

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K. (2018). *Ini Fakta Flavonoid yang Perlu Anda Ketahui*. Diakses pada April 14, 2020, dari <https://www.alodokter.com/ini-fakta-flavonoid-yang-perlu-anda-ketahui>.
- Amanto, B. S., Siswanti, & Atmaja, A. (2015). *Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana* Valetton & van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret Surakarta, VIII(2).
- Andersen, Ø. M. & K. B. (2001). *Chemistry, Analysis and Application of Anthocyanin Pigments from Flowers, Fruits, and Vegetables*. Diakses dari <http://www.uib.no/makerere-uib/Subproject1.htm>-18.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Tanaman Hias Indonesia 2017*. Diakses June 28, 2019, dari <https://www.bps.go.id>.
- Barley, J. (2009). *Freeze Drying / Lyophilization Information: Basic Principles*. SP Scientific.
- Chandrasekara, A., & Shahidi, F. (2018). *Herbal beverages: Bioactive compounds and their role in disease risk reduction - A review*. Journal of Traditional and Complementary Medicine.
- Dewi, S. R., Ulya, N., & D., A. B. (2018). *Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus ostreatus**. Jurnal Rona Teknik Pertanian 11(1), 1–10.
- Hadimoeljono, M. B. (2016). *Lantai Jemuran Gabah*. Jakarta: Puslitbang Perumahan dan Permukiman, Badan Penelitian dan Pengembangan, Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat.
- Hariyadi, P. (2013). *Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products*. Foodreview Indonesia, VIII(2), 52–57.
- Hayati, R., & Annisa, N. (2011). *PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU ROSELLA KERING (*Hibiscus sabdariffa*)*. Jurnal Floratek, 6(1), 1–7.
- Hutama, N. A. (2017). *PENGERINGAN BEKU (Freeze Drying)*. Diakses dari <http://novindo.co.id/2017/02/02/pengeringan-beku-freeze-drying/>
- Hutchings, J. (2003). *Expectations, Color and Appearance of Food* (pp. 141–175).
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). *Kajian Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, V(2), 106–116.
- Jackman, R. L. dan J. L. S. (1996). *Anthocyanins and Betalainins. Natural Food Colorants*. London: Blackie Academic & Professional.
- Lingga, L. (2008). *Mawar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved from
- Luliana, S., Purwanti, N. U., & Manihuruk, K. N. (2016). *Pengaruh Cara Pengeringan Sempurna Daun Senggani (*Melastoma malabathricum* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil)*. Pharmaceutical Sciences and Research, 3(3), 120–129.
- Manganti, I. (2015). *40 Resep Ampuh-Tanaman Obat untuk Mengobati Jantung Koroner dan Menyembuhkan Stroke*. Yogyakarta: Araska.
- Mardita, A., & Paramita, V. (2017). *Studi Pengaruh Suhu Dan Ketebalan Irisan*

