

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Ali, A., & Ayu, D. F. (2018). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale* R.) Dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami [Functional Drinks From Ginger Instant Powder (*Zingiber officinale* R.) With Addition Of An Extract Of Beets Root. *Sagu*, 17(2), 9–17.
- Alvionita, J., Darwis, D., dan Efdi, M. 2016. Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (*Musa X Paradicia* L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Riset Kimia*. Vol. 9. No. 2. eISSN 2476- 8960.
- Ananta, A. A. B., Karyantia, M., & Widanti, Y. A. (2019). Formulasi sirup herbal daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan ekstrak bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 4(2).
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. *Dian Rakyat*. Jakarta, 3.
- Anggraini, V., Eurika, N., & Komarayanti, S. (2018). Tumbuhan lokal sebagai bahan baku produk minuman herbal fungsional di Kabupaten Jember. *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 3(2). <https://doi.org/10.32528/bioma.v3i2.1613>
- Anggoro, A. D., Amalia, L., & Fitrilia, T. (2018). Formulasi Ekstrak Rosella dan Kulit Manggis sebagai Minuman Fungsional yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Agroindustri*, 4(1), 22-29.
- AOAC. (2005). Official methods of the association of analitical chemist. Association of official analitical chimestry, Inc. Arlington. Virgina.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ariyani, F., Setiawan, L.E., dan Soetaredjo, F.E. (2008). Ekstraksi minyak atsiri dari tanaman serai dengan menggunakan pelarut metanol, aseton, dan N-heksan. *Jurnal Widya Teknik*, 2 (2): 124-133.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 23.
- Azmi, M. U., Rahmanpiu., La Harimu. (2019). Pengaruh Variasi Massa Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) pada Air Minum Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Pendidikan Kimia Universitas Halu Oleo* 4(5): 121-126.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. 01-4320-1996 Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional.
- Choiriyah, N. A. (2017). Ekstraksi Senyawa Antosianin Dan Fenolik Rosella Ungu Dengan Variasi Pelarut. *Darussalam Nutrition Journal*, 1(1), 16. <https://doi.org/10.21111/dnj.v1i1.1017>.

- Devi, Maria. (2009). *Dasyatnya Khasiat Rosela*. Yogyakarta : Cemerlang Publishing.
- Dewi, K. H., Efendi, Z., & Yanti, I. A. (2017). Correlation Between Added Rossela (*Hibiscus Sabdariffa* L) To Physical And Chemical Properties Of Kalamansi Fruit Orange Powder As A Drink. *Jurnal Agroindustri*, 7(2), 63–71.
- Dusun, C. C., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2020). Perbedaan Aktivitas Antioksidan Minuman Segar dan Minuman Instan dari Jahe (*Zingiber officinale var rubrum*), Pala (*Myristica fragrans Houtt*) dan serai (*Cymbopogon nardus L*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(2), 108.
- Duweini, M., & Trihaditia, R. (2017). Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia (L) Merr.*) Menggunakan Metode Rsm (*Response Surface Method*)". *Agroscience*, 7(2), 234-248.
- Garnida, Y., & Hasnelly. (2018). "Pengaruh Perbandingan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L) dan Filtrat Daun Rambutan (*Nephelium lappaceum* L) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional." *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 196–204.
- Guenther, E. (2006). *Minyak Atsiri (Terjemahan)*. Jilid ke-1. S. Ketaren, penerjemah. Penerbit UI-PRESS. Jakarta.
- Haidar, Z. (2016). *Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat*. Edumania.
- Harianingsih, H., Wulandari, R., Harliyanto, C., & Andiani, C. N. (2017). Identifikasi GC-MS ekstrak minyak atsiri dari sereh wangi (*Cymbopogon winterianus*) menggunakan pelarut metanol. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*, 18(1), 23-27.
- Haris, M. (2011). Penentuan Kadar Flavanoid Total Dan Aktivitas Antioksidan Dari Daun Dewa (*Gynura pseudochina* [Lour] DC) Dengan spektrofotometer UV-Visibel. *Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Anadals. Padang*.
- Herbie, T. (2015). *Tumbuhan obat untuk penyembuhan penyakit dan kebugaran tubuh*. Yogyakarta: CV. Solusi Distribusi.
- Herlina, H., Jannah, S., Mulyani, E., & Sembiring, M. (2023). Analisa Antosianin Pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Dengan Metode Ph Differensial. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 217. <https://doi.org/10.30591/pjif.v12i2.5138>
- Hidayah, T., Winarni Pratjojo, & NuniWidiarti. (2014). Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zatwarna Alami Kulit Buah Naga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2), 135–140.
- Ibrahim, H. M., & Salem, F. M. A. (2013). Effect of adding lemongrass and lime peel extracts on chicken patties quality. *Journal of Applied Sciences Research*, 9(8), 5035-5047.
- Isnaini, L. (2010). Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya pada Produk

Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 18-26.

- Karismawati, A. S., Nurhasanah, N., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah Dan Rosella Terhadap Stres Oksidatif. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 407–416.
- Kusumayadi, Hendra, I.W., Sukewijaya, I.M., Sumiarta, I.K. dan Antara, N.S. (2013). Pengaruh ketinggian tempat, mulsa dan jumlah bibit terhadap pertumbuhan dan rendemen minyak sereh dapur (*Cymbopogon citratus*). *E-Jurnal Agroteknologi Tropika* 2(1): 49-55.
- Lawren, W. (2014). *Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Lukman, E., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Lidah Buaya (*Aloe barbadensis miller*)-Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Dengan Variasi Lama Pengeringan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2).
- Marganingsih, N. D., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-rosella (*Sauropus androgynous (L) Merr.-Hibiscus sabdariffa Linn*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2).
- Mardiah, M., Sawarni, S., Ashadi, R. W., & Rahayu, A. (2009). *Budidaya dan pengolahan rosella si merah segudang manfaat*. Cetakan 1. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mastuti, E., Sari, N. P., & Simangunsong, R. A. (2013). Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut Aquadest. *Ekulibrium*, 12(2), 43–47.
- Maryani, H dan Kristiana, L. (2005). *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Maryani, H., Kristiana, L. (2008). *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Jakarta. PT Agro Media Pustaka. hal 6, 25-31.
- Mawardi, Y. S. A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. (2016). Kadar air, tanin, warna dan aroma off-flavour minuman fungsional daun sirsak (*Annona muricata*) dengan berbagai konsentrasi jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Meilgaard, M., Civille, G.V. & Carr, B.T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques : 5th Edition*. CRC Press, Boca Raton
- Mirghani, M. E. S., Liyana, Y., & Parveen, J. (2012). Bioactivity analysis of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., & Aminah, S. (2010). Kadar vitamin C, mutu fisik, pH dan mutu organoleptik sirup rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L*) berdasarkan cara ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Moulana, R., Juanda, J., Rohaya, S., & Rosika, R. (2012). Efektivitas Penggunaan Jenis

- Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Novidahlia, N., Mardiah, & Mashudi. (2014). Minuman Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Berkarbonasi *Ready To Drink* Sebagai Minuman Fungsional Yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 3(2), 64–77. <https://ojs.unida.ac.id/jp/article/download/598/pdf>
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, nilai ph, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Nurhadi, B., & Nurhasanah, S. (2010). Deskripsi: Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Yrama Widya.
- Nurnasari, E., & Khuluq, A. D. (2018). Potensi Diversifikasi Rosela Herbal (*Hibiscus sabdariffa* L.) untuk Pangan dan Kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri*, 9(2), 82. <https://doi.org/10.21082/btsm.v9n2.2017.82-92>
- Olorunnisola, S. K., Hammed, A. M., & Simsek, S. (2014). Biological properties of lemongrass: An overview. *International Food Research Journal*, 21(2).
- Palupi, M. R., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1458–1464.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., & Al-Said, F. A. J. (2013). Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: a review. *Food and bioprocess technology*, 6, 36-60.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Pujilestari, S., Carlusi, T., & Azni, I. N. (2023). Pemanfaatan Kulit Lemon Pada Pembuatan Minuman Rosella. In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 2, pp. 625-635).
- Purnomo, E. H., Giriwono, P. E., Indrasti, D., Firlieyanti, A. S., & Kinasih, A. G. (2015). Parameter Kinetika Inaktivasi Termal dan Isolasi *Staphylococcus Aureus* pada Minuman dari Gel Cincau Hijau dan Rosela. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 124-133.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2022). Mutu teh celup dengan campuran bubuk sereh (*Cymbopogon citratus*) dan bubuk kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(1), 10. <https://doi.org/10.31764/jafp.v2i1.8949>
- Ramadhan, A. F., Sari, M., & Asmediana, A. (2018). Efektivitas Penambahan Ekstrak

- Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*. L) Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Agroindustrial Technology Journal*, 2(2), 116-129.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2017). Pengaruh Kandungan Antosianin Dan Antioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7–12. <https://doi.org/10.31629/zarah.v5i2.209>
- Sari, Y. W., Mustofa, A., & Kurniawati, L. (2016). Karakteristik Sirup Herbal Fungsional “Sijala”(Sirih Merah-Jahe-Rosela) Sebagai Sumber Antioksidan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(2).
- Sari, Y. M., Sari, A. P., & Haya, M. (2021). Daya Terima Dan Karakteristik Minuman Serbuk ‘Terai’ Berbahan Dasar Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Dan Serai (*Cymbopogon Citratus*). *Jurnal Vokasi Keperawatan (JVK)*, 4(2), 319–332. <https://doi.org/10.33369/jvk.v4i2.16166>.
- Selvi A.T, G.S Joseph,dan G.K Jayaprakarsa. (2003). *Inhibition of Growth and Aflatoxin Productionin Aspergillus flavus by Garcinia Indiica Extract and Its Antioxidant Activity*. *J. Food Microbial*.20:455-460.
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. 2017. Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional Indonesia. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 37(1), 7-15.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Sudarmadji, S., & Bambang, H. (2003). *Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (2010). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Suhartatik, Nanik, Muhammad Nur Cahyanto, and Sri Raharjo. vol. 24, no. 1. 2013, “Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi”, *J. Teknol. dan Industri Pangan*. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.115>
- Sumiarta, K., Kohdrata, N., & Antara, S. N. (2012). Good Agricultural Practice Tanaman Sereh (*Cymbopogon Citratus* (dc.) Stapf. *Tim Penyusun Gap Sereh, Denpasar*.
- USDA (*United States Department of Agriculture*). (2019). *Nutrient Data Laboratory Lemon Grass (Citronellal) Spices, cinnamon, ground*. Agricultural Research Service.
- Utomo, D., & Ariska, S. B. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51.
- Wasmun, H., Rahim, A., & Hutomo, G. S. (2016). Pembuatan minuman instan fungsional dari bioaktif pod husk kakao. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(6), 650-658.

- Widiastuti, A., & Harismah, K. (2019). Minuman Fungsional Dari Serai (*Cymbopogon citratus*) Dan Pemanis Stevia. In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 628-632).
- Widowati, S. (2011). Potensi dan status minuman tradisional sebagai pangan fungsional. Seminar Nasional Pangan Fungsional. Halaman 84-8
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wu, H. Y., Yang, K. M., & Chiang, P. Y. (2018). Roselle anthocyanins: Antioxidant properties and stability to heat and pH. *Molecules*, 23(6), 1357.
- Xu, D. P., Li, Y., Meng, X., Zhou, T., Zhou, Y., Zheng, J., Zhang, J. J., & Li, H. Bin. (2017). Natural antioxidants in foods and medicinal plants: Extraction, assessment and resources. *International Journal of Molecular* .
- Yanti, F., Surhaini, S., & Suseno, R. (2022). Formulasi Teh Herbal Berbasis Serai (*Cymbopogon citratus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.), dan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1–9.
- Yulia, A., Rahmi, S. L., & Latief, M. (2013). Minuman Fungsional Ekstrak Kulit Kayu Manis dan Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 15(1).