

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Sari. 2013. Ekstraksi Senyawa Organik. (<http://husnasariagustina.blogspot.com/2013/11/tugas-pengelolaanlaboratorium.html>, diunduh pada 17 Februari 2015).
- Agustina. 2012. Pengaruh Temperatur Dan Waktu Pada Pengolahan Pewarna Sintetis Procion Menggunakan Reagen Fenton. Universitas Sriwijaya : Palembang, Vol. 18(3).
- Ardy. 2013. Ekstraksi. (<https://ardydii.wordpress.com/2013/03/10/ekstraksi>, diunduh pada 19 Februari 2015).
- Arisandi. 2011. Bab II Isolasi Antosianin dengan Kromatografi Kertas. (<http://novadwiprasetiyo.blogspot.com/2012/04/bab-ii-isolasi-antosianin-dengan.html>, diunduh pada 3 Maret 2015).
- Ariviani S. 2010. Total antosianin ekstrak buah salam dan korelasinya dengan kapasitas anti peroksidasi pada sistem linoelat. *Agrointek* 4(2): 121-127.
- Arthazone. 2007. Klorofil Zat Tanaman yang Memiliki Banyak Khasiat Kesehatan. (www.arthazone.com, diunduh pada 3 Maret 2015).
- Arthey., Ashurst. 2001. *Anthocyanin dan Anthocyanidin*. (<http://meccajameela.blogspot.com/2010/10/anthocyanin-and-anthocyanidin.html>, diunduh pada 6 Maret 2015).
- Astawan, Made. 2005. Pembuatan Serbuk Zat Warna Alami Tekstil dari Daun Jati dengan Metode *Spray Dryer*. (<http://core.ac.uk/download/pdf/16509045.pdf>, diunduh pada 9 Maret 2015)
- Ati NH, Rahayu P, Notosoedarmo S, Limantara L. 2006. Komposisi dan Kandungan Pigmen Tumbuhan Pewarna Alami Tenun Ikat di Kabupaten Timor Tengah Selatan, Propinsi Nusa Tenggara Timur.
- Ayat. 2012. Metode Penyarian. (<http://sehatwalafiatselalu.blogspot.com/2012/12/metode-penyarian.html>, diunduh pada 27 Februari 2015).
- Belitz dan Grosch. 1999. *Anthocyanin dan Anthocyanidin*. (<http://meccajameela.blogspot.com/2010/10/anthocyanin-and-anthocyanidin.html>, diunduh pada 3 April 2015).
- Djuni, Pristiyanto. 2002. Pewarna Kue Yang Alami. (www.suaramerdeka.com/Harian/021/14/Ragam.htm, diunduh pada 23 Februari 2015).

