

## PUSTAKA

- Ali F, Ferawati F, Arqomah R. 2013. Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*. 19(1): 26-34.
- Almatsier S. 2002. Prinsip-prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budaya*. UI-Press. Jakarta.
- Ariviani, S., 2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat. *AGROINTEK* 4: 121-127.
- Ayu, D. F., A. Ali. dan Steward. 2009. Pembuatan dodol ampas sirup nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan penambahan berbagai konsentrasi gula aren. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume. 8 (2): 25-30
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. Fleet. dan M. Hand Wooten. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Daryono BS, Maryanto SD, Nissa S, Aristya GR. 2016. Analisis Kandungan Vitamin Pada Melon (*Cucumis melo* L.) Kultivar Melodi Gama 1 dan Melon Komersial. *Biogenesis*. vol 4(1): 1-9.
- David, P.J., Thomas, I.P., Suseno, E.S. 2017. Pengaruh Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna Dan Rosella. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16 (2): 58-65.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dewi, E. N., T. Surti, dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, Serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan*. Universitas Diponegoro, Semarang. Diakses : 03 Juni 2017.
- Djaeni, M., Nita, A., Rahmat, H. dan Febiani, U. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3).
- Fachrudin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 56 hlm.
- Gultom, A, H., Netti, H., Evy R. 2018. Penambahan Kelopak Bunga Rosella dalam Penambahan Selai Jambu Biji Merah. *Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. 5(2).
- Hanani. E., et al., 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons *Callyspongia* SP dari Kepulauan Seribu, *Majalah Ilmu Kefarmasian*, Vol II, Departemen Farmasi, FMIPA-UI, Jakarta.

- He, Y. D., C. B. Wei, S. P. Li, R. M. Li, dan G. M. Sun. 2007. Analysis of Aroma Component of Pineapple With Gas Chromatography/Mass Spectrometry. *Fujian Analysis Test* (16) 1-4.
- Hidayat, Nur, Elfi, Anis S., 2006, "Membuat Pewarna Alami", Trubus Agrisarana, Surabaya
- Hidayat, S. 2008. Khasiat Herbal Berdasarkan Warna, Bentuk, Rasa, Aroma dan Sifat. PT Gramedia . Jakarta.
- Indriyani S (2008) Panduan Pengembang-an Industri Buah Nanas di Industri Kecil.
- Inggrid, M., Yansen, H dan Jesslyn, F. 2018. Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn.*). *Jurnal Rekayasa Hijau*. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung
- Irfandi. 2005. Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comocuc (L.) Merr.*). <http://repostory.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/12566/A05irf.pdf>. Diakses tanggal 1 Oktober 2016
- Isnidar WS, Setyowati EP . Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan daun kesemek (*diospyros kaki thunb.*) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhdrazil). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3); 2011; 157-164
- Jumri, Yusnarini, Herawati N. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jurnal Faperta*. 2 (1):12-15.
- Kartika P.N dan Fitri C.N. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p. 1345-1355.
- Khairani, C. dan A. Dalapati. 2007. Pengolahan Buah-Buahan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Sulawesi Tengah.
- Lies MS. 2001. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Puspra Swara, Jakarta
- MacDougall D B *et.al.* 2002. *Colour in Food*. Boca Raton: CRC Press.
- Mahadevan, N., Shivali, P dan Kamboj, K.. 2009, *Hibiscus sabdariffa Linn.*, An overview, *Natural Product Radiance* , 8(1):77–83.
- Mardiah, Amalia, L., dan Sulaeman, A. 2010. Ekstraksi Kulit Batang Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Sebagai Pewarna Merah Alami. *Jurnal Pertanian*, ISSN 2087 - 4936 Vol.1 No (1)
- Mardiah., Sawarni., R. W. Ashadi. dan A. Rahayu. 2009. Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. *AgroMedia Pustaka*. Jakarta.

