

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Washington D. C.
- Abdul N, Papatungan M, Duengo S. 2013. Analisis Komponen Minyak Atsiri Pada Tanaman Nilam Hasil Destilasi Uap Air Dengan Menggunakan KG-SM.
- Adhi, P., Andita, D dan Diah, A. 2009. Mekanisme Penekanan Ekspresi N-RAS Ekstrak Kulit Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) Sebagai Agen Kemopreventif. *Cancer Chemoprevention Research Center*, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Afrianti, L.H. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Ed Rev. Bandung: ALFABETA.
- Ali, F. Ferawati, dan R. Arqomah, “Ekstraksi Zat Warna Dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Dan Asam Sitrat),” *J. Tek. Kim.*, vol. 19, no. 1, Jan 2013.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press.
- Bagaskara, Jimi. 2021. *Teknik Budi Daya Buah Jeruk Cetakan Pertama*. Yogyakarta. DIVA Press.
- Bayer RJ, Maberley DJ, Morton C et al (2009) *A molecular phylogeny of the orange subfamily (Rutaceae: Aurantioideae) using nine cpDNA sequences*. *Am J Bot* 6(3):668–685
- Christiana, A., & Kurniyanti, M. A. (2015). Kulit jeruk untuk aromaterapi dan pengaruhnya terhadap penurunan nyeri haid. *Jurnal ilmiah kesehatan media husada*, 3(2), 115-118.
- Dow, Caroline. 2014. *The Healing Power of Tea: Simple Teas & Tisanes to Remedy and Rejuvenate Your Health*. Llewlynn Worldwide.
- F. Fauziati dan E. Sampepana, “Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosella sebagai Bahan Pewarna pada Produk Kacang Goyang,” *J. Ris. Teknol. Ind.*, vol. 10, no. 1, hlm. 78–87, Jun 2016.
- Fadiati, Ari., Hindah J Muaris., Nia Sarinastiti., Paramitaningrum., Pudyotomo A Saroso., Ramdhian Adi Broto., Shinta Teviningrum., Timotius Agus Rachmat. 2022. *Handrawina Adiboga Nusantara: pada Jamuan Makan Perwakilan Republik Indonesia di Luar Negeri*. Komunitas Pecinta Gastronomi Indonesia.
- Gaylard, L. (2015). *The Tea Book :Experience the World's Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes*. New York: DK Publishing.

- Haidar, Zahra. (2016). Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat. Edumania.
- Handarini, K. (2014). Potensi Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Sebagai Pewarna Dan Pengawet Alami Pada Jelly Jajanan Anak. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 11(2), 32-42.
- Ketaren, Indrakarona. 2019. Gastro Asesora: Panduan Komponen Makanan. *Indonesian Astronomy Asociation*.
- Kusnadi, J (2018). *Pengawet Alami untuk Makanan*. Malang: UB Press.
- Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. Bandung: PT. Raja Remaja Rosda Karya
- Mardiah, Sawarni R. W., Ashadi A., Rahayu, 2009. Budi Daya dan Pengolahan Rosela. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Maryani, H, & Kristiana, L (2008). *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Ed Rev. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Muhtadin A, Wijaya R, Mahfud. 2013. Pengambilan Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Segar dan Kering dengan Menggunakan Metode Steam Distillation. *Jurnal Theknik Pomits*. 2(1): 98-101.
- Mursono, Y. (2007). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 7(1), 19–27.
- Ollitrault P, Terol J, Garcia-Lor A et al (2012) *SNP mining in C. clementina BAC end sequences; transferability in the Citrus genus (Rutaceae), phylogenetic inferences and perspectives for genetic mapping*. *BMC Genomics* 13(1):13
- Penjor, T., Anai, T., Nagano, Y., Matsumoto, R., & Yamamoto, M. (2010). Phylogenetic relationships of Citrus and its relatives based on rbcL gene sequences. *Tree genetics & genomes*, 6, 931-939.
- Popy, WS, & Annen, N (2009). *Rosella, Aneka Olahan, Khasiat, & Ramuan*. Jakarta: Penebar Pustaka.
- Qomariah, U. K. N., & Wulandari, A. (2020). Penerapan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Teh Celup Kulit Jeruk Sebagai Diversifikasi Produk Pertanian. *Jurnal Agriovet*, 2(2), 49-58.
- R. Rahadian, N. Harun<sup>2</sup>, dan R. Efendi, “Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) Terhadap Mutu Permen Jelly,” *J. Online Mhs. JOM Bid. Pertan.*, vol. 4, no. 1, hlm. 1–14, Okt 2017.
- Raden, S. N., Aminah, S., Indrastuti, N. A., & Larasati, A. N. (2021). Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Siam Dengan Cascara Arabika Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Celup: Karakteristik

Fisikokimia Teh Kulit Jeruk Dan Cascara. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(2), 207-214.

Rahayu, P. W. dan Nurosiyah, S. 2016. *Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.

Shilahudin, M. (2022). Kajian Pemanfaatan Daun Handeleum (*Graptophyllum Pictum* (L.) Griff) Dengan Kulit Jeruk Mandarin (*Citrus Reticulata*) Sebagai Bahan Teh Celup (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Shofiati, A., Andriani, M. A. M., & Anam, C. (2014). Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (pitaya fruit) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).

Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

Sribudiani, E., & Parlindungan, A. K. (2013). Kajian Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Organoleptik Teh Herbal Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Sagu*, 10(02).

Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Sumirat, W. (2017). Pengaruh Pemanfaatan Teh Bunga Rosela Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Jurnal AKP*, 3(1).

W. Sumirat, "Pengaruh Pemanfaatan Teh Bunga Rosela Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi," *J. AKP*, vol. 3, no. 1, Apr 2017.

Winarti, C., & Nurdjanah, N (2005). Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, Academia Edu.

Wirakusumah, E. (1995). *Buah Dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta : Penerbit Swadaya.

Wu B (2016) Using SNPs to reveal the genomic constitutio n of Citrus and to identify pummelo cultivars. PhD dissertation

Wu, G. A., Prochnik, S., Jenkins, J., Salse, J., Hellsten, U., Murat, F., ... & Rokhsar, D. (2014). Sequencing of diverse mandarin, pummelo and orange genomes reveals complex history of admixture during citrus domestication. *Nature biotechnology*, 32(7), 656-662.

Yuariski, O., & Suherman, S. (2012). Pengeringan bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) menggunakan pengering rak udara resirkulasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 1-6.

Yunas, Sandro Rossano., Nurul Latifah., M Rifqi Rokhman., Aditya Fitriasari., Edy Meiyanto. 2007. Penggunaan Ekstrak Etanolik Kulit Buah Jeruk Mandarin (*Citrus reticulata*) untuk Meningkatkan Sensitivitas Sel Kanker Payudara MCF-7 terhadap Agen Kemoterapi *Doxorubicin*. Fakultas Farmasi Universitas Gadjadara: Yogyakarta.

Zhong, G., & Nicolosi, E. (2020). Citrus origin, diffusion, and economic importance. *The citrus genome*, 5-21.