- Terhadap Kadar Air , Laju Pengeringan Dan Karakteristik Fisik Ubi Kayu Dan Ubi Jalar*. Metana 13(1), 23–29.
- Maspeke, P. N. S. (2010). *Stabilitas Fotooksidatif Es Krim Dengan Penambahan Antioksidan Dalam Bentuk Mikroemulsi*. UNIVERSITAS GADJAH MADA.
- Michelis, A. De, Ma, C. A., & Adria, S. (2006). *Drying kinetics of rose hip fruits (*Rosa eglanteria L.*)*. Journal of Food Engineering 77, 566–574.
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). *KAJIAN METODE PENGERINGAN DAN RASIO PENYEDUHAN PADA PROSES PEMBUATAN TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea Arabika L.*)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 6(3), 37–47.
- Napitupulu, F. H., & Tua, P. M. (2014). *Perancangan Dan Pengujian Alat Pengering Kakao Dengan Tipe Cabinet Drayer Untuk Kapasitas 7,5 Kg Per-Siklus*. Jurnal Dinamis, 2(10), 8–18.
- Permatasari, A. M. (2018). *Pengaruh Kadar Air Daun Teh Terhadap Kapasitas Produksi Teh Hijau Pada Stasiun Pengeringan Di Pt Rumpun Sari Kemuning I Karanganyar*. UNIVERSITAS GADJAH MADA.
- Plus, M. (2017). *Antioxidants*. Medline Plus Trusted Health Information For You. Diakses dari <https://medlineplus.gov/antioxidants.html>.
- Rabeta, M. S., & Vithyia, M. (2013). *Effect of different drying methods on the antioxidant properties of Vitex negundo Linn . tea*. International Food Research Journal 20(6), 3171–3176.
- Ramli, I. A., Yanto, S., & Kunci, K. (2017). *Laju Pengeringan Gabah Menggunakan Pengering Tiper Efek Rumah Kaca (ERK)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 3, 158–164.
- Sa'adah, H., Nurhasnawati, H., & Permatasari, V. (2017). *Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia(L.)Merr*) dengan Metode Spektrofotometri*. Jurnal Borneo Journal of Pharmascientech, 01(01), 1–9.
- Santos-Sánchez, N. F., Salas-Coronado, R., Villanueva-Cañongo, C., & Hernández-Carlos, B. (2019). *Antioxidant Compounds and Their Antioxidant Mechanism*. IntechOpen.
- Saravacos, G. D., & Kostaropoulos, A. E. (1928). *Handbook of Food Processing Equipment*. (Gustavo V. Barbosa-Canovas, Ed.). Athens, Greece: Washington State University Advisory.
- Selvi, K., Kabutey, A., Gürdil, G., Herak, D., Kurhan, S., & Kloucek, P. (2020). *The Effect of Infrared Drying on Color, Projected Area, Drying Time, and Total Phenolic Content of Rose (*Rose electron*) Petals*. Plants (Basel, Switzerland), 9, 1–13.
- Shih, C., Pan, Z., Mchugh, T., Wood, D., & Hirschberg, E. (2008). *Sequential Infrared Radiation And Freeze-Drying Method For Producing Crispy Strawberries*. Transactions Of The Asabe, 51(1999), 205–216.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2014). *Introduction to Food Engineering*. (S. L. Taylor, Ed.) (Fifth). USA: Food Science and Technology International Series.
- Soraya, N. (2007). *Sehat dan Cantik Berkat Teh Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Thring, T. S. A., Hili, P., & Naughton, D. P. (2009). *Anti-collagenase, Anti-elastase and Anti-oxidant Acitivities od Extract From 21 Plants*. Biomed Central 11,

- 1–11.
- Thring, T. S. A., Hili, P., & Naughton, D. P. (2011). *Antioxidant and potential anti-inflammatory activity of extracts and formulations of white tea , rose , and witch hazel on primary human dermal fibroblast cells*. Journal of Inflammation 1–7.
- Torrez, V., Jørgensen, P. M., & Zanne, A. E. (2013). *Specific leaf area: A predictive model using dried samples*. Australian Journal of Botany, 61(5), 350–357.
- Victoria State Government. (2017). *Better Health Channel - Tetanus*. Victoria, Australia: Better Health Channel. Diakses dari <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/healthyliving/tetanus>
- Vinokur, Y., Rodov, V., Reznick, N., Goldman, G., Horev, B., Umiel, N., & Friedman, H. (2006). *Rose Petal Tea as an Antioxidant- rich Beverage: Cultivar Effects*. Journal of Food Science, 71(1).
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan alami dan radikal bebas: Potensi dan aplikasi dalam kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wulandari, L. (2014). *Isolasi Senyawa Antosianin dari Bunga Mawar Merah (Rosa Hybrida Hort) Sebagai Sensitizer pada Dye Sensitized Solar Cell (Dssc)*. Universitas Sebelas Maret.
- Wyk, B. B. Van, Oudshoorn, B. Van, & Gericke, N. (2010). *Boekresensie Medicinal plants of South Africa , 2nd edition*. Briza Publication 81, 875093.
- Zheng, M., Xia, Q., & Lu, S. (2015). *Study on drying methods and their influences on effective components of loquat flower tea*. LWT - Food Science and Technology, 63(1), 14–20.