rumput Laut Eucheuma cottoni untuk Peningkatan Kadar Yodium dan Serat Pangan Makanan Jajanan Tradisional*. IPB. Bogor.
- Trubus. 2011. *Daun Sirsak Vs Kemoterapi*. Diakses Melalui <http://ebooks.gramedia.com/id/majalah/trubus/jan-2011>. Diakses pada Tanggal 02 Oktober 2018.

- Usman, D. S. B. 2010. Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Bunga Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Widyanto, P. S dan Nelistya, A. 2009. *Rosella, Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, Y. E dan Paimin, F. B. 1992. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Peneber Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Winarno, F. G dan Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia. Jakarta.
- Winarti, S., Sudaryati, dan Dina, S. U. 2015. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa*, L.). *Jurnal Rekapangan*. Vol 9. No 2.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*, Linn) untuk Pembuatan *Fruit Leather*. *Agritech*. Vol.28 No.I.6 hal.
- Wisnu, R. A dan Diana, R. 2009. *Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (Eucheuma cottoni) di Pulau Karimunjawa dengan Proses Pengeringan Berbeda*. Program DIPA Universitas Diponegoro. Semarang.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Zaelani, M. R. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Rosella Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Pisang-Rosella. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

