

DAFTAR PUSTAKA

- Armanzah, R. S., & Hendrawati, T. Y. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, November*, 1–10.
- Ariani, N. (2016). Pengaruh Metode Ekstraksi dengan Cara Maserasi pada Tumbuhan Rumput laut. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1), 7–25.
- Hamzah, A. (1988). *Morfologi Kakao*. 9–34.
- Irmayanti, P.Y., Arisanti, C.I.S., Wijayanti, N. P. A. . (2012). *Uji Pendahuluan Serbuk Simplisia Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis* (. 47–52.
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarto, R., & Dewi, D. L. (2014). Kajian Fitokimia Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Chimica et Natura Acta*, 2(1), 83–90.
- Maulana, A. (2016). Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh celup. *Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan*, 10.
- No Title*. (2015). 12–21.
- Martono, B. (2014). Karakteristik Morfologi Dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao. *Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*, 15–27.
- Mukhtarini. (2011). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal of Pharmacy*, VII(2), 361.
- Mustikaningrum, M. (2015). Aplikasi Metode Spektrofotmetri Visbel Genesys-20 Untuk Mengukur Kadar Curcuminoid Pada Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*). *Universitas Diponegoro*, 3–15.
- Najib, A., Malik, A., Ahmad, A. R., Handayani, V., Syarif, R. A., & Waris, R. (2018). Standardisasi Ekstrak Air Daun Jati Belanda Dan Daun Jati Hijau. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), 241–245.
- Nanang Sutomo, Bambang Wicaksono Hariyadi, M. A. (2020). Budidaya Tanaman Kakao. *Agrikultura*, 3(2), 1795–1799.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.

- Risnawati, Nazliniwaty, & Purba, D. (2012). Formulasi Lipstik Menggunakan Ekstrak Biji Coklat (*Theobroma cacao L.*) Sebagai Pewarna. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, 1(1), 78–86.
- Sampebarra, A. L. (2018). Karakteristik Zat Warna Antosianin Dari Biji Kakao Non- Fermantasi Sebagai Sediaan Zat Warna Alam. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 63. <https://doi.org/10.33104/jihp.v13i1.3880>
- Sembiring, E., Sangi, M. S., & Suryanto, E. (2016). Andungan Total Fenolik Yang Paling Tinggi Terdapat Pada Ekstrak Etanol Yaitu 62,44 Mg/Kg Dan Kandungan Total Karotenoid Yang Paling Tinggi Terdapat Pada Fraksi N-Heksana Yaitu 1,433 Mg/G. *Chemistry Progress*, 9(1), 14–20.
- Surianti, S., Husain, H., & Sulfikar, S. (2019). Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin Dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis Linn f*) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 20(1), 94. <https://doi.org/10.35580/chemica.v20i1.13623>
- Susanty, S., & Bachmid, F. (2016). Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Refluks Terhadap Kadar Fenolik Dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Konversi*, 5(2), 87. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.2.87-92>
- Utami, Y. P., Umar, A. H., Syahruni, R., & Kadullah, I. (2017). Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum*. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 2(1), 32–39.
- Sembiring, E., Sangi, M. S., & Suryanto, E. (2016). Andungan Total Fenolik Yang Paling Tinggi Terdapat Pada Ekstrak Etanol Yaitu 62,44 Mg/Kg Dan Kandungan Total Karotenoid Yang Paling Tinggi Terdapat Pada Fraksi N-Heksana Yaitu 1,433 Mg/G. *Chemistry Progress*, 9(1), 14–20.
- Sahardi, S., & Djufry, F. (2016). Keragaman Karakteristik Morfologis Dan a G Ronomisp La Sma Nutfah Klon Harapan Kakao Lokal Sulawesi Selatan. In *Jurnal Penelitian Tanaman Industri* (Vol. 21, Issue 3, p. 145).
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4. Ariani, N. (2016). Pengaruh Metode Ekstraksi dengan Cara Maserasi pada Tumbuhan Rumput laut. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1), 7–25.

Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.

Zan, C. H., Rahmat, A., Akim, A. M., Alitheen, N. B. M., Othman, F., & Lian, G. E. C. (2011). Screening of Zingiberaceae extracts for antimicrobial and antioxidant activities. *Nutrition and Food Science.*, 41(4), 403–410. [https://doi.org/10.1016/S0031-9422\(98\)00390-2](https://doi.org/10.1016/S0031-9422(98)00390-2)