- Eskin. 1979. *Plant Pigments, Flavours and Textures*. Academec Press. New York.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fitrihana, Noor. 2007. Teknik Eksplorasi Zat Pewarna Alam dari Tanaman Di Sekitar Kita Untuk Pencelupan Bahan Tekstil. (<https://batikyogya.wordpress.com/2007/08/02/teknik-eksplorasi-zat-pewarna-alam-dari-tanaman-di-sekitar-kita-untuk-pencelupan-bahan-tekstil/>, diunduh pada 8 April 2015).
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB.
- Hidayat dan Elfi. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. (www.wikipedia.org/pewarnaalami, diunduh pada 22 Februari 2015).
- Indisari, SD. 2006. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. (www.pustaka-deptan.go.id, diunduh pada 5 April 2015).
- Kasie Laboratorium. 2013. *Penuntun Praktikum Kimia Analitik Instrumen*. Politeknik Negeri Sriwijaya : Palembang.
- Kasie Laboratorium. 2014. *Penuntun Praktikum Satuan Proses II*. Politeknik Negeri Sriwijaya : Palembang.
- Kurniawan, Ery. 2008. *Pengertian Ekstraksi dan Jenis Ekstraksi*. (<http://pemula-awaliharimu.blogspot.com/2012/10/pengertian-ekstraksi-dan-jenis-ekstraksi.html>, diunduh pada 2 Maret 2015)
- Martono. 2008. *Pengembangan Desain dan Teknologi Pewarna Alami pada Serat Alami*. (<http://eprints.uny.ac.id/4128/>, diunduh pada 6 Maret 2015)
- Oszmianski., Lee. 1990. *Bab II Isolasi Antosianin dengan Kromatografi Kertas*. (<http://novadwiprasetiyo.blogspot.com/2012/04/bab-ii-isolasi-anto-sianin-dengan.html>, diunduh pada 3 Maret 2015).
- Pudjaatmaka, A.H. 1995. *Pengaruh LamaWaktu Mordan Tawas Terhadap Ketuaan Warna dan Kekuatan Tarik Kain Sutera Dalam Proses Pewarnaan Dengan Zat Warna Daun Mangga Pada Busana Pesta Anak*. (<http://www.docstoc.com/docs/151653175/Pengaruh-lama-waktu-mordan-tawas-terhadap-ketuaan-warna-dan-kekuatan-tarik-kain-sutera-dalam-proses-pewarnaan-dengan-zat-warna-daun-mangga-pada-busana-pesta-anak>, diunduh pada 15 April 2015).

- Puspita, Maya. 2011. Ekstraksi Dengan Metode Maserasi. (<https://mayapusmpuspita.wordpress.com/2011/11/12/ekstraksi-dengan-metode-maserasi/>, diunduh pada 10 April 2015).
- Rahma, Melita. 2014. Proses Penyulingan dan Ekstraksi Minyak Atsiri. (<https://melitalicious.wordpress.com/>, diunduh pada 6 April 2015).
- Robinson. 1995. Bab II Isolasi Antosianin dengan Kromatografi Kertas. (<http://novadwiprasetiyo.blogspot.com/2012/04/bab-ii-isolasi-antosianin-dengan.html>, diunduh pada 6 Maret 2015).
- Saati, Elfi Anis. 2005. Studi Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Mawar Rontok pada Periode Simpan Tertentu (Kajian Keragaman pH Media dan Suhu Pestereusasi). Jurnal. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Seren, Emel. 2011. Spektrofotometri Sinar Tampak. (<https://wanibesak.wordpress.com/2011/07/04/spektrofotometri-sinar-tampak-visibl>, diunduh pada 5 Maret 2015).
- Socaciu. 2007. Bab II Isolasi Antosianin dengan Kromatografi Kertas. (<http://novadwiprasetiyo.blogspot.com/2012/04/bab-ii-isolasi-antosianin-dengan.html>, diunduh pada 6 Maret 2015).
- Steenis, C.G.G.J. 1992. FLORA. Diterjemahkan oleh Maeso Surjawinoto. Pradnya Paramita : Jakarta.
- Sumarna, Yana. 2010. Budidaya Jati. Panduan Swadaya : Bogor.
- Talavera, S., Felgines, C., Texier, O., Besson, C., Manach, C., Lamaison, J. L., and Remesy, C. (2004): *Anthocyanins are efficiently absorbed from the small intestine in rats. J Nutr* 134, 2275-9.
- Virgana. 2010. 10. Jati Emas, suatu peluang terpendam, potensi besar, menunggu pensiun. (<https://virgana.wordpress.com/2010/01/10/10-jati-emas/>, diunduh pada 4 Maret 2015)
- Widy, Fanno. 2012. Jenis Adsorpsi. (<http://fannowidy.blogspot.com/2012/06/jenis-adsorpsi.html>, diunduh pada 3 Maret 2015).
- Witri. 2012. Destilasi dan Ekstraksi. (<https://wytr33.wordpress.com/2012/12/25/108/>, diunduh pada 2 Maret 2015).
- Wrolstad. 2004. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy, Current Protocols in Food Analytical Chemistry*.