DAFTAR PUSTAKA

1. Andayani, R., Yovita. L dan Maimunah. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat *(Solanumlycopersicum,* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 13 (1).

2. Mangan, Y., 2009, Cara Sehat Mencegah dan Mengatasi Kanker, Agromedia Pustaka, Jakarta.

3. Maryani Herti dan Kristiana. 2008. Khasiat dan Manfaat Rosella. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.

4. Usoh, I.F, Akfan, Etim, Farombi., 2005, Antioxidant Actions of Dried Flower Extract of Hibiscus sabdariffa L. On Sodium Arsenite - Induced Oxidative Stress in Rats, Pakistan Journal of Nutrition 4 (3), Hal 135-141.

5. Sonia G., Sayago-Ayerdi, Sara Arranz, Jose Serrano, and Isabel Goni, 2007. Dietary Fiber Content and Associated Antioxidant Compounds in Roselle Flower (Hibiscus sabdariffa Linn) Beverage. Laporan penelitian. Department of Nutrition, Faculty of Pharmacy, Universidad Complutense de Madrid, Spain.

6. Mardiah, Sawarni H,Arifah R,Reki W, 2009. Budi Daya Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat. PT Agro Media Pustaka, Jakarta.

7. Nurdin, S. U. Zuidar, A. S. dan Suharyono. 2007. Dried extract from green cincau leaves as potential fibre sources for food enrichment. *African Crop Science Society*. 7: 655-658.

8. Heyne K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia II, Badan Litbang Dep. Kehutanan.

9. Katrin, E. B. dan Shodiq, A. M. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi daun cincau hijau serta identifikasi golongan senyawa dari fraksi paling aktif. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*. (8): 118-124.

10. Lokesh, D. dan Amitsankar, D. 2012. Pharmacognostical Evaluation and Establishment of Quality Parameters of Medical Plants of North-East India Used by Folklore Healers for Treathment of Hypertension. *Pharmacognosy Journa*l. 4:27.

11. Sundari. 2014. Minuman Cincau Hijau (Premna Oblongifolia Merr.) dapat Menurunkan Tekanan Darah pada Wanita Dewasa Penderita Hipertensi Ringan dan Sedang. *J. Gizi Pangan*. 9 (3). 203-210. ISSN 1978-1059.

12. Zulfa, S. Z. (2016). *Pengaruh Pemberian Cincau Hijau Terhadap Tekanan Darah Wanita Menopause Penderita Hipertensi Di Dusun Sleman 3 Triharjo Sleman Yogyakarta.*Fakultas Ilmu Kesehatan. Yogyakarta: Universitas Aisyiyah Yogyakarta.

13. Prasetyani, A. H. (2018). *Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella Terhadap Yoghurt Susu Jagung Manis dan Aktivitas Antioksidan.* Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

14. Rezaeizadeh A, Zuki ABZ, M Abdollahi, Goh YM, Noordin MM, Hamid M, Azmi TI. 2011. determination of antioxidant activity in methanolic and chloroformic extract of momordica charantia. *African Journal of Biotechnology*.10(24): 4932-4940. ISSN1684–5315.

15. Giorgio. P. 2000. *Flavonoid an Antioxidant*. Journal National Product. 63. 1035-1045.Glicksman M. 1989. *Hydrocolloids*. Vol. III. Florida, USA: CRC Press.

16. Widyanto, P.S dan A Nelistya, 2008. Rosella. Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan. Penebar Swadaya, Jakarta.

17. Daryanto. 2008. Rosella Merah (diakses pada http://www.agrina-online.com) pada 22 Desember 2018.

18. Hermawan, R., Hayati, E. K., Budi, U. S. dan Barizi, A. 2011. Effect of Temperature, pH on Total Concentration and Color Stability of Anthocyanins Compound Extract Roselle Calyx (Hibiscus sabdariffa L.). Alchemy. 2 (1) : 104 - 157.

19. Lawren, W. 2014. Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.). Skripsi S-1. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.

20. Untoro A. 1985. Mempelajari beberapa sifat dasar dalam pembentukan gel dari cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

21. Backer, C.A., & Bakhuisen van den Brink R.C 1968. Flora of Java (Spermatophytes Only). Vol. III Wolters-Noordhoff, N.V. – Groningen-The Netherlands.

22. Pitojo S, Zumiati. 2005. *CINCAU Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. Tangerang : PT Agromedia Pustaka.

23. Mardiah, et.al. 2007. *Makanan Anti Kanker*. Kawan pustaka. Jakarta selatan.

24. Fardiaz S. 1983. *Keamanan Pangan Jilid I. Bakteriologi*. Bogor: TPG, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

25. Sunanto. 1995. *Budidaya Cincau*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

26. Glicksman M. 1989. *Hydrocolloids*. Vol. III. Florida, USA: CRC Press.

27. Artha N. 2001. Isolasi dan karakterisasi sifat fungsional komponen pembentuk gel cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers) [disertasi]. Bogor: Program Pascarsarjana, Institut Pertanian Bogor.

