

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes R. *Buku Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular*. Jakarta; 2019.
2. Yuningrum H, Trisnowati H, Rosdewi NN. Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular (PTM) pada Remaja: Studi Kasus pada SMA Negeri dan Swasta di Kota Yogyakarta. *J Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati* [Internet]. 2021 May 5 [cited 2022 Nov 6];6(1):41–50. Available from: <https://formilkesmas.respati.ac.id/index.php/formil/article/view/343>
3. Permenkes RI Nomor 71 Tahun 2015 Tentang Penanggulangan Penyakit Tidak Menular.
4. WHO. Noncommunicable diseases [Internet]. 2022 [cited 2022 Nov 6]. Available from: <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/noncommunicable-diseases>
5. Kemenkes. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI; 2013.
6. Kemenkes. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Jakarta; 2018.
7. Werdhasari A. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *J Biotek Medisiana Indones* Vol322014 59-68. 2016;3(2):59–68.
8. Hasim H, Arifin YY, Andrianto D, Faridah DN. Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi. *J Apl Teknol Pangan*. 2019;8(3):86.
9. Arifin A sukrawati, Yuliana ND, Rafi M. Aktivitas antioksidan pada beras berpigmen dan dampaknya terhadap kesehatan (Antioxidant activity of pigmented rice and its impact on health). *Artik Dep Ilmu dan Teknol Pangan*. 2019;28(1):11–22.
10. Prawitasari DS. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *J Kesehat dan Kedokt*. 2019;1(1):47–51.
11. Pratiwi AT. Pustaka Pengaruh Ekstrak Rosella (*Hibiscus Kadar Gula Darah untuk Diabetes Melitus*. 2018;6(2):138–42.
12. Ingrid M, Hartanto Y, Widjaja JF. Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *J Rekayasa Hijau*. 2018;2(3):283–9.
13. Rungkat Zakaria F, Prangdimurti E, Damanik R. The Effect Of Roselle Extract (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) On Blood Glucose Level And Total Antioxidant Level On Diabetic Rat Induced By Streptozotocin [Internet]. Vol. 4, *IOSR Journal Of Pharmacy*. 2014. Available from: www.iosrphr.org
14. Wijaya IPW, Atmaja IKW, Sri KI. Pengaruh Rebusan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *J Media Keperawatan Politek Kesehat Makassar*. 2020;11(1).
15. Kurnijasanti R, Mahendra I, Dahnia N, Mung R, Margaretha, Hutapea A. Efek Sitotoksik In Vitro Dari Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Terhadap Kultur Sel Kanker Myeloma. *J Basic Med Vet*. 2013;2(2):86–9.
16. Ervina M, Nawu YE, Esar SY. Comparison of In Vitro Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum*

- Burmannii) Bark. *Int Food Res J*. 2016;23(3):1346–50.
17. Emilda. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Terhadap Diabetes Melitus. *J Fitofarmaka Indones* [Internet]. 2018;5(1):246–52. Available from: www.jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/fitofarmakaindonesia
 18. Arumsari K, Aminah S, Nurrahman. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *J Pangan dan Gizi*. 2019;9(2):128–40.
 19. Limanto A. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. *J Kedokt Meditek*. 2017;23(61):1–12.
 20. Khiraoui A, Bakha M, Amchra F, Ourouadi S, Boulli A, Al-Faiz C, et al. Nutritional and Biochemical Properties of Natural Sweeteners of Six Cultivars of Stevia rebaudiana Bertoni Leaves Grown in Morocco. *J Mater Environ Sci*. 2017;8(3):1015–22.
 21. Paramita IATD. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Seduhan Campuran Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Minuman Fungsional. Universitas Sebelas Maret Surakarta; 2021.
 22. Hastuti AM, Rustanti N. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *J Nutr Coll*. 2014;3(3):362–9.
 23. Widyaningsih TD, Alif Nugroho MF, Ulilalbab A. Optimasi Formula Wedang Uwuh Berbasis Rosella Merah sebagai Minuman Fungsional. *Amerta Nutr*. 2022;6(1):53.
 24. Yulia A, Rahmi SL, Latief M. Minuman Fungsional Ekstrak Kulit Kayu Manis dan Kelopak Bunga Rosella. *J Penelit Univ Jambi Seri Sains*. 2013;15(vitamin C):79–84.
 25. Aryati DL, Rohadi, Pratiwi E. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*H. sabdariffa L.*) Merah Pada Berbagai Suhu Pemanasan. *J Teknol Pangan dan Has Pertan*. 2020;15(1):1–9.
 26. Purwati RD, Setyobudi U. *Budidaya Rosella Herbal*. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. Malang: Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat; 2019.
 27. Djaeni M, Ariani N, Hidayat R, Utari F. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *J Apl Teknol Pangan* [Internet]. 2017 Aug 31 [cited 2022 Nov 7];6(3). Available from: <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/236>
 28. Suwadi P, Fauzan RD, Yulianto A, Usman AN, Fauzi A. Diversifikasi Tanaman Rosella (*Hibiscus sadbariffa L.*) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknol dan Seni bagi Masyarakat)*. 2021;10(1):22.
 29. Haidar Z. *Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat*. Jawa Timur: Edumania; 2016.

