

DAFTAR PUSTAKA

- A. A. Bawa Putra*, N. W. Bogoriani, N. P. Diantariani, dan N. L. U. S. (2014). EKSTRAKSI ZAT WARNA ALAM DARI BONGGOL TANAMAN PISANG (*Musa paradisiaca* L.) DENGAN METODE MASERASI, REFLUKS, DAN SOKLETASI. *KIMIA*, 113–119. <https://doi.org/10.3320/1.2928419>
- Agne, E. B. P., Hastuti, R., & Khabibi. (2010). Extraction and stability assay on betacyanin colorant from dragon fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) peel and its application as natural food colorant. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 13(2), 51–56.
- Anggraini, S. (2019). *Mempelajari Pewarnaan Tahu dengan Ekstrak Pewarna Alami untuk Variasi Tampilan Tahu*. 53(9), 1689–1699.
- Ansel, H. C. (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi* (Keempat). Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Aryayustama, M. G., Wartini, N. M., & Suwariani, N. P. (2018). STABILITAS KADAR KAROTENOID EKSTRAK BUAH PANDAN (*Pandanus tectorius*) PADA CAHAYA DAN SUHU PENYIMPANAN Carotenoid Stability Of Pandanus Fruit Extract (*Pandanus tectorius*) On Light And Storage Temperature. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 218–224.
- Astarina, N. W. G., Astuti, K. W., Warditiani, N. K. (2012). Skrining Fitokimia Ekstrak Metanol Rimpang Bangle (. *Jurnal Farmasi Udayana*, 344(4), 1–7.
- Dewi, R. K. (2010). Optimasi Formulasi Mikroemulsi Sediaan Hormon Testosteron Undekanoat. *Skripsi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*. <https://arxiv.org/pdf/1707.06526.pdf><https://www.yrpri.org><http://weekly.cnbnews.com/news/article.html?no=124000><https://www.fordfoundation.org/>http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Republica_Dominicana/cp/20120731051903/prep<http://webpc.cia>
- Ergina, Nuryanti, S., & Pursitasari, I. D. (2014). Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder pada Daun Palado yang Diekstraksi dengan Pelarut Air dan Etanol. *Akademika Kimia*, 3(3), 165–172.
- Fajar, A., Ibrahim, R., & Dewi, E. N. (2014). Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen Klorofil, Beta Karoten, Dan Caulerpin Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 1–10.
- Ginting, E. (2013). Carotenoid Extraction of Orange-Fleshed Sweet Potato and Its Application As Natural Food Colorant. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 81–88. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.81>

- Goeswin, A. (2007). *Teknologi Bahan Alam*. ITB.
- Kristianti, T. (2013). *Kualitas tenunan yang terbuat dari daun pandan laut dan daun pandan wangi*.
- Made, N., Indriyani, D., Wartini, N. M., & Suwariani, N. P. (2018). *STABILITAS KAROTENOID EKSTRAK PEWARNA BUAH PANDAN (Pandanus tectorius) PADA SUHU DAN pH AWAL PENYIMPANAN Characteristics Of Stability Of Carotenoids From Pandanus Fruit (Pandanus tectorius) Extract During Storage At Different Temperature And Initial Ph*. 6(3), 211–217.
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., & Brotosudarmo, T. H. P. (2018). Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(1), 40–50. <https://doi.org/10.23955/rkl.v13i1.10008>
- Nanang Hidayatulloh, Betta Kurniawan, A. W. (2013). Terhadap Larva Instar III *Aedes aegypti* sebagai Biolarvasida Potensial Pendahuluan Nyamuk *Aedes aegypti* merupakan salah satu vektor yang dapat menyebabkan penyakit Demam Berdarah Dengue (DBD). Penyakit DBD merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat. *Majority*, 2, 95–104.
- Neliyanti, & Idiawati Nora. (2014). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jkk*, 3(2), 30–37.
- Nunung, S. H. H. (2016). Penentuan Kadar Total Fenolik, Flavonoid, Dan Karotenoid Ekstrak Etanol Kecambah Kacang Hijau (*vigna radiata* L.) Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *UIN Alauddin Makassar*, 80.
- Oktafia, S. (n.d.). Pengaruh pH dan Intensitas Cahaya terhadap Kestabilan Ekstrak Karotenoid Kulit Buah Alkesa (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni). 2015, 151, 10–17. <https://doi.org/10.1145/3132847.3132886>
- Patandung, P. (2012). Jurnal riset teknologi industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 6(12), 11–19.
- Ratnawati, D., Maryanti, E., & Sentani, A. M. (2012). Aplikasi ekstrak umbi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) sebagai pengawet dan pewarna alami Tahu. *Jurnal Gradien*, 8(1), 739–745. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/gradien/article/view/157>
- Sarungallo, Z. L., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., Irbayanti, D. N., & Latumahina, R. M. M. (2018). Kandungan Gizi Buah Pandan Laut (*Pandanus tectorius* Park.) pada Tiga Tingkat Kematangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1), 21–26. <https://doi.org/10.17728/jatp.2577>

- Schmalzer, P. N., Thompson, T. R., & Simpson, A. L. (2008). Trends in Deflection with Application of Repeated Loads. *Transportation Research Record: Journal of the Transportation Research Board*, 2068(1), 71–77. <https://doi.org/10.3141/2068-08>
- Setiawan, M. ., Mursiti, S., & Kusuma, E. (2016). Isolasi dan Uji Daya Antimikroba Ekstrak Kulit Nanas. *Jurnal MIPA*, 38(1), 68–78. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JM/article/view/5488/4372>
- Sinaga, N. I., C.M.E. Susanti, Z. L. S., & Kaber, dan Y. (2014). Pengentasan Kemiskinan dan Ketahanan Pangan melalui Budidaya Pandanus tectorius Park. di Kawasan TN. Teluk Cenderawasih Kabupaten Teluk Wondama. *Lembaga Penelitian Universitas Papua*.
- Wisnu, C. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* (Edisi 2). PT.Bumi Aksara.