

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia JR, Azni IN, Oktaviani RD. 2019. Karakteristik Sensoris Dan Kandungan Logam Berat Minuman Fungsional Okra-Jahe Dengan Berbagai Jenis Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*. 1 0(1): 23-30.
- Anariawati. 2009. Studi eksperimen pembuatan serbuk instan kayu secang (*Caesalpinia sappan*) dengan menggunakan jumlah gula yang berbeda sebagai minuman berkhasiat. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- Andriana murdi hastuti dan ninik rustaanti. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. Program studi ilmu gizi fakultas kedokteran. Universitas diponegoro. Semarang.
- Apriyantono A, D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisa Pangan. Penerbit PAU IPB. Bogor.
- Ardina, M. H. Rusmarilin, dan M. Nurminah. 2014. Pengaruh perbandingan ekstrak nanas dan sawi serta konsentrasi dekstrin terhadap mutu minuman bubuk instan sawi hijau. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 12-19
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yuda, B. 2006. Teknologi Pangan Membuat Makanan Siap Saji. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Arora, E. 2010. *Stevia: A Promising Herbal Sweeteners*. New Horizon. Vol. 12 no. 4.
- Arullappan, S., S. Muhamad and Z. Zakaria. 2013. Cytotoxic activity of the leaf and stem extracts of *Hibiscus rosa-sinensis* (Malvaceae) against leukaemic cell line (K-562). *Tropical Journal of Pharmaceutical Research* 12 (5): 743-746.
- Asrora. 2014. Kemanisan Pencokelatan, Reaksi Maillard, dan Karamelisasi. Diakses 11 November 2014.
- Babu, P. 2011. In Vitro Studies on the Bearing Ability of Stevia for Stevioside Biosynthesis. *Biosci. Biotech. Res. Comm*. Vol.4 no.1:19-22.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 0104320-1996: Syarat Mutu Minuman Serbuk Instan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Muchtadi, Sugiyono, Fitriyono, 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.

- Bassman, J.H. 2004. Ecosystem consequences of enhanced solar ultraviolet radiation: secondary plant metabolites as mediators of multiple trophic interactions in terrestrial plant communities. *Photochemistry and Photobiology* 79: 382-398.
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688.
- Beers, L. dan J. Howie. 1990. Growing Hibiscus GT Setter Pty Limited Hong Kong 67 hlm.
- Buchori. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Reaktor* Vol 11 No 2 : 57-60.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Caldwell, M.M., A.H. Teramura & M. Tevini. 1989. The changing solar ultraviolet climate and the ecological consequence for higher plants. *Trends in Ecology and Evolution* 4: 363-367.
- Dalimartha, S. 2006. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4. Jakarta: Puspa Swara.
- Dwita oktiarni, devi ratnawati, bomilia sari. 2013. Pemanfaatan ekstrak bunga kembang sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* Linn.) sebagai pewarna alami dan pengawet alami pada mie basah. Prodi kimia fakultas mipa. Universitas bengkulu.
- EFSA. 2010. Scientific Opinion On The Safety Of Steviol Glycosides For The Proposed Uses As A Food Additive. *EFSA Journal*, Vol. 8, No. 4, Hal. 15-37.
- Essiett, U.A. and E.S. Iwok. 2014. Floral and leaf anatomy of Hibiscus species. *American Journal of Medical and Biological Research* 2(5): 101-117.
- Gauthaman, K.K., M.T.S. Saleem, P.T. Thanislas, V.V. Prabhu, K.K. Krishnamoorthy, N.S. Devaraj and J.S. Somasundaram. 2006. Cardioprotective effect of the Hibiscus rosa sinensis flowers in an oxidative stress model of myocardial ischemic reperfusion injury in rat. *BMC Complementary and Alternative Medicine* 6:32 doi:10.1186/1472-6882-6-32: 1-8.
- Ghazi I, wicaksono B, abdullah. 2013. Pengilangan warna coklat larutan gula stevia menggunakan karbon aktif. *Jurnal teknologi kimia dan industri* 2(4). 198-204
- Gupta, P. 2010. Callusing in Stevia rebaudiana (Natural Sweetener) for Steviol Glycoside Production. *International Journal of Agricultural and Biological Sciences*. 1:1.

