

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, Hari Purnomo. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Agustina, A. 2007. *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengental terhadap karakteristik selai lembaran*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Agustina, Dian Vitta. 2007. *Analisa Kinerja Sistem Distribusi Air Bersih PDAM Kecamatan Banyumanik*. Tesis. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. 2017. *Karakteristik organoleptik permen jelly ubi (Ipomea batatas (L). Lam cv.) akibat pengaruh jenis bahan pembentuk gel*. *Edufortech*, 2(1), 52–58.
- Ali, B.H, N.A. Wabel, G. Blunden. 2005. *Phytochemical, pharmacological, And toxicological aspects of Hibiscus sabdariffa L.: A review*. *Phytotherapy Research* 19: 369-375.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Virginia USA.
- Apriogi, Ade Sandra. 2012. *Pengaruh Pemberian Bakashi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Semangka (Citrullus Vulgaris)*. Peternakan UIN Suska, Pekanbaru. Riau.
- Arba susanty. 2016. *Pengaruh penambahan rosella terhadap sifat fisikokimia permen jelly rumput laut*. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 9(1):30.
- Ardiansyah, G. 2014. *Variasi tingkat keasaman dalam ekstraksi pektin kulit buah durian*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, W. F. P., R. J. Nainggolan, dan M. Nurminah. 2016. *Pengaruh jenis zat penstabil dan konsentrasi zat penstabil terhadap mutu fruit leather*

- campuran jambu biji merah dan sirsak*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(1):1-7.
- Babalola, S. O., Babalola, A. O., and Aworh. O. C. 2001. *Compositional Attributes of the Calyces of Roselle (Hibiscus Sabdariffa L.)*. The Journal of Food Technology in Africa.
- Badan POM RI. 2010. *Acuan Sediaan Herbal*, Vol. 5, Edisi I, Direktorat Obat Asli Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta, hal 30-31.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Tanaman Semangka di Jawa Tengah*. Jawa Tengah.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Basu, S. dan Shivhare, U.S. 2010. *Rheological, Textural, Micro-structural and Sensory Properties of Mango Jam*. Journal of Food Engineering, Vol. 100(2).
- Belitz., H. D., dan Grosch, W. 1987. *Food Chemistry*. Springer Verlag Berlin Heldenberg. New York.
- Belitz, dkk. 2009. *Food Chemistry, 4th Revised and Extended Edition*. Leipzig: Springer.
- Bondre, Sushma., Patil, Pallavi., Kulkarni, Amaraja., Pillai, M. M. 2012. *Study on Isolation and Purification of Anthocyanins and Its Application as pH Indicator*. International Journal of Advanced Biotechnology and Research, 3(3): 698-702.
- Bourne MC. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. USA: Academic Press. 20-26 p.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan, M. Wootton, 2007. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Budi Sutomo. 2009. *Menu Sehat Penakluk Hipertensi*. Jakarta. DeMedia Pustaka.

- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyo, Rini. 2016. *Panduan Praktis Menanam Tanaman Buah Populer di Pekarangan*. Lily Publisher Yogyakarta.
- David, Thomas, Erni. 2017. *Pengaruh konsentrasi agar terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel anna dan rosella*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 16(2): 58-65.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- DepKes RI No SPP 1065/35.15/05. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Direktorat Jendral Pengawas Obat dan Makanan.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dewi Ayuningtyas, Nur Her Riyadi, Godras Jati. 2015. *Pengaruh Aplikasi Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Pewarna dan Stevua (*Stevia rebaudiana* B.) Sebagai Substitusi Pemanis Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Basah Labu Siam (*Sechium edule* Sw.)*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 4 No. 1 Januari 2015. Universitas Sebelas Maret
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, N., dan Hintono, A. H. 2018. *Karakteristik fisik dan daya oles selai kolang-kaling yang dibuat melalui substitusi pektin dengan modified cassava flour (MOCAF) sebagai bahan pengental*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1):1-7.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachrudin, Lisdiana. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fadhilla K.N., 2012. *Penapisan Fitokimia Pulpa Kulit Semangka (*Citrullus Lantus*, *Thumb*) Dan Pemanfaatan Sebagai Minuman Kesehatan*. Skripsi. Program Studi Farmasi. Stikes, Tasikmalaya.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitriani, S. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber officinale* Rocs.) dan Kandungan Antioksidannya*. Naskah Skripsi S-1. Fakultas Pertanian. Universitas Riau, Riau.
- Flowers, P., Theopold, K., Langley, R., Austin, S.F., dan Robinson, W.R. 2012. *Vapor Pressure Lowering. Colligative Properties*.
- Funami, T. 2011. *Next target for food hydrocolloid studies texture design of foods using hydrocolloid technology*. Food Hydrocolloids. 25: 1904–1914.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Amico, Bandung.
- Gimenez, B., M. C., Gomez-Guillen dan Montero, P. 2005. *Storage of Dried Fish Skins on Quality Characteristics of Extracted Gelatin*. Jurnal Food Hydrocolloids. 19: 958-963
- Gisela Dian *et al.*, 2022. *Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kombinasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.)*. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Hayati, V017(1): 28-40, Februari 2022.
- Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., Dolan, K. D., Kelly, K. A. dan Meininger, J. C. 2007. *Dietary Supplementation with Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates the Metabolic Syndrome in Zucker Diabetic Fatty Rats*. American Society for Nutrition. 6:334-341.
- Handoko, T. 2011. *Pengaruh Jenis Daging, Jenis Tepung Beras, dan Rasio dalam Formulasi dan Rheologi Adonan Pakan Anjing*. Universitas Parahyangan, Bandung.

