

DAFTAR PUSTAKA

- Asti, Riera.2013."Pengaruh Asam Organik dalam Ekstraksi Zat Warna Kulit Buah Manggis".(online).(http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/viewFile/1591/1643, diunduh pada tanggal 13 Mei 2015).
- Damayanti, Ade Sri.2013."Ekstraksi Zat Pewarna Alami dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Faiqo, Arik.2007."Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi dari Ekstrak Etil Asetat Buah Buni di Daerah Jember. Jember: Universitas Jember.
- Farida, Rita.2015."Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode *Microwave Assisted Extraction*".(online).(http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/152/161, diunduh pada tanggal 13 Mei 2015).
- Friskila, Linda.2013."Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) untuk Pembuatan Agar-Agar. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Harborne, J.B.1987."Metode Fitokimia". Penuntun cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Alih bahasa Kosasih Padmawinata. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Julianto, Tirfon.2013."Uji Stabilitas Ekstrak Kulit Buah Manggis Sebagai Pewarna Alami *Nata De Cassava*".(online).(http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/viewFile/1592/1644, diunduh pada tanggal 15 Juni 2015).
- Markakis, P.1982.*Anthocyanin as Foos Colors*.New York: Academic Press.
- Pramana, Decky.2013."Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*) dengan Metode Ekstraksi Padat Cair (*Leaching*). Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Sari, Fania.2013."Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduduk (*Melastoma malabathricum L*) serta Aplikasi sebagai Pewarna Alami".(online).(http://jurnalsain-unand.com/FilesJurnal/35854354220 -Fania%20Sari%20Arja.pdf, diunduh pada tanggal 17 Juni 2015).

- Sari, Puspita.2005."Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet".(online).(http://download.portalgaruda.org/article.php?article=84688&val=205&title, diunduh pada tanggal 13 Mei 2015).
- Seafast Center.2012."Merah Ungu Antosianin".(online).(https://seafast.ipb.ac.id/t pc-project/wp-content/uploads/2013/03/06-merah-ungu-antosianin.pdf, diunduh pada tanggal 13 Mei 2015).
- Simanjuntak, Lidya.2014."Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah".(online).(http://download.portalgaruda.org/article.php?article=164174&val=4138&title=ekstraksi%20pigmen%20antosianin%20dari%20kulit%20buah%20%20naga%20merah%20Hylocereus%20polyrhizus, diunduh pada tanggal 13 Mei 2015).
- Tensiska, dkk. 2006."Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben dan Aplikasinya pada Sistem Pangan".(online).(http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/ekstraksi_pewarna_alami.pdf, diunduh pada tanggal 15 Juni 2015).
- Yanti, Febri. 2012."Pengaruh Suhu Terhadap Mutu Bubuk Pewarna Makanan Alami dari Buah Bit (*Beta vulgaris* L) ".(online).(http://library.unimed.ac.id/default.aspx?tabID=622&src=k&id=159644&src=/default.aspx?tabID=0&kt=Bubuk+Pewarna+Alami, diunduh pada tanggal 15 Juni 2015).
- Francis,F.J.,Lin,M. 1992. Stability of Anthocyanins from *Clidemia hirta*. *Journal of Food Science*. 57 (3): 758-760, diunduh tanggal 1 juli 2015
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Alih Bahasa Kosasih Padmawinata. Bandung: Institut Teknologi Bandung.