

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Muhammad Hasir dan Andy. 2011. "Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) untuk Peningkatan Kualitas Yogurt". *Jurnal Agrisistem*. Vol.7 No.2.
- Alfian, Z. Aatjin. 2012. "Pemanfaatan Pati Tacca (*Tacca Leontopetaloides*) pada Pembuatan Biskuit". *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi.
- Anonim<sup>a</sup>. 2014. *Kandungan Gizi Teh Rosella*. <http://warnet.tblog.com/post/1970105842>. (diakses tanggal 12 Desember 2013).
- Anonim<sup>b</sup>. 2013. *Membuat Biskuit Super Remah Lembut*. <http://membuat-biskuit-super-remah-lembut.html>. (diakses tanggal 12 Desember 2013).
- Arelano, H.A. *et. al.* 2004. "Effectiveness and Tolerability of a Standardized Extract from *Hibiscus sabdariffa* in Patient with Mild to Moderate Hypertension: A Controlled and Randomized Clinical Trial". *Phytomedicine* 11:375-382.
- Asni, Yuli. 2004. "Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*)". *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institute Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Tetap Sehat dengan Produk Bahan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Boer, Y. 2000. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq). *Jurnal matematika dan IPA 1*, (1), 26-33.
- Budianto, Paramita Erlin. 2008. "Analisis Rhodamin B dalam Saos dan Cabe Giling di Pasar Kecamatan Laweyangan Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis". *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Enrico, Bernard. 2008. "Pemanfaatan Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica*) sebagai Koagulan Alternatif dalam Proses Penjernihan Limbah Cair Industri Tahu". *Tesis*. Sumatra: Universitas Sumatera Utara.
- Gordon, M. 1990. "The Mechanism of Antioksidan in Vitro. Di dalam: Hudson, B.J.F(Ed.) *Food Antioksidants*". *Elsevier Applied Science*. New York. Hal:1-18.

- Handayani. 2007. *Asam Jawa (Tamarindus indica)*. <http://mylutfi.wordpress.com/tag/apotek.hidup>. (diakses, 17 Desember 2013).
- Hastati, MK. 2005. *Pembuatan Dodol dari Wortel*. Karya Tulis Ilmiah. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Hidayat, S. 2008. *Khasiat Herbal Berdasarkan Warna, Bentuk, Rasa, Aroma, dan Sifat*. Jakarta: PT Media.
- Indartono, Andang dan Dini Widia K. 2013. *Cerdas dan Pintar Memilih Jajanan Sehat*. Klaten: PT Intan Sejati.
- Isnaini, Lailatul. 2010. "Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Aplikasinya pada Produk Pangan". *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.11 No.1.
- Manley, D., 2000. *Technology of Biskuit, Cracker and Cookie Third Edition*. Washington: CRC Press.
- Mardiah, Arifah R, Reki W.A, dan Sawami. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosela si merah segudang manfaat*. Jakarta: Agromedia pustaka.
- Maryani, H dan L. Kristina. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mishra, A., Bajpai M. 2005. *The Flocculation Performance of Tamarindus Mucilage in Relation to Removal of Vat and Direct Dyes*. India: Departement of Chemistry, University Institute of Engineering and Tecnology, CSJM University.
- Molyneux P., 2004. *The Use of the Stable Free radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating antioxidant activity*, Songklanakar J. Sci. Technol. 26 (2):211-219.
- Mulyantini, N. G. A, dan Ballo, V. J. 2009. "Suplementasi Enzim pada Pakan Local Berbentuk Tepung atau Pellet untuk Pertumbuhan Ayam Ras". *Laporan Akhir*. Penelitian Hibah Strategi Nasional.
- Muryanti. 2011. "Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Kaya Antioksidan dan Vitamin C". *Tugas Akhir*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Nasution, Dina Sartika *et. al.* 2010. "Uji Daya Terima Rosella sebagai Bahan Pewarna Alami dalam Pembuatan Saus Cabe". *Jurnal*. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Nelson, J.L., P.S. Bernstein, M.C. Schmidt, M.S. Von Tress, dan E.W. Askew. 2003. *Dietary modification and moderate antioxidant supplementation defferently affect serum carotenoids, antioxidants level and marker of oxidative stress in older humans*. *J. Nutr.* 133: 3117-3123.
- Nurika, Irnia, Aunur Rofiq Mulyarto, dan Kuntiy Afshari. 2007. "Pemanfaatan Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica*) sebagai Koagulan pada Proses Koagulasi Limbah Cair Tahu (Kajian Konsentrasi Serbuk Biji Asam Jawa dan Lama Pengadukan)". *Jurnal*. Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya.
- Oeinitan Sie, Jessica. 2013. "Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) Hasil Pengadukan dan Reflux". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa: Universitas Surabaya*.
- Omobuwajo, T.O. 2003. *Compositinal characteristics and sensory quality of biscuit, Prawn Cracker and Fried Chips Produced From Breadfruit*. *I.Food Sci & emergng tech.* 4 (219-225).
- Pragdimurti, Endang. 2007. *Metode Evaluasi Antioksidan Secara In Vitro dan In Vivo*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Prakash A., 2001. *Antioksidant Activity, Medallion Laboratories Analytical Progress*, Vol 19 (2).
- Purwaningsih, Dini. 2013. "Pemanfaatan Biji Tanaman Kesumba (*Bixa orellana*) sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan untuk Pembuatan Kue Bolu dari berbagai Macam Tepung". *Skripsi*. Surakarta: FKIP Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rao, N. 2005. *Use of Plant Material as Natural Coagulants for Treatment of Wastewater*. (<http://www.visionreviewpoint.com/article.asp?articleid=48>, diakses 26 Oktober 2013).
- Rahmi, Silvi Leila, Fitry Tafzi, dan Selvia Anggraini. 2012. "Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.)". *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*, 14 (1):37-44.
- Rosyidah, Cicik. 2008. "Uji Dosis Serbuk Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica*) sebagai Biokoagulan terhadap Kualitas Air ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia, dan Bakteriologi". *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Malang.

