

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made dan Andreas Leomitra Kasih. 2008. Khasiat WarnaWarni Makanan. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badii, F. dan N.K. Howell. (2006). Fish Gelatin: Structure, Gelling Properties and Interaction with Egg Albumen Protein. *Journal Food Hydrocolloids*. 20:630-640
- Banker, S.G., and Anderson, R.N., 1986, Tablet In Lachman, L. Lieberman, The Theory and Practice of Industrial Pharmacy, 3 rd ed., Lea and Febiger, Philadelphia. 643-704.
- GMIA. 2012. Gelatin Handbook. Gelatin Manufacturers Institute of America.
- GMIA Gelatin Manufacturers Institute of America. 2013. Standard Testing Methods for Edible Gelatin. Official Procedure of the Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc.
- Lawren, W. 2014. Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Skripsi S-1. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mardiah. 2010. Ekstraksi Kelopak Bunga dan Batang Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) sebagai Pewarna Merah Alami. Seminar Fakultas Agribisnis dan Teknologi Bahan Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Universitas Djuanda, Bogor.
- Mardiah, dkk. 2009. Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Maryani, H dan Kristiana, L. 2005. Khasiat dan Manfaat Rosela. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mazza, G. and E. Miniati. 1993. Anthocyanins in Fruits, Vegetables and Grains. CRC Press Inc. United States of America.
- Primurdia, E.G., dan J. Kusnadi. (2014). Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactilyfera* L.) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2(3): 98-

109.

Saleh, E. (2004). Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak, Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian Universitas, Sumatera Utara, Digitized by USU digital library.

Tarwendah, Ivana Putri. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan (Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food product : A Review. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No. 2:66-73, April 2017

Tensiska, Een Sukarminah, dan Dita Natalia. 2004. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.)) Dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian UNPAD.

Tensiska, E. S., dan D. Natalia, 2006. Ekstraksi Pewarna Alami Dari Buah Arben (*Rubus idaeus* Linn.) Dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan, Penelitian, Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Bandung.

Tranggono, 1990, Bahan Tambahan Pangan (Food Additives), Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Voight, R., 1994, Buku Pengantar Teknologi Farmasi, 572-574, diterjemahkan oleh Soedani, N., Edisi V, Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada Press.

Widyanto, PS. dan Nelistya, A. 2008. Rosella. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.