

6. DAFTAR PUSTAKA

Adanlawo, I.G and V.A. Ajibade. (2006). Nutritive Value of the Two Varieties of Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) Calyces Soaked with Wood Ash. *Pakistan Journal of Nutrition* 5 (6) : 555-557. <http://docsdrive.com/pdfs/ansinet/pjn/2006/555-557.pdf>

Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers.Jakarta.

Andayani, R ; Y. Lisawati ; dan Maimunah. (2008). Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total, dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol 13, No. 1. http://ffarmasi.unand.ac.id/pub/JSTF-feb2009_regina_.pdf

Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung.

Ashaye and Adeleke. (2009). Quality Attributes of Stored Roselle Jam. *International Food Research Journal* 16:363-371.

Astawan, M dan M. W. Astawan. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna Edisi Pertama*. Akademika Pressindo, Bogor.

Bastian, Februadi ; A.B. Tawali ; dan A. Laga. (2004). Mempelajari Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Apel Varietas Red Delicious (*Malus sylvestris*). http://www.unhas.ac.id/tekpert/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=12

Espada, A.C.; K.V. Wood; B. Bordelon and B.A. Watkins. (2004). Anthocyanin Quantification and Radical Scavenging Capacity of Concorff, Norton, and Marechal Foch Grapes and Wines. *Journal Agriculture Food Chemistry* vol. 52. USA.

Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.

Fardiaz , S. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia. Jakarta

Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Second Edition*. Woodhead Publishing. Cambridge.

Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi (Terjemahan oleh M. Gardjito ; S. Naruki; A. Murdiati ; Sardjono) Edisi Kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Hadioetomo, R.S. (1993). Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek, Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Kilcast, D. and P. Subramaniam. (2000). The Stability and Shelf Life of Food. CRC Press. England.

Kumalaningsih, S. (2006). Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas : Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan, dan Pengolahan. Trubus Agrisarana. Jakarta.

Kurnia, Indri. (2009). Pengaruh Konsentrasi Gelatin & Waktu Pemasakan Terhadap Kadar Vitamin C pada Selai dari Ampas Rosella. <http://lib.polsri.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=ssptpolsri-gdl-indrikurni-1651&PHPSESSID=b400179439fb9557d90542ec15726fba>

Kusnandar, F ; P. Haryadi dan N. Wulandari. (2006). Aspek Mikrobiologi Makanan Kaleng. <http://www.unhas.ac.id/gdln/dirpan/pengalengan/Topik6/Modul/Sub-topik%206-1%20Karakteristik%20mikroba.pdf>.

Parker, R. (2003). Introduction to Food Science. Thomson Learning, Inc. USA.

Qazuini, M. (2006). Teknologi Pangan Sebagai Pendukung Ketahanan Pangan. ntb.litbang.deptan.go.id/ind/2006/MU/teknologipangan.doc

Raifa, H; Hemmat, K; Hala, E; and Mervat, S. 2005. Increasing the Active Constituents of Sepals of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) Plant by Applying Gibberellic Acid and Benzyladenine. Journal of Applied Sciences Research 1(2): 137-146, 2005

Ruangsi, P ; P. Chumsri ; A. Sirichote, and A. Itharat. (2008). Changes in Quality and Bioactive Properties of Concentrated Roselle (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) Extract. Asian Journal of Food and Agro-Industry. <http://iat.sut.ac.th/food/FIA2007/FIA2007/paper/P1-08-CP.pdf>

Safaryani, Nurhayati ; Sri Haryanti ; dan Endah Dwi Hastuti. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassicca oleracea L*). Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XV, No. 2, Oktober 2007.

Satuhu, S. (1996). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.

Schlegel, H.G. dan K. Schmidt. (1994). Mikrobiologi Umum. UGM Press. Yogyakarta.

Shahidi, F. and M. Naczk. (1995). Food Phenolics : Sources Chemistry Effects Applications. Technomic Publishing Company, Inc. USA.

Sudarmadji, S ; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Supardi, I dan Sukamto. (1999). Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Penerbit Alumni Bandung. Bandung.

Sunardi, I.K. (2007). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi 2007). Yogyakarta.

Tensiska ; Betty D.S ; dan Kanti Annisa P.W. (2007). Aplikasi Ekstrak Pigmen dari Buah Arben (*Rubus ideaus (Linn.)*) pada Minuman Ringan dan Kestabilannya Selama Penyimpanan.http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/aplikasi_ekstrak_pigmen.pdf

Williams, W.B.;Cuvelier, M.E and Berset, C.(1995). Use of A Free Radical Method to Evaluate Antioxdidant Activity. Lebensm-Wiss.u.Technol, V.28,Nr.1,p.25-30.

Winarno, F.G. ; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.