30. Hui D, Jie W, Kui XJ, Bhuiya MW, Sang S, Dkk. Methylation Mediated by An Anthocyanin, O-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in Paeonia. *J Exp Bot.* 2015;66(21):6563–77.
31. Priska M, Peni N, Carvallo L, Ngapa YD. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kim (Indonesian E-Journal Appl Chem)*. 2018;6(2):79–97.
32. Idris H, Mayura E. *Teknologi Budidaya Dan Pasca Panen Kayu Manis (Cinnamomum burmanii)*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat; 2019.
33. Safratilofa. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila*. *J Ilm Univ Batanghari Jambi*. 2016;16(1).
34. Thomas J, Duethi PP. *Cinnamon*. In: Peter K., editor. Handbook of Herbs and Spices. New York: CRC Press; 2001. p. 144.
35. Sidik MFH, Pardian P, Budiman MA, Noor TI. Evaluasi Kinerja Rantai Pasok Komoditas Stevia pada Koperasi Nusantara Kiat Lestari. *J Agrosains dan Teknol.* 2018;3(2).
36. Edi B, Mardiani D. *Panduan Budidaya Stevia Sebagai Penghasil Gula Rendah Kalori*. Bandung: Koperasi Nukita; 2015.
37. Singh D., Kumari M, Prakash H., Rao G., Solomon S. *Phytochemical and Pharmacological Importance of Stevia: A Calorie Free Natural Sweetener*. Jerman: Springer; 2019.
38. Savita S., Sheela K, Sharan S, Shankar A., Ramakrishna P. Stevia rebaudiana a Functional Component for Food Industry. *J Hum Ecol.* 2004;15(4):261–4.
39. Parwata A. *Bahan Ajar Uji Bioaktivitas : Antioksidan*. Univ Udayana. 2015;(April):1–51.
40. Puspitasari ML, Wulansari TV, Widyaningsih TD, Mahar J. Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Kajian Pustaka. *J Pangan Dan Agroindustri*. 2016;4(1):283–90.
41. Usman, Putra AD. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun dan Kulit Batang Mangrove *Rhizophora mucronata*. Pros Semin Nas Kim Berwawasan Lingkung. 2020;2–6.
42. Nuryadi D, Erwin, Usman. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Batang Bakau Apiapi Putih (*Avicennia alba* Blume). In: Prosiding Seminar Nasional Kimia 2019. Samarinda: Jurusan Kimia FMIPA UNMUL; 2019.
43. Batubara SC, Pratiwi NA. Pengembangan Minuman Berbasis Teh dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *J Ind Kreat dan Kewirausahaan*. 2018;1(2).
44. Amanto BS, Aprilia TN, Nursiwi A. Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *J Teknol Has Pertan.* 2019;
45. Mutmainnah N, Chadijah S, Qaddafi M. Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin. *Lantanida J.* 2018;
46. Friskila E, Sinaga H, Suhaidi I. Pengaruh Perbandingan Daun Kelor Dengan Bunga Rosalla Dan Suhu Penyeduhan Terhadap Mutu Minuman Herbal

- Kelor Rosella. *J Rekayasa Pangan dan Pertan.* 2018;6(3).
47. Nguyen QV, Chuyen H Van. Processing of Herbal Tea from Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.): Effects of Drying Temperature and Brewing Conditions on Total Soluble Solid, Phenolic Content, Antioxidant Capacity and Sensory Quality. *Beverages J.* 2020;6(2).
 48. Mamujaja CF. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan.* Manado: Unsrat Press; 2016.
 49. Rohadi. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan.* Semarang: Semarang University Press; 2009.
 50. Putri MA. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella Terhadap Kadar Flavonoid, Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Gel Cincarose. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2019.
 51. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Terbit Ele. Bogor: IPB Press; 2018.
 52. David W, David F. *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R.* 1st ed. Jakarta: Universitas Bakrie Press; 2020.
 53. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan.* 1st ed. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
 54. Khairunnisa A, Arbi AS. *Modul Good Sensory Practices dan Bias Panelis* [Internet]. 1st ed. Banten: Universitas Terbuka; 2019. Available from: <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.pdf>
 55. Sadimantara MS, Asranudin, Sadimantara FN, Sakir, Suwarjoyowirayatno, Rhenislawaty. Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Teh Formulasi Daun Kakao dan Kayu Manis. *J Sains dan Teknol Pangan.* 2018;3(5):1702–12.
 56. Winarti S, Sudaryati, Usman DS. Karakteristik dan Aktivitas antioksidan Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa* L). *J Rekapangan.* 2015;9(2):17–24.
 57. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.