- Hajar, S. 2011. Studi variasi morfologi dan anatomi daun serta jumlah kromosom *Hibiscus ros-sinensis* L. di kampus Universitas Indonesia. Skripsi. Departemen Biologi, FMIPA, Universitas Indonesia, Depok, 91 halaman.
- Hastuti, N. D.2012. Pembuatan Minuman Fungsional Dari Madu Dan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 3(1).
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Bebahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria marrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 5. Hal S251-S261.
- Inamake. 2010. Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of *Stevia rebaudiana* Bert; (Asteraceae). Research Article. Tambe R et al. IJRAP 1 (2): 572-582.
- Ismiati, E.R. 2015. Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Rambut Jagung Dengan Variasi Kondisi dan Lama Perebusan. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Karismawati, A.S., N. Nurhasanah., dan T.D. Widyaningsih. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella Terhadap Stres Oksidatif. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3 (2):407-416.
- Kate, I.E. and O.O. Lucky. 2010. The effects of aqueous extracts of the leaves of *Hibiscus rosa-sinensis* Linn. on renal function in hypertensive rats. African Journal of Biochemistry Research 4(2): 43-46.
- Kedare, S.B. and Singh, R.P., 2011. Genesis and Development of DPPH Method of Antioxidant Assay. Journal of Foo. Science and Technology. 48(4), 412-422.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yuda, B. 2006. Teknologi Pangan Membuat Makanan Siap Saji. Surabaya: Trubus Agrisarana. Muchtadi, Sugiyono, Fitriyono, 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Kumar, A. dan A. Singh. 2012. Review on *hibiscus rosa sinensis*. International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences. 3(2):534–538.
- Kumari, A.V.A.G., A. Palavesam, J.A.J. Sunilson, K. Anandarajagopal, M. Vignesh, J. Parkavi Bates. 2010. Preliminary phytochemical and antiulcer studies of *Hibiscus rosa sinensis* Linn. root extracts Notes on the cultivated Malvaceae: *Hibiscus*. Bailey 13:56-129.
- Lathif, Yudrik. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi dan Variasi Konsentrasi Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) Terhadap Total Asam, pH Medium dan Aktivitas Antioksidan Kefir Air Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.).

37 Skripsi. Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Mandade, R. and S.A. Sreenivas. 2011. Anti-diabetic effect of aqueous ethanolic extract of hibiscus rosasinensis l. on streptozodin-induced diabetic rats and the posible morfologic changes in the liver and kidney. *International Journal of Pharmacology* 7(3): 363-369.

Manosori, A., Chankhampan, C., Pattamapun, K., Manosroi, W., and Manosroi, J., 2014. Antioxidant and Gelatinolytic Activities of Papain from Papaya Latex and Bromelain from Pineapple Fruits, *Chiang Mai J. Sci.*, 41(3), 635-648.

Maretta, V. 2012. Pemanfaatan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus. Skripsi. Surakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Mikasari, W., Hidayat, T., Ivanti, L. 2015. Mutu organoleptik dan nilai tambah sari buah jeruk rimau gerga lebung (*Citrus nobilis* SP) berbulir dengan ekstraksi dan penambahan pewarna. *Jurnal agroindustri*, 5 (2): 75-84.

Mishra. 2010. *Stevia rebaudiana*-A Magical Sweetener. *Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry* 5 (1): 62-74.

Murthy, D.R.K., C.M. Reddy, and S.B. Patil. 1997. Effect of benzene extract of *Hibiscus rosa-sinensis* on the estrus cycle and ovarian activity in albino mice. *Biol. Pharm. Bull.* 20(7): 756-758.

Nelwan B, Langi T, Koapaha, T dan Tuju Th. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Unsrat*. 1-10

Oktaviana, D. 2012. Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). Skripsi. Yogyakarta :Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya.

Permana. 2008. Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan. Diakses pada hari Rabu, 8 Maret 2018.

Rini, N. 2011. Uji kadar vitamin C (Asam askorbat) dan Pembuatan permen jelly dengan Penambahan Ekstrak Daun stevia. Surakarta : UMS.

Selvi A.T, Joseph G.S, and Jayaprakarsa G.K. 2003. Inhibition of Growth And Alfatoxin Production In *Aspergillus Flavus* By *Gracinia Indica* Extract And Its Antioxidant Activity. *J. Food Microbiol*, 220: 455-460.

Setyaningsih, D., apriyanton, A., sari, M. 2010. Analisis sensori. Institut pertanian bandung press, bandung.

- Shimizu, N., M. Tomoda, I. Suzuki, and K. Takada. 1993. Plant mucilages XLIII. a representative mucilage with biological activity from the leaves of *Hibiscus rosa-sinensis*. *Biol. Pharm. Bull.* 16(8): 735-739.
- Silalahi, M. and Nisyawati. 2018. The ethnobotanical study of edible and medicinal plants in the home garden of Batak Karo sub-ethnic in North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas* 19(1): 22238.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Diktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sri Wahdaningsih, Widy Budilaksono, Andhi Fahrurroji. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi N-Heksana Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus lemairei* Britton dan Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Penelitian. Langkat: Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura.*
- Suyitno. 2012. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan Proyek Pengembangan. Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas (Bank Dunia XVII)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Talha, M. 2012. Analysis of Stevioside in *Stevia rebaudiana*. *Journal of Medicinal Plants Research* vol. 6 (1). pp. 2216-2219.
- Testiningsih, R. F. 2015. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat dengan Variasi Penambahan Daun Mint dan Daun Stevia. *Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Tiwari, B.K., V.P. Valdramidis, C.P.O. Donnel, K. Muthukumarappan, P. Bourke, and P.J. Cullen. 2009. Application of natural antimicrobials for food preservation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57: 5987-6000.
- Voon, H.C., R. Bhat, and R. Gulam. 2012. Flower extracts and their essential oils as potential antimicrobial agents. *Comprehensive. Reviews in Food Science and Food Safety* 11: 34–55.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Wong, S.K., Y.Y. Lim, and E.W.C. Chan. 2009. Antioxidant properties of *Hibiscus*: species variation, altitudinal change, coastal influence and floral colour change. *Journal of Tropical Forest Science* 21(4): 307- 315.