

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiarini, V. & Dina, P. W. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol-Air (1:1) Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Penelitian Sains*, 24(1), 29-32. <https://ejurnal.mipa.unsri.ac.id/index.php/jps/article/view/679/605>
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto Y., & Santoso, U. (2019). Efektifitas Frekuensi Ekstraksi serta Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Antosianin dan Daya Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 38-45. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/3527/2514>
- Astuti, R., & Fadilla, A. R. (2020). *Hibiscus sabdariffa* (Rosela) sebagai Alternatif Minuman Teh Berkafein Rendah. *Cendekia Sambas*, 1(2). 69-77. <https://cendekia.manicsambas.sch.id/index.php/cendekia/article/view/28/19>
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana L.*) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 551-560. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/54223/32155>
- Dewi, R. T., Fitria, S. N., Rafida, C., & Nur, A. (2022). Karakteristik Fisikokimia Rice Paper dengan Substitusi Tepung Pektin Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Agroteknologi*, 16(1), 49-61. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/26769/11598>
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. (2017). Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/236/201>
- Gustiarani, I. A. & Triastuti, U. Y. (2021). Pemanfaatan Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) pada Pembuatan *Pudding Bavarois* Sukedbulu (Susu Kedelai Bunga Rosela). *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(3). 238-246. <https://cerdika.publikasiindonesia.id/index.php/cerdika/article/view/49/61>
- Hadi, H. T., & Ahmed, R. (2017). *Extraction and determination of anthocyanin pigment from Hibiscus sabdariffa calyx by the use of UV and HPTLC method*. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6, 130-135. <http://dx.doi.org/10.20959/wjpps20172-8492>
- Hastuti, N. D. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional dari Madu dan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 29-63.

<https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/488/384>

Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1), 66-75. <https://jurnal.usk.ac.id/floratek/article/view/520/440>

Herdiani, N. & Edza, A. W. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Metode DPPH. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 214-219. <http://repository.unusa.ac.id/6553/1/Aktivitas%20Antioksidan%20Ekstrak%20Kelopak%20Rosella%20%28Hibiscus%20sabdariffa%20Linn.%29%20Dengan%20Metode%20DPPH.pdf>

Indra, R. (2020). Harus Tau, Inilah 5 manfaat Bunga Rosela untuk Kesehatan Kamu. Diakses tanggal 2 Oktober 2023, dari <https://www.lemonilo.com/blog/harus-tahu-inilah-5-manfaat-bunga-rosela-untuk-kesehatan-kamu>

Inggrid, M., Hartanto, Y., & Widjaja, J. F. (2018). Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 2(3). <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekayashijau/article/view/2517/1911>

Jeong, G. J., Khan, F., Kang, M. G., Cho, K. J., Park, G. W., Jo, D. M., ... & Kim, Y. M. (2022). Preparation of rice paper enriched with laver (*Pyropia* sp.) and tapioca starch with process optimization using response surface methodology. *LWT*, 160, 113312. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364382200247X>

Juniarka, I. G. A., Lukitaningsih, E., & Noegrohati, S. (2011). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Antosianin Total Ekstrak dan Liposom Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 115-123. <https://journal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/download/8048/6239>

Lin, L. (2014). Fresh Vietnamese Spring Rolls (with video). Diakses pada 2 Oktober 2023, dari <https://healthynibblesandbits.com/fresh-vietnamese-spring-rolls-with-video/>

Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. (2012). Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. Agritech, 32(1). <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9651/7226>

Maharani, S. A., Aisyah, A., Salsabilla, D.R., & Nailuvar, R. (2022). Isolasi Senyawa Aktif Lignan dari Beberapa Tanaman. *Jurnal Ilmiah Sosial Teknik*, 4(1), 73-81. <https://www.neliti.com/publications/390805/isolasi-senyawa-aktif-lignan-dari-beberapa-tanaman#id-section-content>

