

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R., I., M., Rosalina, Y., dan Susanti, L. 2018. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri* Vol. 8 No. 2, hlm: 139-149. Universitas Bengkulu: Bengkulu.
- Agoub, A.A., Giannoul, P. and Morris, E.R. 2009. *Gelation of High Methoxy Pectin by Acidification with d-glucono-d-lactone (GDL) at Room Temperature*. *Carbohydr.Polym.* 75, 269–281.
- Agustina, W, W., dan Handayani, M, N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hyloreceus polyrhizuz*). *FORTECH*. 1 (1)
- Aji, A., Bahri, S dan Tantalia, (2017), Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl Untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*), *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1), 33-44.
- Aminah, S., Yanis, M., Handayani, Y., Ramdhani, T., dan Sinarmata, P. 2016. Kajian Formulasi dan Tingkat Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Fungsional Jahe-Rosela (Roseja). Prosiding Seminar Nasional Membangun Pertanian Modern dan Inovatif Berkelanjutan dalam Rangka Mendukung MEA. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Ana Ummu Mas'ula, and Hapsari Titi Palupi. 2018. "Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Jahe(*Zingiber Officinale*)". *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 9 (2),
- Andarwulan, N., F., Kusnandar dan D., Herawati. 2011. Analisis Pangan. ISBN 978- 979-078-374-4. Dian Rakyat: Jakarta.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Apriyanto, A.D., Fardiaz, N., I. Puspita, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 2012. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB. Bogor.
- Apsari, Dwi, P., Susanti, H., 2011, Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosela Merah (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) dengan

- Variasi Tempat Tumbuh secara Spektrofotometri, Jurnal Ilmiah Kefarmasian, 2(1), 73-80.
- Aritonang, P. L. W. B. 2013. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Universitas Pasundan.
- Artasya, R., dan Agustin, S. 2020. Jahe Sebagai Antiinflamasi. Jurnal Penelitian Perawat Profesional, 2(3). Jurnal Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung: Lampung.
- Astuti T dan Darmanti s. 2010. Produksi Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L) Yang Diperlakukan Naungan Dan Volume Penyiraman Air yang Berbeda. Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi, 11(1).
- Astuti, W. F. P., R. J. Nainggolan dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh jenis zat penstabil dan konsentrasi zat penstabil terhadap mutu fruit leather campuran jambu biji merah dan sirsak. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4(1): 65-71
- Badan POM. 2004. Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia, 1. Jakarta: Badan POM RI.
- 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, 6(2). Universitas 17 Agustus 1945: Semarang.
- Damayanti, E.T., dan Kurniawati, Puji. 2017. *Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Dwiyanti, G., dan Hati, N. 2014. Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains. 5(1). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fahrizal dan Fadhil. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. (6) No. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala. Brunei Darussalam.
- Firdausni, Failisnur, dan Diza, Y.H. 2011. Potensi Pigemen Cassiavera pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. Jurnal Libang Industri. 1 (1) : 15-21.
- 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.

- Haerani, A., Chaerunisa, A.Y., dan Subarnas, A. 2018. Artikel Tinjauan : Antioksidan untuk Kulit. Farmaka. 16 (2) : 135-151.
- Handriyani, S., N. 2016. Penentuan Kadar Total Fenolik, Flavonoid, dan Karotenoid Ekstrak Etanol Kecambah Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Menggunakan Spektrofometer Uv-Vis. Skripsi Fakultas Kedokteran Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar: Makassar.
- Hapsoh, Hasanah, Y., dan Julianti, E. 2008. Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe. Cetakan Pertama. Medan
- Hariyati, N.M. 2006. Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var microcarpa*). Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- 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. 3(2).
- Hartati, M., E. 2012. *Pengaruh Penambahan Pati Jahe Hasil Samping Pembuatan Jahe Instan Pada Mutu Kue Kering*. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1): 24-31.
- Hasibuan, Hasrul. 2017. Formulasi dan Pengolahan Margarin menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. Jurnal. Agritech, 35 (4).
- Hesti, S. D., dan Cahyo, S. 2013. Jahe. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Isma, Khairun. Noviat Harun, Fitriani Shanti. 2020. Karakteristik Selai Lembaran dari Daging Kelapa Muda dan Ubi Jalar Ungu. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*. 19(2): 39-47.
- Isnaini, L. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(1): 18 – 26.
- Intan, C., A. 2017. Uji Antioksidan dari Ekstrak Kulit Batang Kayu Jawa (*Lannea Coromandelica*) dengan Metode DPPH (*2,2-Difenil-1-Pikrirhidrazil*). Skripsi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Jacobs, H. and J.A. Delcour. 1998. *Hydrothermal Modifications of Granular Starch with Retention of the Granular Structure*: Review. J. Agric. Food Chem. 46(8): 2895 □ 2905