- Samsumaharto R.A. dan Puspawati N. (2008). “Perbandingan Fermentasi Yogurt Susu Biji Asam (*Tamarindus indica*, L.) dengan Yogurt Susu Murni”. *Jurnal Kimia dan Teknologi*. Fakultas Biologi, Universitas Setia Budi.
- Sulistiowati dan Ita Ulfin. 2012. “Pemanfaatan Karbon Aktif Biji Asam (*Tamarindus indica*) untuk Penurunan Kadar Cr (VI) Menggunakan Metode Batch”. *Jurnal Teknik POMITS* vol.1, No.1.ITS
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Suhartatik, Nanik, Muhammad Nur Cahyanto, Sri Raharjo dan Endang S. Rahayu. 2013. “Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi”. *Jurnal*. Vol XXIV No.1. ISSN:1979-7788.
- Suhartono, E.,Fujiati, I. 2002. *Oxygen Toxicity by Radiation and Effect of Glutamic Piruvat Transamine (GPT) Activity Rat Plasma After Vitamin C Treatment*. International Seminar on Environmental Chemistry and Toxicology : Yogyakarta.
- Sunarni, T. 2005. “Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah dari Biji Tanaman Familia Pappilionaceae”. *Jurnal Farmasi Indonesia* 2 (2), 2001, 53-61.
- Sumarlin, La Ode. 2010. “Identifikasi Pewarna Sintesis pada Produk Pangan yang Beredar di Jakarta dan Ciputat” *Skripsi*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Umayah U., Evi dan Moch. Amrun. 2007. “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose)”. *Jurnal ILMU DASAR*. Vol.8 No.1:83-90.
- Visita, Bunga Fastyka dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2014. “Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene* Mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.1 p.39-46. FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Wagiono. 3003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Widyanto & Anne. 2009. *Rosella Aneka Olahan, Khasiat & Ramuan*. Jakarta: Penerbit Swadaya.

- Widyastuti, Niken. 2010. "Pengukuran aktivitas antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP serta Korelasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman". *Skripsi*. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Wijaya, L.S., B. Wijanarko, dan T. Susanto. 2001. *Ekstraksi dan Karakteristik Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (Nephelium lappaceum) var. Binjai*. Ilmu dan Teknologi Pangan 1(2): 42-45.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas! Bahaya dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.