

## DAFTAR PUSTAKA

- Anis, E., 2002. Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Mera (*Hylocareus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut, Jurnal Gamma, Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Anonim. 2019. “*Mari Kita Menanam Serai* “. <https://www.kompasiana.com/ipoeibungas/5bf677a3bde57529c81035f3/mari-kita-menanam-serai>. Diakses pada tanggal 23 Agustus 2019, pukul 20:05 WIB.
- Anonim. 2019. “*Pengertian Pewarna Alami* “. <https://berbagibahanilmu.blogspot.com/2017/08/pengertian-pewarna-alami.html>. Diakses pada tanggal 23 Agustus 2019, pukul 20: 50 WIB.
- Anonim. 2019. “*Tahapan Cara Pembuatan Teh Celup*”. <https://jajanankhasbandung.wordpress.com/2013/05/08/tahapan-cara-pembuatan-teh-celup/>. Diakses pada tanggal 14 Agustus 2018, pukul 22:00 WIB.
- Aryaningsih. 2013. “*Pengawet Alami Bunga Cengkeh*”. <http://aeryajanatiti.blogspot.com/2013/04/pengawet-alami-bungacengkeh.html>. Diakses pada tanggal 27 November 2018, pukul 14.50 WIB.
- Astuti,2011. *Kadar Abu*. <http://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses Pada Tanggal 28 Oktober 2013, Makassar.
- Atik Shofiati, M.A.M Andriani dan Choirul Anam. 2014. “*Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Buah Naga (Pataya Fruit) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia*”. Surakarta: Jurnal Teknosains Pangan Universitas Sebelas Maret.
- Damayanthi, dkk. 2008. “*Studi Kandungan Katekin dan Turunannya sebagai AntiOksidan Alami serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei dan Teh Camellia –Murbei*”. Bogor: Jurnal Jurusan Gizi Masyarakat. FEMA. IPB.
- Hambali, E. M. Z. Nasution dan E. Herliana. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ilhami, G., Gungor S. I., Beidemir, S., Mahfuz, E., Irfan, K. 2004. Comparison of antioxidant activity of clove (*Eugenia caryophyllata* Thunb) buds and lavender (*Lavandula stoe chas* L.), *Journal Food Chemistry*, 87: 393–400.
- Jurnal Litbang Pertanian, 24(2), 200555Radiati, L.E., E.P. Nabet, P. Franck, B. Nabet, J.Capiaumont, D. Fardiaz, F.R. Zakaria, I.Sudirman, dan R.D. Haryadi. 2003. Peng-aruh ekstrak diklormetan jahe (*Zingiberofficinale*) terhadap pengikatan toksin koleraB-subunit conjugasi (FITC) pada reseptor selhibridoma LV dan Caco-2. *Jurnal Teknologidan Industri Pangan XIV(1): 59–67*.

- Lee Kwang-Geun, Shibamoto, T. 2002. Antioxidant property of aroma extract isolated from clove buds [*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. Et Perry]. *Food Chemistry*, 74, 443–448.
- Lilaharta, I. N. 2005. *Studi Pemanfaatan Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var lemon) menjadi Selai*. Skripsi. FATETA-IPB. Bogor.
- Miksusanti, Fitrya, Nike Marfinda. 2011. “*Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L)*”. Bali: Jurnal Agrotekno Universitas Udayana.
- Miksusanti, Fitrya, Nike Marfinda. 2011. “*Aktivitas Campuran Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Kayu Secang (Caesalpinia sappanL.) terhadap Bacillus cereus*”. Palembang: Jurnal Penelitian Sains Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Miksusanti, Fitrya, Nike Marfinda. 2011. “*Aktivitas Campuran Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Kayu Secang (Caesalpinia sappanL.) terhadap Bacillus cereus*”. Palembang: Jurnal Penelitian Sains Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Musthikaningtyas Retno Palupi dan Tri Dewanti Widyaningsih. 2015. “*Pembuatan Minuman Fungsional Liang The Daun Salam* “. Malang: Jurnal Pangan dan AgroindustriFTP Universitas Brawijaya Malang
- S, Koswara. 2006. “*Manfaat Tanaman Jahe* “.Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. academia.edu.
- Saija, A. 2005. “*Influence of heating on antioxidant activity and the chemical composition of some spice essential oils*”.*Journal Food Chemistry*, 89 : 549–554.
- SNI 3836:2013. 2013. Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas, IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Tomaino, A., Cimino, F., Zimbalatti, V., Venuti V., Sulfaro, V., De Pasquale, A., Widyanto, P., S. dan A. Nelistya, 2008, *Rosella Aneka Olahan, Khasiat, & Ramuan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.

**Lampiran I. Analisis kadar air dengan pemanasan oven (Sudarmadji, dkk.,1984).**

1. Cawan kosong dan tutupnya dikeringkan dalam oven selama 15 menit, kemudian ditimbang.
2. Sampel sebanyak 2 g yang sudah dihomogenkan lalu dimasukkan ke dalam cawan.
3. Cawan yang berisi sampel kemudian ditutup dan dimasukkan kedalam oven dengan suhu 100 – 102 °C.
4. Cawan dipindahkan ke desikator, dan ditutup dengan penutup cawan lalu didinginkan, dan setelah dingin ditimbang kembali.
5. Sampel dikeringkan kembali ke dalam oven sampai diperoleh berat yang tetap.

Rumus menghitung kadar air :

$$\text{Kadar air (\%bb)} = \frac{\text{berat bahan awal} - \text{berat bahan kering}}{\text{berat bahan awal}} \times 100 \%$$

**Lampiran II. Analisis kadar abu (Sudarmadji, dkk.,1984).**

1. Siapkan cawan pengabuan, kemudian bakar dalam tanur (100-105°C) selama 15menit, dinginkan dalam desikator dan timbang.
2. Lalu berat kosong cawan ditimbang.
3. Timbang bahan sebanyak 5 gram bersama cawan.
4. Bahan dan cawan dimasukkan ke dalam tanur selama 3 jam dengan suhu 500°C -600°C .
5. Setelah dikeluarkan dari tanur dinginkan dalam desikator.
6. Timbang cawan yang berisi bahan tadi dan hitung kadar abunya.

$$\text{Kadar abu} = \frac{(\text{berat cawan+abu}) - \text{berat cawan}}{\text{berat sampel awal}} \times 100 \%$$

**LAMPIRAN VI. Uji Organoleptik (Kartika dkk, 1988)**

Pengujian organoleptik meliputi warna, kekentalan dan rasa. Panelis yang digunakan sebanyak 20 mahasiswa dan masing-masing panelis di beri form uji organoleptik.

**Form Uji Kesukaan Roti Manis**

Tanggal :

Nama : .....

Nim : .....

Kelas : .....

Dihadapan saudara/i disajikan 9 sampel Roti manis dengan substitusi margarine dan RPO . Saudara/i diminta memberikan penilaian kesukaan terhadap warna dengan cara dilihat, kesukaan tekstur dengan cara meraba, dan rasa terhadap kesukaan rasa dengan cara cicipi dan dirasakan lalu memberi penilaian dengan skor 1-7. Kemudian netralkan dengan air putih setiap berganti sampel.

Kode Sampel	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
940				
637				
456				
137				
678				
789				
987				
024				
597				

Keterangan :

- |   |                     |   |               |
|---|---------------------|---|---------------|
| 1 | = Sangat tidak suka | 5 | = Agak suka   |
| 2 | = Tidak suka        | 6 | = Suka        |
| 3 | = Agak tidak suka   | 7 | = Sangat suka |
| 4 | = Netral            |   |               |