

DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A., 2011. A review article on edible pigments properties and sources as natural biocolorants in foodstuff and food industry. *World Journal of Dairy & Food Sciences*. 6, 71–78.
- Anam, Choirul. (2010). Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu. *Jurnal Pertanian MAPETA*, ISSN : 1411-2817, Vol. XII. No. 2. April 2010 : 72-144.
- Anonim. (2013). Peraturan Kepala BPOM RI No. 37 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna.
- Azeredo, H. M. C. (2009). Betalains : Properties, Source, Application, and Stability . *International Journal of Food Science and Technology*. 44,2365-2376.
- Ekawati, prizka.Rostiati dan Syahraeni. 2015. “ Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Susu Kedelai Dan Santan”. *E-Journal Agrotekbis*.Vol.3. No.2.
- Fennema, O.R.1996. *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Fitri, F., Y. 2012. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Dari Ekstrak Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) Serta Aplikasinya Sebagai Zat Warna.
- Handayani, S. 2014. Kandungan Kimia Beberapa Tanaman dan Kulit Buah Berwarna serta Manfaatnya Bagi Kesehatan, FMIPA UNY.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modren Menganalisis Tumbuhan*. Penerbit ITB: Bandung.
- Hartono, A. M., Purwijantiningih, E. M. E., Pranata, S. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin*.Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hidayah, T. 2013. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

- Hor. S Y. et al. 2012 Safety assessment of methanol extract of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*): Acute and subchronic toxicity studies. *Regulatory Toxicology and Pharmacology* 63 : 106–114.
- K Sornyatha, P Anprung, (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Bioactive Compounds and Stability of Betacyanins from Skin and Flesh of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose), *Agricultural Science Journal*, 40, 1, (2009) 15-18.
- Naderi, -N., Ghazali, H,-M., Hussin, A,S,-M., Amid, -M., Manap, M,Y,-A., 2012. Characterization and quantification of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) betacyanin pigments extracted by two procedures. *Pertanika J. Trop. Agric. Sci.* 35, 33–40.
- Nanda, R. W. 2014. Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dengan Metode Oven Drying. Semarang: Fakultas Teknologi Pangan.
- Nollet, L.M.L. 1996. Hand Book of Food Analysis. Two Ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Petriana, Giwang. Lydia Ninan Lestario.Yohanes Lestario.2011. *Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Degradasi Warna Yang Diwarnai Umbi Bit Merah*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Priatni, -S., Pradita, -A., 2015. Stability study of betacyanin extract from red dragon fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) peels. *Procedia Chem.* 16, 438–444.
- Puspawati, GAKD., Ina, PT., dan Pudja, IARP. 2013. Ekstraksi Komponen Bioaktif Limbah Buah Lokal Berwarna Sebagai Ekstrak Pewarna Alami Sehat. Bali : Fakultas Teknologi pertanian Universitas Udayana.
- Ravichandran, K. 2013. Impact of processing of red beet on betasianin content and antioxidant activity *Food Research International* 50 : 670–675.
- Saati, E. 2011. Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*Hylocareus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut.
- Setiawan, W, A, M. Nugroho, K, E. Lestario, N, L. 2015. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Kristen Satya Wacana. *Agric Jurnal Ilmu Pertanian*. ISSN 0854-9028.

- Simanjuntak, L., Sinaga C., Fatimah. 2014. *Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Teknik Kimia USU. Vol. 3, No. 2.
- Sinaga, A, A. Luliana, S. Fahrurroji, A. 2015. Uji Efektivitas Antioksidan Losio Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton dan Rose). Universitas Tanjungpura. Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran.
- Trestianti, M., 2003, Analisis Rhodamin B Pada Makanan dan Minuman Jajanan Anak SD (Studi Kasus: sekolah Dasar di Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung), Department-of-EnvironmentalEngineering.
- Yuwono, S.S, Susanto, T. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas BrawijayaPress. Malang.