

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z., Hadi, F., & Kholisoh, S. D. (2022). Mass Transfer Coefficient of Extraction of Anthocyanin from Mangosteen Peel (*Garcinia mangostana* L.) with Ethanol-HCl as Solvent. *Eksergi*, 19(3), 142. <https://doi.org/10.31315/e.v19i3.8008>
- Achmad, Z., & Sugiarto, B. (2020). Ekstraksi Antosianin dari Biji Alpukat sebagai Pewarnaan ALami. *Jurnal Teknologi Technosciantia*, 12(2), 134–143.
- Aisa, E. R., Putri, A. R., Salma, N. A., & Tukiran. (2021). *Aktivitas Antivirus Asam Galat Beserta Turunannya Terhadap SARS-CoV-2 Mutasi Spike L452R Melalui Penambatan Molekul*. 95–101.
- Anggara, D., Harianja, M. S., Musfitasari, A., Marselinha, M., Xaverius, F., Wahyudianto, A., Fernandes, A., Samarinda, P. N., Kemaritiman, J., & Lipan, K. G. (2019). *Potensi Limbah Kulit Rambutan (Nephelium Lappaceum) Sebagai Minuman Seduhan Herbal Potential of Rambutan (Nephelium lappaceum) Peel as Herbal Beverage*. 2017.
- Aprillia, A. Y., Faturachman, M., Tuslinah, L., Gustaman, F., Istikomah, N., & Alifia, L. (2019). Ekstrak Etanol Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai Indikator Alami Titrasi Asam Basa. *Journal of Pharmacopolium*, 2(3), 143–148. https://ejurnal.universitas-bth.ac.id/index.php/P3M_JoP/article/view/531
- Aribowo, A. L., Lubis, C. F., Urbaningrum, L. M., Rahmawati, N. D., & Anggraini, S. (2021). Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Tanaman. *Jurnal Health Sains*, 2(6).
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 551. <https://doi.org/10.24843/jrma.2019.v07.i04.p07>
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i01.17965>
- Elisa Loppies, J., Sri Rejeki, E., Yumas, M., & Alfrida Lullung S Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Jl Abdurahman Basalamah No, dan. (2020). Stabilitas Zat Warna Antosianin Biji Kakao Pada Berbagai Kondisi Kopigmentasi Stability of Cocoa Beans Anthocyanin Pigmen in Various Copigmentation Conditions. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 94–104.
- Giusti, M., & Wrolstad, R. (2001). Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. In *Current Protocols in Food Analytical Chemistry* (Vol. 00). <https://doi.org/10.1002/0471142913.faf0102s00>
- Gusfi Marni, L., Noviarni, I., Safitri, R., Sains dan Teknologi, F., Sultan Thaha Syaifuddin Jambi, U., Teknik Industri Agro, P., Ati Padang Jl Arif Rahman Hakim No, P., Sipin, S. I., Telanaipura, K., & Jambi, K. (n.d.). *SSJ: Sains dan Sains Terapan Journal*.
- Harahap, S. N., & Nurbaiti Situmorang. (2021). Skrining Fitokimia Dari Senyawa Metabolit Sekunder Buah Jambu Biji Merah

