

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, F., dkk. 2013. *Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat*. Jurnal Teknik Kimia, 19(1): 26-34.
- Amelia, F., dkk. 2013. *Estraction and Stability Test of Anthocyanin from Buni Fruits (Antidesma Bunius L) as an Alternative Natural and Safe Food Colorants*, Journal of Food and Pharmaceutical Sciences, 49-53.
- Andarwulan, N, dkk. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor: Seafest Center, IPB.
- Anggri, F. 2015. *Isolasi Antosianin Alami dari Buah Senduduk Bulu (Clidemia hirta (L.) D. Don) dengan Teknik Maserasi sebagai Produk Pewarna Makanan*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Astawan M., Kasih A. L. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*, dalam Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma bunius* L. Spreng) pada Tingkat Kematangan yang berbeda: Institut Pertanian Bogor.
- Azmi, Z. dkk. 2016. Sistem Penghitung pH Air pada Tambak Ikan Berbasis *Mikrokontroller*. Jurnal SAINTIKOM, 15(2): 101-108
- Bertolini AC, Siani AC, Grosso CR. 2001. *Stability of Monoterpenes Encapsulation in Gum Arabic by Spray Drying*. Journal of Agricultural and Food Chemistry : 49 (27–36).
- Brouillard, R. 1982. *Chemical structure of anthocyanins. Di dalam Anthocyanin as Food Colors*. Markakis, P. (ed). Academic Press, New York.
- Cabrera L. 1999. *Analysis and stability of anthocyanins*. Bergen: University of Bergen, Department of Chemistry.
- De Rosso V.V. dan Mercadante A. Z. 2006. *The High Ascorbic Acid Content is The Main Cause of The Low Stability of Anthocyanin Extracts from Acerola*. J. Food Chem 103 (2007) 935-943.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Djarwis, D. 2004. *Teknik Penelitian Kimia Organik Bahan Alam, Workshop Peningkatan Sumber Daya Manusia Penelitian dan Pengelolaan Sumber Daya Hutan yang Berkelanjutan*. Pelaksana Kelompok Kimia Organik Bahan Alam Jurusan Kimia FMIPA: Universitas Andalas Padang.
- Effendi, W. 1991. *Ekstraksi, {Purifikasi dan Karakterisasi Antosianin dari Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.)*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Eka, S. 2007. *Membuat Reagen Kimia*. Bumi Aksara, Bandung.

- Elbe, J. H. Von dan Schwartz, Teven J. Colorants. Di dalam. Fennema, Owen. R. 1996. *Food Chemistry*. Marcell Dekker, New York.
- Eskin, N. A. Michael. 1979. *Plant Pigments, Flavor and Textures: The Chemistry and Biochemistry of Selected Compounds*. Academic Press, London.
- Esti, dkk. 2000. *Tepung Tapioka*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Fadil, S. dkk. 2016. *Pengaruh Pasteurisasi dan Sterilisasi terhadap Kualitas dan Lama Penyimpanan Sari Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA". 10(1).
- Fadillah, R. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (Melastoma Malabathricum L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm: Domestication Exploitation and Products*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry 3rd Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Francis, F.J. 1989. *Food colorants: Anthocyanins*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 28: 273-314.
- Gholib D. 2009. *Uji Daya Hambat Daun Senggani (Melastoma Malabathricum L.) terhadap Trichophyton mentagrophytes dan Candida albicans*. Balai Besar Penelitian Veteriner. 9(5): 523-527.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*, dalam Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*): Universitas Sumatera Utara.
- Hendry, B. S. *Natural food Colours*. Di dalam Hendry, G. A. P dan J. D. Houghton. 1996. *Natural Food Colorants, Second Edition*. Chapman and Hall, London.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*, dalam Studi Pembuatan *Leather* Mangga-Rosella: Universitas Hasanuddin.
- Jackman, R. L. and J. L. Smith. 1996. *Anthocyanins and Betalains*. In: Hendry, G. A. F. and J. D. Houghton. *Natural Food Colorants Second Edition* p 243-280. Chapman and Hall, London.
- Kimbal, JW. 1993. *Biologi*. Tjitrosomo, H.S.S. dan Sugiri, N. (penerjemah). Erlangga, Jakarta.
- Kurniasih, D. 2010. *Kajian Kandungan Senyawa Karotenoid, Antosianin dan Asam Askorbat pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian pada Institut Pertanian Bogor.
- Lees, D.H. dan Francis, F.J. 1972. *Analysis of anthocyanin*, dalam *Anthocyanins as Food Colors*. Markakis, P. (ed). Academic Press, New York.

