

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, Suranto. 2004. *Khasiat dan Manfaat madu Herbal*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Ali, B.H., Wabel, N.A. and Blunden, G. 2005. *Phytochemical, pharmacological and toxicological aspects of Hibiscus sabdariffa L.: a review*. Phytotherapy research. Published online in Wiley InterScience. Vol 19 (5): 369-375.
- Ameliya, R., Nazaruddin dan Dody, H. 2018. *Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (Muntingia calabura L.)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 4 (1): 289-297. ISSN: 2443-1095.
- Ananta, A., A., B., Merkuria, K dan Yannie, A., W. 2019. *Formulasi Sirup Herbal Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.)*. Jurnal JITIPARI. 4 (2): 41 – 47.
- Andriani, S dan Yunianta. 2015. *Pembuatan Sirup Glukosa Berantioksidan Dari Pati Jahe Emprit (Zingibier officinale Var. Rubrum) Secara Hidrolisis Enzimatis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3 (3): 1128-1135.
- Apsari, P.D dan Susanti, H. 2011. *Perbandingan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Merah dan Ungu Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa, Linn) Secara Spektrofotometri*. Jurnal Farmasi. Universitas Ahmad Dahlan. ISBN: 978-979-18458-4- 7.
- Arisanti, D dan Arif, M., A., M. 2018. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal "SEKAM" (Serai Kombinasi Kayu Manis) sebagai Minuman Fungsional*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol 6 (2): 62-66. ISSN: 2252-4002/2546-558X.
- Aryati, D., L., Rohadi dan Ery, P. 2020. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (H. sabdariffa L.) Merah Pada Berbagai Suhu Pemanasan*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Vol 15 (1). ISSN 1693-9115. DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845>.
- Asmawati., Hamza, S., Syirril, I. 2018. *Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah*. Jurnal agrotek. Program Studi Teknologi Hasil. Pertanian Faperta Universitas Mataram. Nusa Tenggara Barat. Vol 5 (2). ISSN: 2356-2234.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI Sirup 01-3544*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bast, B. 2004. *General Antioxidant Actions. Journal Chemistry and Biochemistry Free Radical*.
- Buckle, KA, RA Edwards, GH Fleet dan M. Wootton . 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Correia, R., G., R., D., S. 2017. Karakteristik Sirup Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe Var. Rubrum*) yang Dihasilkan dari Tiga Jenis Proses Pengolahan. Jurnal Ilmiah UNTAG. Vol. 6 No.2. Universitas 17 Agustus 1945: Semarang.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Dikjen POM. Direktorat Pengawasan Obat Tradisional.
- Dhurhanian, C., E dan Agil. N. 2018. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia Vol 5 (2): 62-68. P-ISSN: 2406-9388 E-ISSN: 2580-8303.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat. R dan Utari, F., D. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 6 (3): 148-151. DOI : <http://doi.org/10.17728/jatp.236>.
- Dwiyanti, G., dan Hati, N. 2014. Aktivitas Antioksidan Teh Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains. Vol 5 (1). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Esa, M., N, Hern, FS, Ismail, A, Yee, CL. 2010. Antioxidant activity in different parts of roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*) extracts and potential exploitation of the seeds. Journal Food Chemistry. 122:1055±1060.
- Esti dan Sediadi, A. 2000. *Sari dan Sirup Buah*. Artikel Tentang Pengolahan Pangan. Jakarta.
- Fajri, A., Netti, H dan Yusmarini. 2017. Penambahan Keragenan pada Pembuatan Sirup dari Bonggol Nanas. Jurnal FAPERTA. Vol 4 (2).
- Fardiaz, S. 1992. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Gani, Y., F., Suseno, T., I., P dan Surjoseputro. S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagean Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13 (2): 87-93.