- Malinda, O. & Syakdani, A. (2020). Potensi Antioksidan dalam Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai *anti-aging*. *Jurnal Kinetika*, 11(3), 60-65. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/article/view/3102>
- Mardiah, Hasibuan, S., Ashadi, R. W., & Rahayu, A. (2009). *Budidaya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
<http://repository.unida.ac.id/1444/2/BUDIDAYA%20DAN%20PENGOLAHAN%20ROSELA.pdf>
- Midayanto, D. N. & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98>
- Mohamed, R. K., Gibriel, A. Y., Rasmy, N. M. H., & Abu-Salem, F. M. (2016). *Extraction of anthocyanin pigments from Hibiscus sabdariffa L. and evaluation of their antioxidant activity*. *Middle East Journal of Applied Sciences*, 6(4), 856-886. <https://www.curresweb.com/mejas/mejas/2016/856-866.pdf>
- Nopiyanti, V. & Resley, H. (2016). Analisis Stabilitas Senyawa Aktif Antioksidan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) pada Penggunaannya sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(2), 101-110. <http://ejurnal.setiabudi.ac.id/ojs/index.php/farmasi-indonesia/article/view/197/171>
- Nuansa, M. F., Agustini, T. W., & Susanto, E. (2017). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan *Edible Film* dari *Refined Karaginan* dengan Penambahan Minyak Atsiri. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 54-62. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20232/19085>
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/19722/19510>
- Nurnasari, E. & Khuluq, A. D. (2017). Potensi Diversifikasi Rosela Herbal (*Hibiscus sabdariffa L.*) untuk Pangan dan Kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat, & Minyak Industri*, 9(2), 82-92. <https://core.ac.uk/download/pdf/300068642.pdf>
- Pangaribuan, L. (2016). Pemanfaatan Masker Bunga Rosela untuk Pencerahan Kulit Wajah. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 14(2). <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jkss/article/view/4696/4127>

- Patel, S. (2014). *Hibiscus sabdariffa: An ideal yet under-exploited candidate for nutraceutical applications*. *Biomedicine & Preventive Nutrition*, 4(1), 23-27. <https://www.et-fine.com/10.1016/j.bionut.2013.10.004>
- Phattra, B., & Maweang, M. (2015). *Effects of natural fermentation on the rice slurry properties related to rice paper production*. *Journal of Food Science and Agricultural Technology (JFAT)*, 1, 22-25. <http://rs.mfu.ac.th/ojs/index.php/jfat/article/viewFile/17/22>
- Putriningsih, A.A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi tapioka pada beras varietas mentik (*Oryza sativa* var. *Mentik*) terhadap sifat fisikokimia rice paper. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 17(1), 28–35. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1699/1565>
- Ramezani, J., Sharifi, Z., Ghiasi, S., S., & Jalalyazdi, M. (2019). *An Investigation into the Relationship between N-Terminal Pro B-Type Natriuretic Peptide (NT-pro BNP) and Fragmented QRS in Patients with Chronic Heart Failure*. *Journal of Evolution of Medical and Dental Sciences*, 8(34). https://jemds.com/data_pdf/farzad--Abroad-aug-26-.pdf
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=nA4VEAAAQBAJ&oi=fn_d&pg=PA163&dq=info:kCmJSQ0FaIkJ:scholar.google.com&ots=VwHAPc017w&sig=ZbUAtRoh3RIq75In0xxg0LcWYTI&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Santoso, W. E. & Teti, E. (2014). Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var. *Ayamurasaki*) dengan Kopigmen Na-kaseinat dan Protein Whey serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 121-127. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/84/101>
- Sari, E. M., Vida, C. V., Diva, D. A., & Putri, D. A. (2022). Pembuatan Rice Paper Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2). <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JST/article/view/45846/23810>
- Sanjaya, Y. D., Sumardianto, & Riyadi, P. H. (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) terhadap Warna dan Kualitas pada Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 1-9. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/16003/15454>
- Sari, N. A., Ivan's, E., Mandala, W., Novita., & Indaryati, S. (2023). Pemanfaatan Bunga Rosela untuk Inovasi Pangan di BPP Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(2),

920-927.

<http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/963/734>

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388>

Utami, R., Setiawati, L., & Rahmawati. (2021). Karakteristik *Rice Paper* Hasil Formulasi dengan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Konversi*, 10(2), 19-28. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/11954/6726>

Winandari, O. P., Widiani, N., Kamelia, M., & Riski, E. P. (2022). Potensi Vitamin C dan Total Asam sebagai Antioksidan Rosela Kombucha dengan Waktu Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Pembelajaran dan Biologi Nukleus*, 8(1), 141-148. <https://jurnal.ulb.ac.id/index.php/nukleus/article/view/2471/2120>

Winarti, S. & Firdaus, A. (2010). Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 87-93. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/312/385/831>

Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) *moench*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751-764. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/1257/975>

Wulandari, W. & Suhartatik. (2013). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Ukuran Mesh dalam Ekstraksi Senyawa Antosianin Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Joglo*, 26(1). <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/780>

Yuliani, Marwati, Fahriansyah, M. W. R. (2011). Studi Variasi Konsentrasi Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Karagenan terhadap Mutu Minuman Jeli Rosela. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 1-8. https://www.researchgate.net/publication/320188525_STUDI_VARIASI_KONSENTRASI_ROSELA_Hibiscus_sabdariffa_L_DAN_KARAGENAN_TE_RHADAP_MUTU_MINUMAN_JELI_ROSELA_Study_of_concentration_variation_of_roselle_extract_Hibiscus_sabdariffa_L_and_carrageenan_on_qua
1