- Juniarka G. A., Endang L., Sri Noegrohati. 2011. Analisis Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Antsianin Total Ekstrak dan Lipsom Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdiffa L*), 16 (3),115-123.
- Kawiji., W. Atmaka., dan P. R. Otaviana. 2011. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 4 (1) : 32-40.
- Lies P. 2004, Selai Dan Jam Jambu Mete, Yogyakarta: Kanisius.
- Lawren, W. 2014. Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibdiscus Sabdiffa L.*) Majalah Obat Tradisoinal, 16 (3), 115-123.
- Manik, P, M, Vonny Setiaries Johan, Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Buah Pisang Masak Sehari Dan Kelopak Bunga Rosela Dalam Pembuatan Selai. JOM Faperta 4(I)
- Mardhatilah, D. (2015). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jahe dan Rempah pada Pembuatan Sirup Kopi*. Agroteknose, 6(2): 55–61.
- Mardiah, Sawarni H. Arifa, R., dan Reki, W. 2009. Budidaya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Marganingsih, N., D., 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. 3 (2): 144–151.
- Maria, N., N., Samarida, M., Elisa, G., P., dan Ahmad, Z. 2019. Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). Buletin LOUPE, Jurnal Teknologi Hasil Perkebunan, Politeknik Pertanian Negeri: Samarinda.15 (01).
- Marjan Javanmard and Johari Endan. 2010. *A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams*, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 1 (1) , h. 33.
- Maryani, H. dan L. Kristiana. 2008. Khasiat & Manfaat Rosela. Revisi. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mastuti, E., Sari, N.P., dan Simangunsong, R.A. 2013. Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosela dengan Pelarut Aquadest. Journal of Chemical Engineering. 12. (12).

- Masuda, Y., Kikuzaki, H., Hisamoto, M., and Nakatani, N. 2004. *Antioxidant Properties of Gingerol Related Compound From Ginger*. Biofactors, 21 : 293-296. DOI : <http://doi.org.10.1002/biof.552210157>.
- Mas'ula, A, U, and Palupi, T, H. 2018. "Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Jahe (*Zingiber Officinale*)". Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian 9 (2), 132-39. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1192>.
- Mikasari, W., Taufik, H., dan Lina, I. 2015. Mutu Organoleptik dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis Sp.*) Berbulir Dengan Ekstraksi dan Penambahan Pewarna. Jurnal Agroindustri, Vol. 5 No. 2, November 2015 : 75 – 84. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Bengkulu.
- Miranti, M., Wardatun, S., Fauzi, A. 2016. Aktivitas Antioksidan Minuman Jeli Sari Buah Pepaya California (*Carica Papaya L.*). Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 6 No. 1. Universitas Pakuan: Bandung.
- Murdinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Muryanti. 2011. Proses Pembuatan Selai Herbal Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) Kaya Antioksidan dan Vitamin C. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Negara. J. K., Sio. A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana. A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 (2): 286-290.
- Nurfaridah, D. 2005. Analisis Kandungan Antioksidan Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). Agripet. 15 (2) : 34 – 45.
- Nurlia, R.U., dan Fua, J.L. 2020. Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid-19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari. Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat.1 (2) : 54-61. DOI : <http://doi.org/10.35311/jmpm.v1i2.11>. ISSN : 2722-4902.
- Nurmalasari, P. 2019. Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule (Jacq.) Sw.*) dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas (L.) Lam. Var. cilembu*) Sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Oktora, R., D., Aylilianawati, Y. Sudaryanto. 2007. *Ekstraksi Oleoresin dari Jahe*. Artikel Penelitian Widya Teknik. 6: 2, 131-141.

