

DAFTAR PUSTAKA

- Saati, E.A. 2012. Potensi Pigmen Antosianin Bunga Mawar (*Rosa sp.*) Lokal Batu sebagai Zat Pewarna Alami dan Komponen Bioaktif Produk Pangan. Disertasi Doktor. UB. Malang.
- Visita, B.F., Putri, W.D.R. 2014. Penambahan Bubuk Mawar Merah pada Cookies .Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.1 p.39-46.
- Wazir, D., S. Ahmad., R. Muse., M. Mahmood., M.Y. Shukor, 2011. Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon* L. Journal Plant Biochemistry and Biotechnology. 20(2):234-240.
- Harjanti, R.S., E. Purwanti, dan Sarto. 2003. Zat warna kunyit (*kurkumin*) sebagai indikator titrasi asam basa. Prossiding Semnas Teknik Kimia Indonesia.
- _____, 2006. *Pergiwo dan Pergiwati. Dua Kualitas Unggul Bunga Mawar Potong*. Diakses pada 28 November 2020. <http://sidamas.org/index.php?option>.
- Wahyanto, T.Y. Setyobudi, L. Herlina, Studi (2012) Problematik Budidaya Tanaman Mawar (*Rosa Sp.*) Diakses dari wartabepe.staff.ub.ac.id/files/2012/
- Satuahu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya . Jakarta.
- Meiny Suzery, Sri Lestari, Bambang Cahyono.2010. *Penentuan Total Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdarifa* L) Dengan Metode Maserasi*. Jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Diponegoro Semarang
- Budiarto, H. 1991. Stabilitas Antosianin Gucuna Mangostanan dalam Minuman Berkarbonat. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Gizi. Institut Teknologi Pertanian Bogor.
- Febianti, E. & Umyati, A. (2019). Pelatihan Teknik Pengemasan Produk Pangan Unggulan. Jurnal Pengabdian Dinamika, 1, 70–74.

- Widyasanti, A., Rohdiana, D. dan Ekatama, N. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak The Putih (*C. sinensis*) Dengan Metode DPPH (2,2 diphenyl, 1-picrylhydracil), *Fortech*, 1 (1):1-9.
- Subrodo, Rohmat. 2012. Ekstrak Pewarna Antosianin Bunga Mawar Merah sebagai Pewarna Alami. Surakarta. Universitas Nadlatul Ulama Surakarta.
- Riyanti Atika. 2015. Ekstraksi Antosianin dari Bunga Mawar Merah sortiran. Malang. Universitas Brawijaya.