

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A., dkk. 2013. Pembuatan Pewarna Makanan dari Kulit Buah Manggis dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 2(2): 1-15.
- Anditasari, Deasy K.H., Sri Kumalaningsih, dan Arie Febrianto Mulyadi. 2014. Potensi Daun Sugi (*Pleomele angustifolia*) sebagai Serbuk Pewarna Alami (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk). *Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat* : 1195-1202.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Enri, N.S. 2010. Efektivitas Penggunaan Jenis Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Penambahan Aseton 60%. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Fadillah, R. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (Melatosma Malabathricum L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Giusti, M.Monica and Ronald E. Wrolstad, 2001, Characteristic and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy, Current Protocols in Food Analytical Chemistry, John Wiley & Sons, Inc., F1.2.1- F1.2.13.
- Gholib, D. 2009. *Uji Daya Hambat Daun Senggani (Melastoma malabathricum L.) terhadap Trichophyton mentagrophytees dan Candida albicans*. Berita Biologi. Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor. 9: 5.
- Gonnisen, Y, Remon JP dan Vervaet C. 2008. *Effect of Maltodextrin and Superdisintegrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared Via Co-spray Drying*. European Journal of Pharmacie and Biopharmaceutics. 68 (13):277-282
- 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

- Jawi, I Made, Dewa N. Suprapta, I Nyoman A, Agung W. Indrayani, A.A Ngurah S. 2007. Efek Antioksidan Ekstrak Air Umbi 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 Teknossains Pangan*. 1(1): 105-109.
- Lastriningsih, 1997. Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (*Cucurma domestica Val*) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- LIPI. 2007. *Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya*. Pusat Penelitian Biologi LIPI, 8(2): 157-167.
- Natanael, Andry. 2014. *Maserasi* (online), (mahasiswafarmasibicara.blogspot.co.id, diakses pada 15 April 2020)
- 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.
- Nurika., (2000), Stabilitas Warna Bubuk Pewarna dari Ekstrak Angkak, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.3 No 1:67-77, hal 76.
- 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.
- Ratti C, Kudra T. 2006. Drying of foamed biological material: oportunities and challenges. *Journal Drying Technology*. 24(9): 1101-1108.
- Retno, E.D., Fadilah dan E. Kriswiyanti. 2006. *Pengeringan Jambu Biji dengan Metode Foam Mat Drying*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Ekuilibrium, 5(1): 1-7.
- Sari, D. 2003. *Efektifitas penggunaan jenis pelarut dan asam dalam proses ekstraksi pigmen antosianin bunga kana (Canna coccinea Mill.*

- Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- 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.eeasychem.com.au/production-of-materials/renewable-ethanol/](http://www.easychem.com.au/production-of-materials/renewable-ethanol/) ethanol-as-a-solvent (Akses 15 April 2020).
- Sharada S. 2013. Studies on effect of various operating parameters and foaming agent – drying of fruit and vegetables. International Journal of Modern Engineering Research (IJMER). 3(3): 1512-1519.
- Susanti YI, Putri WDR. 2014. Pembuatan minuman serbuk markisa merah (*Passiflora edulis f. edulis Sims*) (Kajian konsentrasi tween 80 dan suhu pengeringan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 170-179.
- Tanuwijaya, V., (2007), *Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (Anredera scandens) 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. and Clark, D.C. 1996. Methods Of Testing Protein Functionality. G.M.Hal, Balckie Academic and Profesional : 111-152.
- Wiyono R. 2005. Studi Pembuatan Serbuk *Effervescent* Temulawak. Kajian Suhu Pengeringan. Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat.
- Yuliana., Kumalaningsih, S dan Sucipto. 2014. Pembuatan pewarna Bubuk Alami dari Daun Jati (*Tectona grandis Linn. f.*). (Kajian Jenis dan Konsentrasi Filler).