

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Sago Starch And Coconut Flour Utilization In Making Kue. 3(2), 1–16.
- Aini, Q. (2022). Pemanfaatan Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Sebagai Pewarna Alami Pada Red Velvet Cake. *Institut Teknologi Indonesia*.
- Aminah, S., Yanis, M., & Handayani, Y. (2022). Penentuan Metode Ekstraksi Dalam Pemilihan Formula Minuman Jahe Rosela. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis VI*, 347–353.
- BRMP. (2025). Menilik Potensi Rosella, Tanaman Serat Alam yang Multifungsi. *Berita BRMP Perkebunan*.
- Budaya Indonesia. (2010). *Kue Bangkit - Sumatera Utara*. <https://budaya-indonesia.org/Kue-Bangkit>
- Bulathgama, B. E. A. U., Gunasekara, G. D. M., Wickramasinghe, I., & Somendrika, M. A. D. (2020). Development of Commercial Tapioca Pearls used in Bubble Tea by Microwave Heat – Moisture Treatment in Cassava Starch Modification. *European Journal of Engineering Research and Science*, 5(1), 103–106.
- Dou, C., Wang, Y., Zou, M., & Liu, B. (2026). Advances in Research on the Interactions Between Sweet Taste and Other Sensory Systems Advances in Research on the Interactions Between. 0–12. <https://doi.org/10.20944/preprints202603.0082.v1>
- Febrinasari, S., Saati, E. A., & Manshur, H. A. (2023). Kajian Mutu Fisikokimia dan Sensoris Dodol Apel Rome Beauty dengan Penambahan Ekstrak Rosella dan Mawar Merah sebagai Pewarna Alami. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 105–116.
- Gunawan, S. (2024). Apa Perbedaan Fungsi Kuning & Putih Telur dalam Adonan Kue? *Rri.Co.Id*.
- Hastuti, A. P., & Kusnadi, J. (2016). Organoleptik Dan Karakteristik Fisik Kefir Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dari Teh Rosella Merah Di Pasaran. 4(1), 313–320.
- Hosry, L. El, Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction : Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications : A Review. *Foods*, 1–43.
- Isnaeni, R. A. S., Tuslinah, L., & Suhendy, H. (2021). Uji Stabilitas Kopigmentasi Asam Sitrat Antosianin Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costraricensis*) Pada Berbagai Ph Dan Temperatur. *Journal of Pharmacopolium*, 1(2), 62–68.
- Isnaini, L. (2010). Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya pada Produk

- Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 18–27.
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2020). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Jurnal EDUTURISMA*, IV, 41–52.
- Kementerian Pertanian. Mengenal Tapioka. (2021). *Pusat Perpustakaan Dan Penyebaran Teknologi Pertanian*.
- Kodippili, D. (2022). *Jenis-Jenis Gula*. <https://www.theflavorbender.com/guide-to-types-of-sugar/>
- Maghfira, H. S., Isnaeni, & Darmawati, A. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Larutan Serbuk Ekstrak Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) terhadap Hambatan Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 8(2), 55–61.
- Mahfud, T. (2015). Ekstraksi Pewarna Alami Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Rosella. 1(1), 27–33.
- Marak, S., Kaushik, N., Dikiy, A., Shumilina, E., & Falch, E. (2022). Nutritionally Enriched Muffins from Roselle Calyx Extract Using Response Surface Methodology. *Foods*, 11(24), 1–14.
- Mardiah, Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Damanik, R. (2015). Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah Dan Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.) Hasil Pengeringan Menggunakan cabinet Dryer Dan Fluidized Bed Dryer. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(1), 1–7.
- Mihrani, Anzar, & Azhar, M. (2022). Penggunaan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) pada Air Minum terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. *Jurnal Triton*, 13(2), 264–271.
- Nafiunisa, A., Aryanti, N., Wardhani, D. H., & Kumoro, A. C. (2017). Microencapsulation of Natural Anthocyanin from Purple Rosella Calyces by Freeze Drying. *Journal of Physics: Conference Series*, 909(1).
- Natalina, H. D., Rahmanita, M., & Wulan, S. (2023). Roti Gambang sebagai Makanan Tradisional Betawi. 9(1), 1005–1014.
- Neylon, E., Arendt, E. K., Zannini, E., & Sahin, A. W. (2021). Fermentation as a Tool to Revitalise Brewers' Spent Grain and Elevate Techno-Functional Properties and Nutritional Value in High Fibre Bread. *Foods*, 10.
- Novitasari, A. K., & Murtini, E. S. (2018). Pengaruh Penambahan Santan Kelapa Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6, 58–69.
- Nurchahyo, H., & Kusnadi, K. (2019). Pewarna Alami Ekstrak Maserasi Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 61.
- Nurdamayanti, D. (2023). Kue dari Tepung Kanji dan Sagu. *SMK SPP Tasikmalaya*.

- Nurtianto, S. L. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. 9(7), 1893–1904.
- Perdani, A. W. (2023). Mini Review : Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Dengan Bantuan Ultrasonik Dan Purifikasi Dengan Sephadex. *Journal UNY*.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. 5(2), 81–96.
- Purbowati, I. S. M., Maksum, A., & Novitasari, D. (2024). Rosela: Pengeringan dan Optimasi Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro. *UNSOED Press, Universitas Jenderal Soedirman*.
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2004). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. (pp. 1–36).
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Giyatmi, & Ardiansyah. (2017). Ensiklopedia produk pangan Indonesia : Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan (1st ed., Vol. 01). *IPB Press*.
- Sartika, B. L. (2025). Filosofi Kue Bangkit, Kue Sagu Khas Riau. *Radio Republik Indonesia*.
- Syafriani, Afiah, & Maysara, I. (2021). Pengembangan Usaha Bunga Rosella Di Kuok Kabupaten Kampar.
- Universitas Ciputra. Inovasi Produk Pangan: Menjawab Tantangan Industri Pangan di Era Modern. (2025). *Universitas Ciputra*.
- Utomo, D., & Utami, C. R. (2025). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan (W. Yuliani (Ed.); 1st ed.). *Lingkar Edukasi Indonesia*.
- Wahyudi, & Suryani, T. (2013). Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. *UMS Library*.
- Wanudya. (2023). *Kue Bangkit, Kue Sagu yang Lumer Khas Riau*. *IDN Times*.
- Wiyono, A. E., Runteka, O. W., Choiron, M., Ruriani, E., & Belgis, M. (2022). Stabilitas Serbuk Pewarna Alami Berbasis Antosianin Buah Naga Merah Apkir Tervariasi Pelarut Asam dalam Berbagai Kondisi Eksternal. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(02), 74–84.
- Wonderful Pangkalpinang. (2020). *Kue Rintak*. <https://wonderful.pangkalpinangkota.go.id/public/produk/produk-detail/kue-rintak>