

DAFTAR PUSTAKA

- Algariri et al. 2013. Hypoglycemic and anti hyperglycemic study of *Gynura procumbens* leaf extracts. School Of Pharmaceutical Sciences. *University Sains Malaysia*. 11800. Penang. Malaysia. 3(5), 358-366.
- Andareto, Obi. (2015). *Penyakit Menular di Sekitar Anda (Begitu Mudah Menular dan Berbahaya, Kenali, Hindari, dan Jauhi jangan Sampai Tertular)*. Jakarta: Pustaka Ilmu Semesta
- Asiah, N., R. Sembodo, A. Prasetyaningum. 2012. *Aplikasi metode foam-mat drying pada proses pengeringan spirulina*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1:461– 467.
- Azmi, Zulfian dkk, (2016) *Sistem Perhitungan pH Air Pada Tambak Ikan Berbasis Mikrokontroller*. *Jurnal Ilmiah Saintikom Sains dan Komputer*, Vol.15,No.2, Mei 2016
- Bandini, Y dan N. Azis. 2001. *Bayam*. Jakarta: Penebar Swadaya Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Jakarta : Puspa Swara. pp. 162-4.
- Dwiyanti, S. A. V. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Terhadap Mutu Organoleptik Yoghurt* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Gonnisen, Y, Remon JP dan Vervaet C. 2008. *Effect of Maltodextrin and Superdisintegrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared Via Cospray Drying*. *European Journal of Pharmatice and Biopharmaceutics*. 68 (13):277-282
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2014). *Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven , Dan Lama Waktu Ekstraksi*. *J Teknik Kimia*, 20(2), 25–35.

- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1), 66-75.
- Hidayat, N., & Saat, E. A. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Imelda 2002. Ekstraksi Antosianin Kasar Ubi Ungu Jepang (*Ipomea batatas* var Yamagawa Muasaki): Kajian pH Pelarut dan Lama Ekstraksi dan Stabilitasnya. *Naskah Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. Malang. Tidak Diterbitkan
- Ismael, G., Hegg, R., Muehlbauer, S., Heinzmann, D., Lum, B., Kim, S. B., ... & Jackisch, C. (2012). Subcutaneous versus intravenous administration of (neo) adjuvant trastuzumab in patients with HER2-positive, clinical stage I–III breast cancer (HannaH study): a phase 3, open-label, multicentre, randomised trial. *The lancet oncology*, 13(9), 869-878.
- Jawi, I Made, Dewa N. Suprpta, I Nyoman A, Agung W. Indrayani, A.A Ngurah S. 2007. *Efek Antioksidan Ekstrak Air Ubi Ubijalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Darah Dan Berbagai Organ Pada Mencit Yang Diberikan Beban Aktivitas Fisik Maksimal*. Universitas Udayana Bali. 29 Maret 2012
- Kamsiati, E. 2006. *Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (Licopersicon Esculentum mill.) dengan Metode "Foam-Mat Drying"*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 7 No. 2. p113-119
- Kristiana, H. D., Setyaningrum, A., dan Lia, U.K. 2012. *Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (Melastoma malabathricum Auct. Non Linn) Dengan Variasi Jenis Pelarut*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 105-109.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lastriningsih, 1997. *Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (Curcuma domestica Val) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Lenny, S. 2006. *Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan Alkaloida (Makalah)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Natanael Andry. 2014. *Maserasi* (online), (mahasiswafarmasibicara.blogspot.co.id, diakses pada 15 April 2022)

- Nugrahan. 2007. *Ekstraksi Antosianin dari Buah Kiara Payung (Filicum decipiens) dengan Menggunakan Pelarut yang Diasamkan (Kajian jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Permatasari, N. A., & Afifah, F. *Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss.)*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X.
- Prasetyo, S dan Vincentius. 2005. *Pengaruh Penambahan Tween 80, Dekstrin, dan Minyak Kelapa Pada Pembuatan Kopi Instan Menggunakan Metode Pengering Busa*. Jurnal Teknik Kimia Indonesia, 4(3): 296-303.
- Pratiwi, Endah. (2010). *Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi dalam Ekstraksi Senyawa Aktif Andrographolide dari Tanaman Sambiloto (Andrographis paniculata (Burm.F.) Nees)*. Journal of Agroindustrial Technology. IPB Resipitory.
- Purwanto, R. O., Dwiargo, B., & Hermanto, M. B. (2013). Pengaruh komposisi sirup glukosa dan variasi suhu pengeringan terhadap sifat fisiko-kimia dan inderawi dodol rumput laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1).
- Rahmanadi, Rahmat. 2008. *Bertanam Bayam Dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahmanadi, Rahmat. 2008. *Bertanam Bayam Dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Retno, E.D., Fadilah dan E. Kriswiyanti. 2006. *Pengeringan Jambu Biji dengan Metode Foam Mat Drying*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. *Ekulilibrium*, 5(1): 1-7.
- Rukmana, Rahmat. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013, October). Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).
- Samber, dkk. (2011) : *Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami*. Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP UNS.

- Sari, D. 2003. *Efektifitas penggunaan jenis pelarut dan asam dalam proses ekstraksi pigmen antosianin bunga kana (Canna coccinea Mill)*.
- Satyatama, D.I. (2008). *Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (Syzygium cumini)*. (Tesis). Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Schiller, M. 2010. *Ethanol as a Solvent*. http://www.easychem.com.au/production_ofmaterials/renewable-ethanol/ethanol-as-solvent (Akses 15 April 2022).
- Sibuea, F.S. 2015. *Ekstraksi Tanin Dari Kluwak (Pangium Edule R.) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Makanan*. [Skripsi]. Semarang: Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Suharto, M.A.P., H.J. Edy dan J.M. Dumanauw. 2016. *Isolasi dan identifikasi senyawa saponin dari ekstrak metanol batang pisang ambon (Musa paradisiaca var. sapientum L.)*. Jurnal Sains. 3(1):86-92.
- Sunarjono, H. 2014. *Bertanam 36 Jenis Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya. 204 Hal.
- Syukur, Sujiprihati, Rahmi Y, Khierin N. 2010. *Pendugaan komponen ragam, heritabilitas dan korelasi untuk menentukan kriteria seleksi cabai (Capsicum Annuum L.) populasi F5*. Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian IPB.
- Tantrayana, P. B., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Fisik-Kimia Dari Ekstrak Salak Gula Pasir Dengan Metode Maserasi [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Tanuwijaya, V., (2007), *Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (Anredera scanden) Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat*, Skripsi, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Unibraw, Malang.
- Warsiki, E., E. Hambali, Suharmani, dan M.Z. Nasution. 1995. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Rancangan Produksi Tepung Instan Sari Buah Nanas*. Jurnal. Tip.5 (3) Hal: 172-178.
- Wijayakusuma, H.M dan Hembing. 1994. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Wilde, P. J., & Clark, D. C. (1996). Foam formation and stability. *Methods of testing protein functionality*, 1, 110-152.

- Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004
- Wiyono R. 2005. *Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak. Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat*.
- Yernisa, Sa'id, E.G. and Syamsu, K., 2013, *Aplikasi pewarna bubuk alami dari ekstrak biji pinang (Areca catechu L.) pada pewarnaan sabun transparan*, J. Teknol. Ind. Pertan., 23 (3), 190–198.