28. May CD. 2000. Pectins. Philips GO dan Williams PA (eds.). *In: Handbook of Hydrocolloid*. Cambridge: CRC Press.

29. Wang Qi, Pagon J, dan Shi J. 2002. Pectin from fruits. In*: Functional Foods Biochemical and Processing Aspects*. London: CRC Press.

30. Astuti Y. 1985. Pengaruh cara pengering an daun cincau *(Premna oblongifolia* Mold) dan penambahan bahan pengikat terhadap siat gel yang dihasilkan [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

31. Ananta E. 2000. Pengaruh ekstrak cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers) terhadap proliferasi alur sel kanker K-562 dan Hela [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

32. Pramitasari N. 2012. Cemaran mikrobiologis pada gel cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) serta evaluasi sanitasi dan higiene pada penjual gel cincau hijau di wilayah Bogor [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

33. Andersen, O.M. and Markham K.R., 2006. Flavonoid: Chemistry, Biochemistry, and Applications. Taylor and Francis Group. United States of America.

34. Zuhra, dkk. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (Sauropus androgonus (L) Merr.). Jurnal Biologi Sumatera Vol. 3, No. 1.

35. Apriyanti, M. 2012. 10 Tanaman Obat Paling Berkhasiat & Paling Dicari. Jakarta : Pustaka Baru Press.

36. Johnson IT, GR Fenwick. 2001. *Dietary Anticarcinogen and Antimutagens*. The royalSociety of Chemistry.

37. Lakhanpal, P., and D. K. Rai. 2007. Quercetin: A Versatile Flavonoid. Departement of Pharmacology, SSR Medical College. *Journal of Medical*. 2:22 - 37.

38. Markham, 1988, Cara Identifikasi Flavonoid, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, hal 1-20, Penerbit ITB, Bandung.

39. Rohyami Y, Shabur, T.J. *Isolasi dan Identifikasi Flavonoid dari Ekstrak Metanol Daging Buah Mahkota Dewa* (*Phaleria macrocarpa Boerl*) Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis, vol 5. Prosiding Seminar Nasional Farmasi UII, Jogjakarta. 2008.

40. Kopkar S.M. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Terjemahan oleh saptoraharjo. UI Press. Jakarta. 2007.

41. Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.

42. Setyaningsih, D, Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.

43. Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

44. Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

45. Mukhriani, Nonci, F. Y., & Munawarah, S. (2015). Analisis Kadar Flavonoid Total Pada Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *JF FIK UINAM*, *3*(2), 37–42.

46. Einbond LS, Reynertson KA, Luo XD, Basile MJ, Kennelly EJ. 2003. Anthocyanin antioxidants from edible fruits. *Food Chemistry*. 84(2004): 23-28. doi:10.1016/S0308-8146(03)00162-6.

47. Raghvendra, Sharma V, Shakya A, Hedaytullah MD, Arya GS, Mishra A, Gupta AD, Pachpute AP, Patel D. 2011. Chemical and potential aspects of anthocyanins a water soluble vacuolar flavonoid pigments: a review. *Int. J. of Pharmacutical Sciences Review and Research.* 6(1): 28-33.

48. Eveline, Cahyana AH, Widjojo JR. 2014. Pengaruh jenis ampas rosella (*Hibiscus sabdariffa* l.) dan metode hidrolisis terhadap komponen pangan fungsional. *Prosiding SNST* . 1(1): 16-21.

49. Alfian R, Susanti H. 2012. Penetapan kadar fenolik total ekstrak metanol kelopak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan variasi

tempat tumbuh secara spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian* Vol 2 (1): 73- 80.

50. Puspitowati OH, Ulfah M, Sasmito E. 2012. Uji aktivitas imunostimulator fraksi airdari ekstrak etanol kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*L.) terhadap proliferasi sel limfosit mencit galur swiss secara *in vitro*beserta identifikasi kandungan kimianya. *J. Ilmu Farmasi & Farmasi Klinik.* 9(2): 23-31.

51. Handarini, Kejora. 2014. Potensi Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Pada Jelly Jajanan Anak : Jurnal Teknik Industri HEURISTIC Vol 11.

52. Winarti, S dan Dina, S. 2015. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa* L.).

53. Diniyah, N., Ahcmad, S., dan Muhammad, F. 2011. Produksi Minuman Fungsional Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Dengan Fermentasi Bakteri Asam Laktat : Jurnal FTP, Universitas Jember.

54. Zaelani, M. R. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Rosella Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Pisang-Rosella [Skripsi]. Bogor. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.