

## BAB V DAFTAR PUSTAKA

- Bararah, F. V.2009. Cara Lidah Merasakan Minuman Bersoda. <http://health.detik.com/read/2009/10/19/130817/1224144/766/cara-lidah-merasakan-minuman-bersoda>. (12 september 2010)
- Cinde, Laras. 2008. Rosela begitu menggoda. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Natural+Healing&y=cybermed|18|03|112>.(12 September 2010)
- Chumsri, Paramee., Sirichote., Anchalee and Arunporn, Itharat. 2008. , *Studies on the optimum conditions for the extraction and concentration of roselle (Hibiscus sabdariffa Linn.) extract*. <http://rdo.psu.ac.th/sjst/ejournal/journal/30-suppl-1/0125-335-30-s1-133-139.pdf> (03 September 2010)
- Devi, M. 2009. *Dahsyatnya Khasiat Rosella*. Yogyakarta : Cemerlang Publishing
- Gunawan, M. M. 2008. Kajian Fortifikasi Kalsium dan Aplikasi Karbonasi Pada Susu Kedelai. *Zigma Majalah Gizi dan Teknologi Pangan*.,Vol.20, No.1, 1-8
- Hosea, Merliana. 2007. Pengaruh Penambahan Ekstrak kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* Linn.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Tomat., *National food Technology Competition*, Surabaya, 25 April 2007, 44-54
- Kappes, S.M., Schmidt, S.J and Lee, Y. S. 2007. Relationship between Physical Properties and Sensory Attributes of Carbonated Beverages, *J.Food Sci.*, 72, (Nr1), S1
- Maryani, Herti dan Kristiana, Lusi. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela* rev. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka
- PT. Coca Cola Bottling Indonesia. 2007. Coca Cola. <http://www.coca-colabottling.co.id/ina/ourcompany/index.php>. (12 September 2010)

- Qi, Yadong., Chin, K. L., Malekian, Fatemah., Berhane, Mila dan Gager, Janet.2005. Biological Characteristics Nutritional and Medicinal Value of Roselle (*Hibiscus sabdariffa*). <http://documentbook.com/rosella-pdf-3.html> (12 september 2010)
- Ruangstri, Pensri., Chumsri, Paramee., Sirichote, Anchalee and Itharat, Arunporn. 2008. *Changes in quality and bioactive properties of concentrated Roselle (Hibiscus sabdariffa Linn.) extract.* [http://www.ThaiScience.info/Articles\\_for\\_ThaiScience/Article/TS-6changes.in.quality.and.bioactive.properties.of.concentrated.roselle.\(Hibiscus.sabdariffa.Linn\)extract.pdf](http://www.ThaiScience.info/Articles_for_ThaiScience/Article/TS-6changes.in.quality.and.bioactive.properties.of.concentrated.roselle.(Hibiscus.sabdariffa.Linn)extract.pdf) (03 September 2010)
- Sarbini, Dwi. 2007. Optimalisasi dosis Ekstrak Kelopak bunga Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Anti Arteriosklerosis Untuk Menghambat Aktifasi K- $\beta$ , TNF- $\alpha$  dan Icam-1 pada Kultur Sel Endothel yang Dipapar Low Density Teroksidasi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 8, (2), 99 – 109
- Sayago, G. S. A., Arranz., Sara.,Serano., Jose and Goni, Isabel. 2007. *Dietary Fiber Content and Associated Antioxidant Compounds in Roselle Flower(Hibiscus sabdariffa L.) Beverage.* <http://www.aseanfood.info/Articles/11022053.pdf> (03 September 2010)
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty
- Vartanian, L.R., Schwartz, M.B dan brownel, K.D.2007. Effect of Soft Drink Consumption on Nutrition and Health: A Systematic Review and Meta Analysis. *American Journal of Public Health*, Vol.97, No4, 667-675
- Winarno, F.G.1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

## NOTULEN SEMINAR PROBLEMATIK

**Nama penyaji/ NRP: Meicellyn Angelina/ 6103007007**

**Judul : Kajian Penambahan Karbonasi pada Sari  
Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdarifa L.*)**

**Hari/ Tgl penyajian : 05 November 2010**

**Moderator : Charless Maramis**

a) Maria Yessica :

Menurut anda apakah minuman karbonatasi tersebut dapat diterima di pasaran seperti minuman soda pada umumnya?

Minuman rosella karbonatasi dapat diterima karena tidak berbeda dengan minuman soda yang lainnya yang dapat memberikan efek segar setelah meminumnya.

b) Devina Martina :

Proses atau senyawa apakah yang dapat menstabilkan gas dalam minuman ini?

Dapat stabil bila pengisian dilakukan sesuai prosedur dengan benar diikuti dengan penggunaan kemasan yang tepat, pengaturan suhu, tekanan dan waktu pengisian dan luas permukaan yang tepat sehingga tidak memerlukan senyawa penstabil lagi.

c) Go Deddy :

Apakah terdapat kelemahan pada penambahan karbonasi?

Kelemahan pasti ada. Pada dasarnya bila penambahan karbondioksida ( $\text{CO}_2$ ) terlalu berlebih akan mengakibatkan sifat menjadi asam dan dapat mempengaruhi kandungan vitamin.

d) Rosemary :

Apakah dengan banyak mengkonsumsi minuman bersoda dapat menyebabkan kerusakan gigi?

Soft drink sifatnya asam yang ditambah pemanis yang apabila banyak diasup dalam mulut akan mengalami fermentasi menjadi asam organik karena digunakan oleh bakteri dalam mulut sehingga lama-kelamaan dapat mengakibatkan erosi terhadap email gigi.

e) Lily Chandra :

Keuntungan karbondioksida salah satunya ialah sebagai antimikroba. Mengapa dikatakan demikian?

Mikroba dalam pertumbuhannya atau kelangsungan hidupnya membutuhkan  $O_2$ , sedangkan dalam pembuatan minuman karbonasi rosella gas yang banyak terdapat di dalamnya ialah  $CO_2$ , maka kelangsungan hidup dari mikroba terutama kapang dan khamir tidak akan terjadi.

Moderator/ notulis

Charles Maramis