

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2014. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung : Alfabeta
- Ali, F., Ferawati., R, Arqomah. 2013. Ekstraksi Zat Warna Dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). Jurnal Teknik Kimia Volume 19 (1) : 26-34
- Amielia, S. D. 2014. Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) Dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Pada Konsentrasi Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca L.*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Anggraini, J. S. D. 2018. Pengaruh Pretreatment Perendaman Dalam Larutan Asam Jawa (*Tamarindus Indica L.*) Dan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia Swingle*) Terhadap Kualitas Cabai Rawit Kering (*Capsicum Frutescens L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Ardi, N. Y. 2019. Studi Pembuatan Fruit Leather Dari Pencampuran Buah Sirsak (*Annona Muricata, L.*) Dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Astawan, M., H. Riyadi., E. Nurhayati. 2013. Perendaman Asam Askorbat Dapat Memperbaiki Sifat Fisik, Kimia, Sensori, dan Umur Simpan Tepung Bekatul Fungsional. Artikel Pangan Volume 22 (1) : 49-60
- Cahyadi, W., T. Gozali., A. Fachrina. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Penambahan Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Koktil Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*). Pasundan Food Technology Journal Volume 5 (2) : 154-163
- Effendi, M. S. 2015. Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan. Bandung : Penerbit Alfabeta
- Elisa. 2013. Bolu Kukus Dari Masa Ke Masa. Surabaya : PT Kawan Pustaka
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2014. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta : PT Bumi Aksara

- Estiasih, T., Harijono., E. Waziroh., K. Fibrianto. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta : Bumi Aksara
- Fatonah, N., N. Idiawati., Harlia. 2016. Uji Stabilitas Zat Warna Ekstrak Buah Senggani (*Melastoma Malabathricum* L.). JKK Volume 5(1) : 29-35
- Fauzi, M., N. Diniyah., A. S. Rusdianto., D. E. Kuliahsari. 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan *Chip* (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). Jurnal Penelitian Pasca Panen Vol 14 (2) : 108 – 115
- Hendrawan, R. 2016. Perbedaan Metode Pengeringan Sayuran Kering Wortel Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Dari Sayuran Kering Wortel Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Imanda, D. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Instan Ekstrak Daun Teh (*Camellia Sinensis*) Mutu Rendah dengan Serbuk Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Juniarka, I. G. A., E. Lukitaningsih., S. Noegrohati. 2011. Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Antosianin Total Ekstrak Dan Liposom Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L). Majalah Obat Tradisional 16 (3) : 115-123
- Kumalasari, D. dan Nurhidajah. 2011. Variasi Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ingin Terhadap Kadar Vitamin C Dan Daya Terima Jam Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Jurnal Pangan dan Gizi Vol 2 (3) : 55-66
- Kurniasih. 2013. Budidaya Mahkota Dewa dan Rosella. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Laga, A., T. P. Putri., A. Syarifuddin., N. Hidayah., Dan Muhipidah. 2019. Pengaruh Penambahan Asam Askorbat Terhadap Sifat Fungsional Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.). Canrea Journal Vol. 2 (2): 90-97
- Mahfud, T. 2015. Ekstraksi Pewarna Alami Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Rosella. Jurnal Sains Terapan No. 1 Vol. 1 : 27-33
- Mardiah., N. Novidahlia., Dan Mashudi. 2012. Penentuan Metode Pengeringan (*Cabinet Dryer Dan Fluidized Bed Dryer*) Terhadap Komponen dan Kapasitas Antioksidan Pada Rosela Kering (*Hibiscus Sabdariffa* L). Jurnal Pertanian Issn 2087-4936 Volume 3 (2) : 104-110
- Mardiah., A. Rahayu., R. W. Ashadi., Sawarni. 2009. Budi Daya & Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat. Jakarta : PT Agro Media Pustaka

Mardiah., F. R. Zakaria., E. Prangdimurti., dan R. Damanik. 2015. Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L*) Hasil Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer Dan Fluidized Bed Dryer. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Volume 25 (1) : 1-7

Maryani, H dan Kristiana. 2005. Khasiat dan Manfaat Rosella. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka

Masithoh, R. E dan R. Fauzi. 2014. Karakteristik Parameter Kualitas Bubuk Tomat Selama Penyimpanan Pada Berbagai suhu Dan Jenis Kemasan. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 15 (3) : 185 - 190

Mastuti, E., N. P. Sari., R. A. Simangunsong. 2013. Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella Dengan Pelarut Aquades. Ekuilibrium Volume 12 (2) : 43-47

Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2014. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Bandung : Alfabeta

Pakaya, D. 2014. Peranan Vitamin C Pada Kulit. Jurnal Ilmiah Kedokteran Volume 1 (2) : 45-54

Pardede, E. 2017. Penanganan Reaksi Enzimatis Pencoklatan Pada Buah Dan Sayur Serta Produk Olahannya. Majalah Ilmiah Universitas HKBP Nommensen Volume 25 (2) : 3020-3032

Paruntu, O. L dan I. N. Ranti. 2015. Analisis Kandungan Vitamin C, Mutu Organoleptik, Mutu Fisik dan Kimia Marmaleid Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa Linn*) Pada Konsentrasi Gula Bervariasi. GIZIDO Vol 7 (2) : 404-407

Purwaningsih, S., E. Salamah., dan N. Mirlina. 2011. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea Obtusa*). Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI

Puspaningrum, D. A. 2018. Pengaruh Penambahan Asam Askorbat Terhadap Proses Non-Enzimatis *Browning* Jus Buah Salak Pondoh (*Salacca zalacca Gaertn.*) Yang Dipanaskan Pada Suhu 60 °C. [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung

Putri, M. E. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*, N.E. Brown) Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

Rahmawati, R. 2012. Budidaya Rosella Strategi “Memanen” Uang Dalam 4 Bulan. Yogyakarta : Pustaka Baru Press

Rienoviar dan H. Nashrianto. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn.*). Jurnal Hasil Penelitian Industri Volume 23 (1) : 8-18

Sayuti, K dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Padang : Andalas University Press

Setyaningrum, E. N. 2010. Efektivitas Penggunaan Jenis Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan Penambahan Aseton 60%. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Setyaningsih, D., A. Aprianto., P. M. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB

SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional

Subaryono., R. Peranginangin., D. Fransiska., Murdinah., A. S. Nurbaity K. 2015. Pembuatan Tepung Puding Alginat Instan. Jakarta : Penebar Swadaya

Sukasih, E Dan S. Setyadjid. 2016. Pengaruh Perendaman Asam Askorbat Dan Natrium Bisulfit Pada Dua Varietas Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepungnya. Agritech, Vol. 36 (3) : 270-278

Sugiyono. 2004. Kimia Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Tama, D. 2010. Pendugaan Umur Simpan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) Kering. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Tumanggor, S. A. 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Padang : Andalas University Press

Yenrina, R., K. Sayuti., B. Andhika., and S. Darningsih. 2017. The Effect Of Red Chili (*Capsicum annum L*) Soaking In Ascorbic Acid Solution On Characteristics Of Chili Powder. International Journal Of Advanced Research 5(12) : 243-249

Yuariski, O., & Suherman. 2012. Pengeringan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Menggunakan Pengering Rak Udara Resirkulasi. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri Vol 1 (1) : 1-6

Zakaria, A Dan N. Nurdiani. 2019. Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Tepung Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Almond Crispy. *Agroscience* Vol 9 (2) : 189-202