- LIPI. 2007. *Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya*. Pusat Penelitian Biologi LIPI, 8(2): 157-167.
- Lydia, S.W., dkk. 2001. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum*)*. Var. Binjai Biosain, 1(2): 42-53.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Colors*. New York: Academic Press.
- Marnoto, T. dkk., 2012. *Ekstraksi Tannin sebagai Bahan Pewarna Alami dari Tanaman Putrimalu (*Mimosa Pudica*) Menggunakan Pelarut Organik, dalam Kajian Konsentrasi Pelarut terhadap Ekstrak Pigmen dari Sabut Kelapa (*Cocos Nucifera L*) sebagai Pewarna Alami: Universitas Pasundan*.
- Mateus, N. and V. D. Freitas. 2009. *Anthocyanins as Food Colorants*. Springer Science Business Media, LLC, Porto.
- Moulana, R. 2012. *Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella*, Jurnal Forum Teknik, 4(3).
- Mukaromah, U. dkk. 2010. *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Berdasarkan Cara Ekstraksi*, Jurnal Pangan dan Gizi. 1(1).
- Narti, S. 2012. *Penggunaan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L.*) sebagai Pewarna dalam Sediaan Lipstik*. Skripsi Fakultas Farmasi pada Universitas Sumatera Utara.
- Octaviandinin, M. 2015. *Kajian Perbedaan Konsentrasi Pelarut Etil Asetat terhadap Karakteristik Ekstrak Zat Warna dari Sabut Kelapa (*Cocos nucifera L.*)*. Skripsi Teknologi Pangan pada Universitas Pasundan.
- Paryanto, Mastuti E. 2011. *Pembuatan Konsentrat Zat Warna Alami untuk Bahan Makanan dari Daun Pandan dan Biji Kesumba beserta Penerapannya*. Universitas Sebelas Maret. 10(1): 31-35.
- Pramana, D. 2013. *Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk Bulu (*Melastoma Malabathricum L*) dengan Metode Ekstraksi Padat-Cair (*Leaching*)*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Prihandana, R., dkk. 2007. *Bioetanol Ubi Kayu: Bahan Bakar Masa Depan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Ratnawati I. 2003. *Pengayakan Kandungan β -Karoten Mie Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima Dutchenes*)*. Skripsi pada Universitas Gajah Mada.
- Reineccius GA. 2002. *Spray Drying of Food Flavor*. Washington DC (US): Symposium Series No. 370 of Flavour Encapsulation (66-72).
- Saraswati, N. D., dkk. 2013. *Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Manggis serta Uji Stabilitasnya*. Jurnal Teknik Kimia, 1-8.

- Schiller. 2010. *Ethanol as a Solvent*. (<http://www.easychem.com.au>, diunduh pada 05 Maret 2017).
- Sudjadi. 1988. *Metode Pemisahan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syafitri, N. E. 2013. *Kandungan Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas Ekstrak Buah Harendong*. Laporan Akhir DIII Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam pada Institut Pertanian Bogor.
- Syahya, G. dkk. 2011. *Letak dan Sifat Antosianin*. Laporan Praktikum Anatomi Tumbuhan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam pada Universitas Negeri Jakarta.
- Tensiska, dkk. 2006. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.)) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan*. Universitas Padjajaran.
- Winarti, S. dkk. 2008. *Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pewarna Alami*, dalam Kajian Konsentrasi Pelarut terhadap Ekstrak Pigmen dari Sabut Kelapa (*Cocos Nucifera* L) sebagai Pewarna Alami. Bandung: Universitas Pasundan.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M. A. A., dkk. 1984. *Isolation and Characterization of Sago Palm Starch and Its Utilization for Production Liquid Sugar*. Jakarta.