- Hardoko, Liana, Tagor. 2010. *Pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 21 No.1.
- Hastuti, D., & Sumpe, I. 2007. *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. Mediagro, 3(1), 49-48.
- Hermawan, Ruslan. 2011. *Pengaruh temperature pH terhadap total konsentrasi dan kestabilan warna senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Hidayat, N. dan Ikarisziana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Trubus Agrisarana Surabaya.
- Historiasih, R. Z. 2010. *Pembuatan fruit leather sirsak - rosella*. Naskah Skripsi S1. Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jawa Timur.
- Ika Agustin Wulandari. 2017. *Pengaruh Proporsi Jumlah Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L*) dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran*. e-journal Boga, Vol. 5 No. 3 Hal 69-76 September 2017.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. *Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. V, No. 2, Agustus 2012.
- Inggrid et al., 2018. *Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*)*. Jurnal Rekayasa Hijau Vol. 2 No. 3 November 2018
- 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. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian-Jawa Timur.

- Jordan Maulana, Eko Nurcahya dan Retno. 2021. *Formulasi dan Karakterisasi Fisikokimia Selai Lembaran Anggur Laut*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Vol. 3 No. 2 (2021).
- Jumaris, Vonny dan Rahmayuni. 2021. *Pemanfaatan Buah Nanas dan Kelopak Bunga Rosella Dalam Pembuatan Fruit Leather*. JOM FAPERTA Vol. 8 Edisi 2 Juli s/d Desember 2021.
- Kristiana, L dan Herti, M 2008. *Khasiat dan manfaat rosela*. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H., dan Widyanto, R.M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press, Malang.
- Latifah, R. Nurismanto dan C. Agniya. 2011. *Pembuatan selai lembaran terung belanda*. Jurnal Teknologi Pangan. FTI UPN Veteran. Jawa Timur.101-113.
- Lesmana, S.N., T.I. Putut S., N. Kusumawati. 2008. *Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Susu*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7 No. 1- 28-39.
- Liem, Jennifer Larisa Liem ddk. 2020. *Karakteristik Dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning*. Jurnal Pertanian Agros. 22(1): 23.
- MacDougall, D.B. 2002. *Colour in Food Improving Quality*. England: Woodhead Publishing Ltd.
- Mardiah, Sawarni, Ashadi, R. W., dan Rahayu, A. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka.
- Marsigit, W., Tutuarima, T. dan Hutapea, R. 2018. *Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella Microcarpa)*. Jurnal Agroindustri 8(2): 113-123.
- Maryani, H., dan Kristiana, L. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Surabaya: PT. Agromedia Pustaka.

- Maryani dan Kristina. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Mawarni, S.A. dan Yuwono, S.S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing dan Apel. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(2); 33-41.
- Megawati, Vonny, Johan dan Yusmarini. 2017. *Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda*. Jom FAPERTA Vol. 4 No. 2 Oktober 2017.
- Mehran. 2015. *Tata Lakasana Uji Organoleptik Nasi*. Aceh: Penerbit Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Methacanona, P., Weerawatsophona, N. U., Sumransina, C., Prahsarna, D.T. dan Bergado. 2010. Properties and potential application of the selected natural fibers as limited life geotextiles. *Carbohydrate Polymers* 82: 1090-1096.
- Miskah, S., Ramadiani, I.M., dan Hanif, A.F. 2010. *Pengaruh konsentrasi CH<sub>3</sub>COOH dan HCL sebagai pelarut dan waktu perendaman pada pembuatan gelatin berbahan baku tulang atau kulit kaki ayam*. *Jurnal Teknik Kimia*. 17(1) 1-6.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mulidavi Mutya Rochmah, M. Khoiron dan Fafa. 2019. *Pengaruh Penambahan Hidrokolid dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.7 No.4: 42-52, Oktober 2019. Universitas PGRI Semarang
- Muthmainah, Nurul. 2008. *Mutu Fisik Sawo (Achras Zapota L.) Dalam Kemasan Pada Simulasi Transportasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Naga, B., Nizori, A. 2020. *Karakteristik ekstrak kulit buah naga merah dengan penambahan berbagai konsentrasi asam sitrat sebagai pewarna alami makanan*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 30(2), 228-233.
- Nugraha, Y. 1977. *Kimia Fisik*. FMIPA UNPAD. Bandung.
- Nurfaridah D. 2005. *Rosella Kaya Anti Oksidan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Perwitasari, D. S. 2008. *Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin*. Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono: 1978-0427
- Pita, A. K. N. 2007. *Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan konsentrasi karagenan terhadap kualitas jelly kulit semangka (Citrullus vulgaris Schard)*. Skripsi Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Prajnanta, F. 2003. *Agribisnis Semangka Non-biji*. Cetakan ke-5. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Prasetyo, A. dan S. Winarti. 2019. *Karakteristik effervescent prebiotic galaktomanan dari ampas kelapa*. Jurnal Teknologi Pangan. 13(2): 68-76
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Puspitasari Y. 2014. *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (Citrullusvulgaris schard.) dan Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Rahmi, S., Tafzi, F., Anggraini, S. 2012. *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa Linn)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. Vol 14(1): ISSN 0852-8349