- Pratama, S., B., Susinggih, W dan Arie, F. 2012. *Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula)*. Jurnal Industria. 1 (3): 181 – 194.
- Pujilestari dan Lestari. 2009. Analisis Senyawa Kimia pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya untuk Keperluan Industri. Jurnal Riset Teknologi Industri. 3 (6): 32-38.
- Ramadhan, A.J. 2013. Aneka Manfaat Ampuh Rimpang Jahe untuk Pengobatan. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal
- Ravindran, P.N., Babu, K. N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. CRC Press. New York
- 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. 5: 344-348.
- Rianto, Raswen, E. dan Yelmira, Z. 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays L.*). JOM Faperta UR. 4 (1): 1-7.
- Rianti, A. W. 2008. Kajian formulasi cookies ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) dengan karakteristik tekstur menyerupai cookies keladi. Skripsi. IPB. Bogor
- Rianto., R. Efendi., dan Y. Zalfiatri. 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays.L.*). JOM Faperta UR. 4(1)
- Rienoviar dan Nashrianto, Husein. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan daya simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa Linn*). Jurnal Hasil Penelitian Industri. 23(1).
- Riyanti, M., Ishartani, D., dan Her, R., N. 2013. Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Albacores*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Kandungan Kalsium dan Protein Pada Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*). Jurnal Teknosains Pangan, 2(1). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Robot R, Ludong M dan Mamuya C. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale Var. Rubrum*) Terhadap Hasil Uji Sensoris Permen Kelapa Jahe. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi
- Rukmana R, 2000. Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

- Samosir, A.A.S, Pato. U, Johan.V.S 2005. Mutu Selai dari Kombinasi Buah Nanas dan Kelopak Rosela, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau
- Selvi AT., Joseph GS, dan Jayapura GK. 2003. *Inhibitor of Growth and flatoksin Production in Aspergillus Flavus by Garcinia Indica extract and Antioxidant Activity. Journal Food Microbiology. 20:455-460.*
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan. IPB Press: Bogor.
- Siswanto, H.H., Yusmarini dan F. Hamzah. 2015. Evaluasi Mutu Selai Jahe Oles dengan Penambahan Gula Kelapa Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Sagu, (1). Hal 32-40*
- Soejuti. 2004. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sulihono, A., dkk. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). Palembang: *Jurnal Teknik Kimia. Volume 18 Nomor 4. pp.2*
- Suprpti, M.L., 2005. Teknologi Pengolahan Pangan : Manisan Kering Jambu Mete. Kanisius. Yogyakarta.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 2, 66-73.*
- Tejasari dan Zakaria, F. R., 2006, Senyawa Bioaktif Rimpang Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Meningkatkan Respon Sitolitik Sel NK terhadap Sel Kanker Darah K-562 In Vitro, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 2 (17).*
- 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>.*
- Wedharsari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. 3 (2) : 59-68.*
- Widyanto, P.S., dan Nelistya, A. 2008. Rosela : Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan. Penebar Swadaya. Jakarta. 40 hal.
- Wilbur, L. 2013. *The Effect of Color and Food Preference.* Thesis. United States :University of Utah.
- Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Ed. 6. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

- Winarti, S., Sudaryati dan Dina, S., U. 2015. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa L.*). Jurnal Rekapangan. 9 (2).
- Yuariski, O dan Suherman. 2012. Pengeringan Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Menggunakan Pengeringan Rak Udara Resirkulasi. Jurnal Teknologi Kimia dan Nutrisi, 1 (1).