

## DAFTAR PUSTAKA

- Dahlan, I. 2013. *Mengenal Tanaman Stevia sebagai Sumber Pemanis*.<https://kickdahlan.wordpress.com/2013/02/09/mengenal-tanaman-stevi-asebagai-sumber-pemanis/>. Diakses tanggal : 13 Juni 2016.
- Daryanto. 2008. *Rosela Merah Berkhasiat*. <http://www.agrinaonline.co.id> [diakses tanggal 29 Juli 2018].
- Devi, M. 2009. *Dahsyatnya Khasiat Rosella*. Yogyakarta: Cemerlang Publishing.
- EFSA, 2010. *Scientific Opinion on the Safety of Steviol Glycosides for the Proposed Uses as a Food Additive*. EFSA Journal 8(4): 1-84.
- Eslaminejad T, and Zakaria M. 2011. *Morphological characteristics and pathogenicity of fungi associated with Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) diseases in Penang, Malaysia*. Microbial Pathogenesis, 51(5): 325-337
- Eveline, S. 2010. *Pengaruh konsentrasi kappa karagenan terhadap karakteristik minuman serbuk jeli belimbing manis*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, volume 8 (1) : 31-44.
- Fajriyati. 2010. *Warna Makanan*. [Lecturer.poliupg.ac.id/fajriyati/knp/BAB%20VII.%20WARNA.docx](http://Lecturer.poliupg.ac.id/fajriyati/knp/BAB%20VII.%20WARNA.docx). Diakses tanggal 27 Oktober 2016.
- Feriady, A. 2013. *Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Tingkat Kesukaan Teh Buah Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.)*. Jurnal Penelitian.
- Hadiwijaya, H. 2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. <http://repository.unand.ac.id/20528/1/Jurnal.pdf>. Hal 1-9. Diakses tanggal 1 April 2016.
- Handarini, K. 2014. *Potensi Ekstrak Bunga Rosella ( Hibiscus sabdariffa L.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Pada Jelly Jajanan Anak*. Jurnal Teknik Industri. Heuristic, 11(2). Pp, 32-42. [ 2 Oktober 2014] Tersedia [http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/psp/article/viewFile/6171/6211/SM%20\(3\).pdf](http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/psp/article/viewFile/6171/6211/SM%20(3).pdf).

- Harismah, kun., sarisdiyanti, azizah, dan rahmawati. (2014). *Pembuatan Sirup Rosela Rendah Kalori Dengan Pemanis Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)*. Universitas Muhamadiyah Surakarta: Surakarta. Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT) 2014 ISSN: 2339-028X
- Isnaini, L dan Khamidah, A. 2010. *Kajian Lama Blanching dan Konsentrasi CaCl<sub>2</sub> terhadap Sifat Fisik Pembuatan French Fries Ubi Jalar (Ipomea batatas L)*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur. Halaman 2.
- Julianty, R. 2010. *Panelis Uji Organoleptik (Macam - macam Panlis)*. <http://www:/Uji - organoleptik – bahasa – Indonesia – ensiklopedia – bebas.html>. [ diakses 30 Juli 2018].
- Juniarka, G. A., Lukitaningsih, E. and Noegrohati, S. (2011) ‘Total Ekstrak Dan Liposom Kelopak Bunga Rosella ( Hibiscus Sabdariffa L . ) Analisis Antioxidant Activity And Total Anthocyanin Content In’, 16(3), pp. 115–123.
- Kartika, B.,P. Hastuti dan W. Supartono. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta. Halaman 9-10.
- Kaseke, H. F. G. and Makalalag, A. (2015) ‘Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lama Penyimpanan Kelapa Muda Dalam Sirup Effect Of Sugar Addition On Storage Time Of Young Coconut In Syrup’, 7(1), pp. 11–19.
- Kholiq, Abdul. (2011). *Pengaruh Penggunaan Rosella Dan Penambahan Gula Pasir Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Vitamin C Minuman Jelly Rosella ( Hibiscus Sabdarrifa L . )*. Universitas Negeri Semarang: Semarang
- NUKE. (2010). *Skrining daya hambat ekstrak kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa Linn) Terhadap Pertumbuhan Beberapa Bakteri Patogen*.
- Marlina, D. A., & Widiastuti, D. E. (2015). Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 149–154.
- Maryani. (2008). *Perbedaan Kadar Penggunaan Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Sebagai Zat Warna Pada Produk Kosmetik Blush On Terhadap Daya Terima Konsumen*.