- Ramadhan, W. 2011. *Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*, Skripsi.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Rowe, R.C. et al. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 6<sup>th</sup> Ed. London: The Pharmaceutical Press.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Safitri, Anisa Arga. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin. Makasar.
- Satyatama, D.I. 2008. *Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Tesis. Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Septiliana Sirait, Imas, Hanafi, Vurhasanah, Alvian. 2023. *Karakteristik fisikokimia, organoleptik dan kandungan gizi selai albedo semangka yang ditambahkan buah kersen*. *Agrointek* Vol 17 No 2 Juni 2023: 466-473
- Septriansyah, C. 2000. *Kajian Proses Pembuatan Gelatin dari Hasil Ikutan Tulang Ayam dalam Kondisi Asam*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sheilla Primawidya N. F, Faizah Hamzah, Rahmayuni. 2017. *Pemanfaatan bubur buah jambu biji putih dan buah papaya dalam pembuatan fruit leather*. *Jurnal Fakultas Pertanian* vol 4, No 2.
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. *Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap kualitas permen jeli*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 9, 133–142.
- Sirajuddin, Saifuddin. 2012. *Penuntun Praktikum Penilaian Status Gizi Secara Biokimia dan Antropometri*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Standar Industri Indonesia (SII) No. 173. 1978. *Kriteria Mutu Selai*, dalam Fachruddin,1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.

- Sunyoto, R.K., Suseno, T.I.P. dan Utoma, A.R. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Agar Batang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei Hitam (Morus nigra L.) Lembaran*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 16(1); 1-7.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Syukur. 2009. *Semangka (Citrullus lanatus (Thunberg) Matsum & Nakai)*. IPB. Bogor.
- Szczesniak AS. 2002. *Texture is a sensory property*. Food Quality and Preference. 13(4): 215 225.
- Trike Sitanggang, Linda, Rona Nainggolan. 2017. *Pengaruh Perbandingan Bubur Bunga Rosella dengan Ekstraj BungaKrisantemum dan Penambahan Pektin Terhadap Mutu Flower Leather*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 5 No. 3 2017
- Veronica Angga Puspita, Tatang Sopandi. 2019. *Efek Penambahan Sari Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Terhadap Kualitas Selai Lembaran Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UNIPA Vol. 12 No. 01 (2019).
- Vitri Agustiarini. 2022. *Uji aktivitas ekstrak etanol-air bunga rosella dengan metode DPPH*. Jurnal Penelitian Sains 24(1) 2022:24105(29-32).
- Yati, K., Hariyanti., dan Desnita. 2013. *Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Kombinasi Karagenan dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Stabilitas Fisik Kembang Gula Jelly Sari Umbi Wortel*. Farmasains 2(1); 20-25.
- Yenrina R, Hamzah N, Zilvia R. 2009. *Mutu selai lembaran campuran nenas (Ananas comusus) dengan jonjot labu kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga 1(2):33 42.
- Yudha KB. 2008. *Optimasi Formula Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Menggunakan Pektin, Gelatin, dan Maltodekstrin Melalui Proses Thin Layer Drying*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Yuliani, Marwati, M. W. R. Fahriansyah. 2011. *Studi variasi konsentrasi ekstrak rosella (Hibiscus sabdariffa L.) dan keragenan terhadap mutu minuman jeli rosella*. Jurnal Teknologi Pertanian.7(1):1-12.
- Wahyu Ramadhan dan wini Trilaksani. 2017. *Formulasi Hidrokoloid Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 20 No. 1
- Warren, M., & Hartel, R. 2018. *Effects of Emulsifier, Overrun and Dasher Speed on Ice Cream Microstructure and Melting Properties*. journal of Food Science.
- Wibowo, L. Dan Fitriyani, E. 2012. *Pengolahan rumput laut (Eucheuma cottoni) menjadi serbuk minuman instan*. Jurnal Vokasi 8(2):101-109.
- Winarno, F.G. dan M. A. Wirakartakusumah, 1974. *Fisiologi Lepas Panen*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta. IPB, Bogor.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan, Enzim dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wrolstad, Ronald E., Giusti, M. Monica. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Vis Spectroscopy*. Current Protocols in Food Analytical Chemistry, F1.2.1 F1.2.13.