- Maryani, H dan Kristina, L. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. PT Argomedia Pustaka. Jakarta. Jakarta. 1-45.
- Marsigit, W., Tutuarima, T, dan Hutapea, R. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Soft Candy* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella Microcarpa*). *Junal Agroindustri* 8(2): 113-123.
- Moeksin, R., dan Ronald, S. H., 2009. Pengaruh Kondisi, Perlakuan dan Berat Sampel terhadap Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut Aquadest dan Ethanol. *Jurnal Sains dan Matematika (JSM)*, Vol. 16, 11-18.
- Muryanti. 2011. Proses pembuatan selai herbal rosella (*Hibiscus sabdarifa* L.) kaya antioksidan dan vitamin C. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Natural Resource and Conservation Service. 2017. *Taxonomi Klasifikasi Umbi Kentang dan Buah Nanas*. USDA
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nurnasari, E., Ahmad., D.K.. 2017. Potensi Diversifikasi Rosela Herbal (*Hibiscus Sabdariffa* L.) untuk Pangan dan Kesehatan .Malang. 9(2)
- Prasetyowati, K., P. Sari. dan H. Pesantri. 2009. Ekstraksi pektin dari kulit mangga. *Jurnal Teknik Kimia*. Volume. 16 (4): 42-49.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun penilaian organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 1996. *Nanas Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sabari, S. D., Suryani. dan Sunarmani. 2006. Tingkat kematangan panen buah nanas sampit untuk konsumsi segar dan selai. *Jurnal Hortikultura*. volume 16 (3): 159- 160
- Samosir, A.A.S., Usman, P. dan Vonny S. J. 2017. Mutu selai dari kombinasi buah nanas dan kelopak rosella. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sarbini, D., 2007. Optimalisasi Dosis Ekstrak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Sebagai Anti-aging Aterosklerosis Untuk Menghambat Aktifasi NF- $\kappa$ B , TNF- $\alpha$  dan ICAM-1 Pada Kultur Sel Endothel Yang Dipapar Low Density Lipoprotein Teroksidasi, *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, Vol.8, No.2, 99-109.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Setyawati, H. dan Ali, M. 2017. Analisis Kadar Vitamin C kelopak rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Muda dan Tua yang dikoreksi dari berbagai ketinggian tempat yang berbeda. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*. 5(2), 99-103.
- Soekarto, ST, 2007. *Penilaian Organoleptik untuk Industri*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sopian A, Tahir R, and Muhtadi TR. 2005. Pengaruh Pengeringan dengan Far Infrared Dryer, Oven Vakum, dan Freeze Dryer terhadap Warna, Kadar Total Karoten, Beta Karoten dan Vitamin C pada Buah Bayam (*Amaranthus tricolor L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 133- 141
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Syarat Mutu Selai Buah*. SNI 01-3746-2008.
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Turmala, E., Havelly, N.K. Wardhana. 2013. Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria Campechiana*). Hasil Penelitian Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Ukiwe, L. N dan Alinnor. 2011. Extraction of pectin from pineapple (*Ananas comosus*) peel using inorganic/organic acid and aluminium chloride. *Jurnal Kimia*, Volume 5 (1) 80-83.
- Whiting, G.C. 1995. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Volume 1. Academic Press. London. 620p.
- Widyanto, P., S. dan A. Nelistya, 2008, *Rosella Aneka Olahan, Khasiat, & Ramuan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Trubus Agri Sarana. Surabaya
- Wirakusumah, E.S. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Xu, B. J., and Chang S. K.S. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant of Legums as Affected of Red Pitaya. *Food Chemistry*. 95 : 319-32

- Yenrina, R., Hamzah, N. dan Zilvia, R. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*).Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Padang
- Yosefina, P.L., Ekawati, P.F., Sinung, P. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard.*) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Yuariski, O. dan Suherman 2012. Pengeringan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Menggunakan Pengering Rak Udara Resirkulasi. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri 1(1): 65-72.
- Yulistiani, R., Murtiningsih dan M Mahmud. 2011. Peran pektin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu (The role of pectin and sucrose on purple sweet potato jam). Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa timur, Volume 5 (2): 1