- Mahadevan, N, Shivali, P&Kamboj 2009, *Hibiscus sabdariffa* Linn., An overview, *Natural Product Radiance*, 8(1):77±83.
- Marwanto., Gusnawa Hs, Tamrin. 2016. *Pengaruh Konsentrasi gula Kristal dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kelapa*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* ISSN: 2527- 6271 Vol. 1, No3, P.209214, Th.2016. Tersedia di [http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/psp/article/viewFile/1547/4309/SM%20\(1\).pdf](http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/psp/article/viewFile/1547/4309/SM%20(1).pdf).
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H. and Aminah, S. (2010) 'Kadar Vitamin C , Mutu Fisik , Ph Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella ( *Hibiscus Sabdariffa* , L ) Berdasarkan Cara Ekstraksi ( Vitamin C , Physical Characteristics , Ph , And Organoleptic Characteristic Rosella Syrup Based Extractio Method )', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Nurnasari, Elda dan ahmad Dhiaul K. 2017. "Potensi Diversifikassi *Rosella Herbal (Habicus sabdariffa L.)* Buletin Tanaman Tembakau, Serat an Minyak industri. ISSN 2085- 6717, e-ISSN: 2406-8853. Tersedia di <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bultas>.
- Pratama, S. B., S. Wijana, Arie Dan Febriyanto. 2013. *Studi pembuatan sirup tamarillo(kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula)*. *Jurnal Industria*, volume 1 (3) : 180 – 193.
- Rahardian, Robby., Noviar Harum. Dan Raswen Efendi. 2017' " *Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) dan Rumput Laut ( Euchema Cottoni) Terhadap Mutu Permen Jelly*". *Jurnal JOM Faperta UR*. Vol 4 No.1. Tersedia <http://media.neliti.com/media/publications/199967-none.pdf>
- Raini, M dan Ani, I. 2011. *Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula*. *Media Litbang Kesehatan*, 21 (4 ): 145-156.
- Ratnani, R. D. and Anggraeni, R. (2005) 'Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman Stevia *Rebaudiana Bertoni*', 1, pp. 27–32.
- Rismayati., Tamrin, Muhammad Syukri S. 2017. "Pengaruh Pennambahan Gula Aren dan Suhu Pemanasan Tehadap Organoleptik dan Kualitas Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* ISSN: 2527-6271 Vol.2, No. 1, P.298304, Th.2017. Tersedia di <http://media.neliti.com/media/publications/2117-25792.pdf>

- Saniah, K. and Samsiah, M.S. (2012). *The application of Stevia as sugar substitute in carbonated drinks using Response Surface Methodology*, *J. Trop. Agric. and Fd. Sc.* 40(1): 23– 34.
- Widyanto, Poppy, & Nelistya. (2009). *Rosella Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Depok: Penebar Swadaya..
- Wijayanti, P. (2010). Budidaya Tanaman Obat Rosella Merah ( *Hibiscus sabdariffa* L .) dan Pemanfaatan Senyawa Metabolisme Sekundernya di PT.Temu Kencono Semarang. *Tugas Akhir, Agribisnis Agrofarmaka, Universitas Sebelas Maret Surakarta*.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. (2018). *Teknologi Pangan, Mengangkat Citra Pangan Indonesia*. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, Marwati, dan MWR Fahriansyah. 2011. *Studi Variasi Ekstrak Rosela (Hisbiscus sabdariffaL.) dan Karagenan Terhadap Minuman Jeli Rosela*.*Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 7 (1); 1-8
- Yulianti, D., Bambang, S dan Rini, Y. 2014. *Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Sifat Fisika-Kimia Ekstrak Daun Stevia (Stevia Rebaudiana bertonii) Dengan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE)*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (1): 35-41