

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, A dan Fitriani, E.A. 2012. *Pemungutan Minyak Atsiri Mawar (Rose Oil) dengan Metode Maserasi*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan, Vol(1), Hal 2.
- Nicol, W.M. 1979. *Sucrose and Food Technology*. London: Science of Technology.
- Rahmawati, N., Elfi, A.S., Mochammadi, W., dan Hanif, A.M. 2020. *Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode Foam Mat Drying*. Jurnal UMM, Hal 88-100.
- Rukmana, R. 1995. *Mawar*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saati, E.A., Theovilla, R.R.D., Simon, B..W., dan Aulanni, A.M. 2011. *Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran*. Jurnal Teknik Industri, Vol 12(2), 133-140.
- Sparringa, R.A dan Tetty, H.S. 2012. *Pedoman Penggunaan bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tangga Dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, BPOM RI.
- Suryowinoto, S.M. 1997. *Flora Eksotika Tanaman Hias Berbunga*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius, Hal 14-18.
- Widayanti, N., Santa, M., dan Dita, S.M. 2018. *Inovasi Pemanfaatan Sayuran Menjadi Smoothie Dan Ice Cream Sayur*. Abadimas Adi Buana, Vol 2(1), 51-52.
- Santosa, Herry. 2004. *Operasi Teknik Kimia Ekstraksi*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Semarang. Hal 3.
- Robiatul, Adawyah. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar.