

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrata)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar.
- Ingklang, S., Ridawati, R., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Penambahan Soygurt Terhadap Kualitas Organoleptik, Nilai pH, Dan Total Padatan Terlarut Dressing Salad Buah. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(7), 582-593.
- Ji Yoo., Lestari., & Rinanda. 2012. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L) Terhadap Streptococcus pyogenes Secara In Vitro*. Jurnal Kedokteran Syiah Kuala.
- 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 sabdariffa L). Universitas Negeri Semarang.
- Malinda, O., & Syakdani, A. (2020). Potensi antioksidan dalam kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Anti-aging. *Kinetika*, 11(3), 60-65.
- Mardiah. 2009. *Budidaya & Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Maryani, Herti. 2015. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Mastuti. 2013. *Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut Aquadest*. Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret.
- Muchtadi, T. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Universitas Syiah Kuala.
- Ningrum, D. P. (2022). *Uji Organoleptik Agar-Agar Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Nurmalasari., Khuluq. 2017. *Potensi Diserfikasi Rosella Herbal (Hibiscus sabdariffa) untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat.
- Pangaribuan. 2016. *Pemanfaatan Masker Bunga Rosella untuk Pencerahan Kulit Wajah*. Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera.

- Saragih, M. A., Johan, V. S., & Pato, U. (2017). *Pengaruh Penambahan Kelopak Rosellaterhadap Mutu Sensori Permen Jelly dari Albedo Semangka* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Suprayatmi, Mira. 2017. *Pemanfaatan Ekstrak Rosella (Hibiscus sabdariffa) sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Soft Candy*. Jurnal Agroindustri Halal Universitas Djuanda Bogor.
- Suwadi., Fauzan., Yulianto. 2021. *Diversifikasi Tanaman Rosella (Hibiscus sabdariffa) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang*.
- Utami, M. N. (2022). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly Terhadap Tingkat Kesukaaan Konsumen* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Widyanto, N. 2008. *Rosella : Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Wijayanti, P. 2010. *Budidaya Tanaman Obat Rosella Merah (Hibiscus sabdariffa) dan Pemanfaatan Senyawa Metabolisme Sekundernya di PT. Temu Kencono Semarang*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Yuliati, Y., Sari, N. I., & Loekman, S. (2017). *Study on Consumer Acceptance of Jelly Candy Seaweed (Eucheuma cottonii) with the Addition of Natural Dyes Rosele (Hibiscus sabdariffa L)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Zaddana, C., Rusli, Z., Wahyuningrum, C., & Oktapiani, A. (2024). Pengembangan Formula Permen Jelly Rendah Gula Dan Tinggi Antioksidan Dari Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 24(2), 59-68.