- Gelgel, K., D., Ni, M., Y dan Dewa, G.,M., P. 2016. *Kajian Pengaruh Jenis Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dan Waktu Pengeringan Daun terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Udayana.
- Godwin, A., Daniel, G. A., Shadrack, D., Elom, S. A., Nana Afua, K. A-B., Godsway, B., Joseph, K. G., Sackitey, N. O., Isaak, K. B., dan Wisdom, A. 2014. *Determination of elemental, phenolic, antioxidant and flavonoid properties of Lemon grass (Cymbopogon citratus Stapf)*. International Food Research Journal. Vol 21 (5): 1971-1979.
- Gruenwald, J., Brendler, T., Jaenicke, C. (Eds). 2004. *PDR for Herbal Medicines*. New Jersey: Medical Economics Company.
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri*. Jakarta: UI-Press.
- Hamza, I. S., Sundus H. A., Hussaine A. 2009. *Study the Antimicrobial Activity of Lemon Grass Leaf Extracts*. Iraq Journal of Market Research and Consumer Protection. Vol 2 (1): 134-136.
- Hanum, F. 2010. *Pemanfaatan Pati Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Bahan Pembuatan Edibel Film (Kajian Konsentrasi Pati Jahe dan Gliserol)*. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Hardoko, Tajuddin, K., J dan Halim, Y. 2019. *Substitusi Agar-agar dalam Pembuatan Jelly Drink Cincau Hijau (Cyclea barbata) untuk Menurunkan Sineresis*. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol 3 (2). ISSN: 2598-9596.
- Hartati, M., E. 2012. *Pengaruh Penambahan Pati Jahe Hasil Samping Pembuatan Jahe Instan Pada Mutu Kue Kering*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 6 (1): 24-31.
- Haryoto, 2001. *Teknologi Tepat Guna Sirup Sirsak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hikmah, T., N., Sugiyono, dan S., Yasni. 2015. *Kajian Stabilitas Komponen Volatil Sirup Campuran Jahe, Sereh, Dan Madu Selama Penyimpanan*. Jurnal Agroindustri Halal. Vol 1 (1). ISSN 2442-3548.
- Indah, N., Tamrin, dan Muzakkar, M., Z. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Sirup Dengan Pewarna Alami Kayu Secang (Caesalpinia sappan Linn) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 1 (2): 144-150.
- Isnaini, L. 2010. *Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 11 (1): 18 – 26.

- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu dapur*. Bandung: Mizan Pustaka.
- Lawren, W. 2014. *Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.)*. Skripsi S-1. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Mardhatilah, D. 2015. *Pengaruh penambahan konsentrasi jahe dan rempah pada pembuatan sirup kopi*. Jurnal Agroteknose. Vol 6 (2): 55–61.
- Mardiah, Sawarni, H., Arifah, R., Reki, W. 2009. *Budi Daya Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Marganingsih, N., D., Akhmad, M., dan Yannie, A., W. 2019. *Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosella (Sauropus Androgynous (L) Merr.-Hibiscus Sabdariffa Linn) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan . Universitas Slamet Riyadi. Surakarta. Vol 3 (2): 144-151.
- Maryani, H dan Lusi, K. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Maryani, H dan Lusi, K. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Muchtadi, T, R., Sugiyono dan F, Ayustaningratwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muh, I., F. 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran Dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Mukaromah, U., Sri, H., S., dan Siti, A. 2010. *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, Ph Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosela (Hibiscus Sabdariffa, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. Jurnal Pangan dan Gizi. Semarang. Vol 1 (1): 43-51.
- Naradhita, D., M., Akhmad, M., dan Yannie, A., W. 2019. *Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosela (Sauropus Androgynous (L) Merr.-Hibiscus Sabdariffa Linn) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta. Vol 3 (2): 144–151.
- Nasution, D., L. 2017. *Efektivitas Ekstrak Sereh (Cymbopogon citratus) terhadap Pertumbuhan Bakteri Porphyromonas Gingivalis Atcc® 33277™ (In-Vitro)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Ngginak, J., Anggreini, D., N., R dan Yanti, D. 2019. *Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (Ficus carica L.) dan Markisa Hutan (Passiflora foetida L.)*. Jurnal Sains dan Edukasi Sains. Vol 2 (2): 54-59. DOI <https://doi.org/10.24246/juses.v2i2p54-59>.
- Nurfaridah, D. 2005. *Analisis Kandungan Antioksidan Bunga Rosela (Hibiscus sabdarniffa L.)*. Jurnal Agripet. Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada. Skip Utara. Yogyakarta. Vol 15 (2): 34-45.
- Nursalam. 2014. *Manajemen Keperawatan: Aplikasi Dalam Praktik Keperawatan Profesional*. Jakarta: Salemba Medika.
- Oktora, R., D., Aylianawati, Y. Sudaryanto. 2007. *Ekstraksi Oleoresin dari Jahe*. Artikel Penelitian Widya Teknik. Vol 6 (2): 131-141.
- Paimin, F. B., dan Murhananto. 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Palimbong, S., Gelora, M dan Alifia, L., M. 2020. *Pengaruh Lama Perebusan terhadap Daya Hambat Radikal Bebas, Viskositas Dan Sensori Sirup Secang (Caesalpinia Sappan L.)*. Jurnal Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. Vol 11 (1): 7-15. ISSN: 2087-9679. DOI: <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1786>.
- Pramusinto, Nanik. S dan Linda. K. 2018. *Formulasi Sirup Herbal Beras Kencur Sebagai Sumber Antioksidan Dengan Substitusi Beras Merah, Jahe, Dan Sereh*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi. Surakarta. 3 (1): 26-32.
- Prasetyono, D. S. 2012. *A-Z Daftar Tanaman Obat Ampuh di Sekitar Kita*. Yogyakarta : FlasBooks.
- Pratama, S., B., Susinggih, W dan Arie, F. 2012. *Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula)*. Jurnal Industria. Vol 1 (3): 181-194.
- Ranken, M.D. and Kill, R.C.1993. *Food Industries Mannual*. 23 Edition. Blackie Academic and Professional.
- Rehman, R., M. Akram, N. Akhtar, Q. Jabeen, T. Saeed, S.M.A. Shah, K. Ahmed, G. Shaheen dan H.M. Asif. 2011. *Zingiber officinale Roscoe (pharmacological activity)*. Journal of Medicinal Plants Research. Vol 5: 344-348.
- Riwandy, A., Didit, A dan Lia, Y., B. 2014. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans In Vitro*. Jurnal Kedokteran Gigi. Vol 2 (1).

- Romadhona, R dan Ahmad, K., N. 2016. *Pengaruh pH dan Suhu terhadap Stabilitas Sirup Antihipertensi Ekstrak Etanolik Herba Seledri (Apium graveolens L.)*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar*. Seri Budi Daya. Yogyakarta: Kanisius.
- Sagala, M., A., Efendi, R dan Yusmarini. 2016. *Perbedaan Cara Ekstraksi Jahe dan Penambahan Gula Kelapa terhadap Mutu Sirup Jahe*. Jurnal FAPERTA. Vol 3 (1).
- Sangi, M., S dan Dewa G., K. 2011. *Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Rempah-Rempah Masakan Khas Minahasa*. Jurnal Kimia Universitas Sam Ratulangi. Manado. Vol 4 (2).
- Santos, R., C., G., R., D dan Diah K. 2017. *Karakteristik Sirup Jahe Merah (Zingiber Officinale Roscoe Var. Rubrum) Yang Dihasilkan Dari Tiga Jenis Proses Pengolahan*. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. Vol 6 (2). ISSN : 2302-2752.
- Santoso, B.M. 2007. *Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarastani, D., Soekarto, S.T., Muchtadi, T.R., Fardiaz, D., dan Apriyantono, A. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstraksi Biji Atung (Parinarium glaberrimum Hassk)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 13 (2).
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Septiana, U. 2015. *Efek Antifungi Minyak Atsiri Sereh Dapur (Cymbopogon citratus) Terhadap Pertumbuhan Trichophyton sp. Secara In Vivo*. Skripsi. Universitas Jember.
- Singh, A. 2015. *Nutritional Benefit an Pharmacological Effects Of Ginger: an Overview*. Basic and Applied Medical Reasearch. Vol 4 (4): 377-383.
- Sirajuddin dan Saifuddin. 2012. *Penuntun Praktikum Penilaian Status Gizi Secara Biokimia dan Antropometri*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Souripet, A. 2015. *Komposisi, Sifat dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 4 (1): 25-32.
- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprianto. 2008. *Potensi Ekstrak Sereh Wangi (Cymbopogon nardus (L.)) Sebagai AntiStreptococcus mutans*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tanggara, N., Ekawati, P dan Sinung P. 2013. *Kualitas Sirup Goji Berry (Lycium barbarum L.) dengan Kombinasi Kadar Angkak dan Suhu Pemanasan*. Jurnal Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Thermo Fisher Scientific. 2020. *HAAKE Falling Ball Viscometer Type C Instruction Manual Thermo Fisher Scientific Inc.*
- Tuatul, M. 2015. *Ekstraksi Pewarna Alami Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa) Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Rosela*. Jurnal Sains Terapan. Jurusan Tata Boga. Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan. Vol 1(1). ISSN : 2406-8810.
- Vital, A.C.P., Santos, N.W., Matumoto-Pintro, P.T., Scapim, M.R.D.S., and Madrona, G.S. 2017. *Ice Cream Supplemented with Grape Juice Residue as A Source of Antioxidants*. International Journal of Dairy Technology, 70 : 1-7. DOI : <http://doi.org/10.1111/1471-0307.12412>.
- Widowati, E., Mustika, S., A., Sudarmi, N., R. 2019. *Kombinasi Enzim Poligalakturonase dan Enzim Pektinesterase pada Klarifikasi Sari Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) dalam Pembuatan Sirup*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol 12 (1). Universitas Sebelas Maret: Semarang.
- Widyanto, P., S dan Nelistya, A. 2008. *Rosela*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wilbur, L. 2013. *The Effect of Color and Food Preference*. Thesis. United States. University of Utah.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, S., Sudaryati dan Dina, S., U. 2015. *Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Rosela Kering (Hibiscus sabdariffa L.)*. Jurnal Rekapangan. Vol 9 (2).
- Yunita, W., S, Akhmad, M., dan Linda, K. 2017. *Karakteristik Sirup Herbal Fungsional "Sijala" (Sirih Merah-Jahe-Rosela) Sebagai Sumber Antioksidan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta. Vol 1 (2): 79-87.
- Yuslianti, E. R. 2017. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta : Deepublish.
- Zahro, C dan Fithri, C., N. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis vinifera L.) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3(4): 1481-1491.

Zulfadli, M., Pato, U., dan Hamzah, F. 2018. *Pembuatan sirup salak padang sidimpuan dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosela*. Jurnal Online FAPERTA. Vol 5 (1):1-1.