- (*Psidium guajava* L.). *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika DanSains*, 5(2), 153–164. <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2204>
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>
- Kusfitasari, A. (2017). Analisis Kandungan Vitamin C Dan Mineral Pada Ekstrak Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*). *Skripsi Jurusan Biologi Universitas Negeri Semarang*, 7–39.
- Marapaung, M. P., & Romelan. (2018). Analisis Jenis dan Kadar Saponin EKSTRAK METANOL DAUN Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) dengan Menggunakan Metode Gravimetri Saponin Analysis of Kemangi Leaf Methanol Extract (*Ocimum basilicum* L.) by Gravimetry Method. *Jurnal Farmasi Lampung*, 07(2), 81–86.
- Mubarok, F. (2021). Spektrofotometer Prinsip dan Cara Kerjanya. *Farmasi Industri: Universitas Surabaya*, June, 1–9.
- Nanda, E. V., & Darayani, A. E. (2018). Analisis Rhodamin B pada Lipstik yang Beredar Via Online Shop Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Analysis of Rhodamin B in Lipstick Sold Via Online Shop Using Thin Layer Chromatography. *Sainstech Farma*, 1(2), 17–18.
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 21(2), 150. <https://doi.org/10.35580/chemica.v21i2.17985>
- Nurbaety, N., Ade, Y., & Gatut, A. (2021). Kajian Penggunaan Kopigmen Mengandung Antosianin Asam Galat Terhadap Ekstrak yang. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*, 30 September 2021, 209–217.
- Nusantara, Y. P., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Galat Sebagai Kopigmen Antosianin Murbei Hitam (*Morus nigra* L.) terhadap Stabilitas Termal. *Agritech*, 37(4), 428. <https://doi.org/10.22146/agritech.22963>
- Pendidikan, S., Beladiri, O., Atletik, O., Tradisional, O., Senam, A., Berirama, G., & Air, O. (n.d.). *Program Tahunan Kur*. 1–6.
- Pertiwi, R. B., Hasbullah, U. H. A., & Affandi, A. R. (2022). Copigmentation of Anthocyanin Extract from Parijoto Fruit (*Medinilla speciosa*) and Its Stability at Different Temperatures and Heating Durations. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 18(2), 50. <https://doi.org/10.22146/ifnp.65771>
- 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.
- Purnamasari, A., Zelviani, S., Sahara, S., & Fuadi, N. (2022). Analisis Nilai Absorbansi Kadar Flavonoid Tanaman Herbal Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 16(1), 57–64. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v16i1.24185>

- Rizki Nisfi Ramdhini. (2023). Standardisasi Mutu Simplisia Dan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Kesehatan : Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 13(1), 32–38. <https://doi.org/10.52395/jkjims.v13i1.360>
- Sasmita, Y. D., Oktresia, E. E., & Rafsanjani, A. (2021). Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum L.*) sebagai Penurun Kadar Asam Urat Tikus yang Diinduksi Jus Hati Ayam. *Sinteza*, 1(2), 59–67. <https://doi.org/10.29408/sinteza.v1i2.4449>
- Siahaan, L. O., Hutapea, E. R. F., & Tambun, R. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum*) dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(3), 32–38.
- Suharyanto, S., & Prima, D. A. N. (2020). Penetapan Kadar Flavonoid Total pada Juice Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) yang Berpotensi Sebagai Hepatoprotektor dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 4(2), 110–119. <https://doi.org/10.31596/cjp.v4i2.89>
- Suleman, I. F., Sulistijowati, R., Manteu, S. H., & Nento, W. R. (2022). Identifikasi Senyawa Saponin Dan Antioksidan Ekstrak Daun Lamun (*Thalassia hemprichii*). *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 94–102.
- Susanti, I., Wijaya, H., Hasanah, F., & Heryani, S. (2018). Copigmentation of Anthocyanin Extract of Purple Sweet Potatoes (*Ipomea Batatas L.*) Using Ferulic Acid and Tannic Acid. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 116(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/116/1/012006>
- Tannic, L., Acid, S., Meutia, Y. R., Susanti, I., & Siregar, C. (2019). Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Stability Test of Copigmentation of Brazilin Pigment from Sappan wood. *Journal of Agro-Based Industry*, 36, 30–39.
- Tuslinah, L., Gustaman, F., Rohimah, M., & Silviani, D. (2021). Perbandingan stabilitas antosianin ekstrak *Etilingera elatior* (Jack) R.M. Sm. dengan kopigmentasi asam tartarat dan asam galat. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis*, 7(3), 233–240.
- Udayani, N. Ny. W., Ratnasari, N. L. A. M., & Nida, I. D. A. A. Y. (2013). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Alkaloid, Flavonoid dan Tanin) pada Ekstrak Etanol Rimpang Kunyit Hitam (*Curcuma caesia Roxb.*). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 2088–2093.
- Yusuf Sukman, J. (2017). «Эпидемиологическая безопасность» No Title. *Вестник Росздравнадзора*, 4(1), 9–15.
- Zhang, Y., Cai, P., Cheng, G., & Zhang, Y. (2022). A Brief Review of Phenolic Compounds Identified from Plants: Their Extraction, Analysis, and Biological Activity. *Natural Product Communications*, 17(1). <https://doi.org/10.1177/1934578X211069721>