

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Farmakope Herbal Indonesia Edisi II. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- 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>
- 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.
- Tuslinah, L., & Aprilia, A. Y. (2020). Stability Test of Extract of Rambutan Skin in Various Temperatures, pH, and Oxidators. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 20(1), 86–94.
- Wulandari, T. Hanum dan Azhari Rangga. (2018). Efek Kopigmentasi Dari Katekol Dan Tanin Terhadap Stabilitas Antosianin Bekatul Beras Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 31.
- Astuti, E., Ahmad, A., & Dali, S. (2018). Effect Of Mg (II) Metal Ion On Antioxidant Activities Of Ethanol Extracts Of Rambutan Peel (*Nephelium lappaceum*). *Jurnal Akta Kimia Indonesia (Indonesia Chimica Acta)*, 11(1), 46. <https://doi.org/10.20956/ica.v11i1.6403>
- Badaring, D. R., Sari, S. P. M., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Lembang, S. A. R. (2020). Uji Ekstrak Daun Maja (*Aegle marmelos* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(1), 16. <https://doi.org/10.26858/ijfs.v6i1.13941>
- Chahrou, N., & Trak, J. (2018). Spectrophotometric Study of the Influence of Tannic Acid Copigmentation on the Stability of Anthocyanins from

- Cabernet Sauvignon Grape Skin Extract, *11*(October), 4357–4361. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2018.00797.7>
- Irawan, A. (2019). Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran dalam Kegiatan Penelitian dan Pengujian. *Indonesian Journal of Laboratory*, *1*(2), 1. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44750>
- Julianto, T. S. (2019). *Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia* (Cet 1). Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Kaczmarek, B. (2020). Tannic Acid with Antiviral and Antibacterial Activity as A Promising Component of.
- Khairunnisa. (2021). PENETAPAN KADAR FENOLIK DAN TANIN TOTAL DAN ANALISIS AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea* Bull.) DENGAN METODE DPPH. *Skripsi*.
- Kunnaryo, H. J. B., & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya Sebagai Antioksidan, *10*(1).
- Liu, Y., Tikunov, Y., Schouten, R. E., Marcelis, L. F. ., & Visser, R. G. . (2018). Anthocyanin Biosynthesis and Degradation Mechanisms in Solanaceous Vegetables: A Review, *6*.
- Loppies, J. E., Khaerunnisa, Rejeki, E. S., Yumas, M., & S, A. L. (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.
- Lumbangaol, N. (2020). Penentuan Kadar Tanin Total Ekstrak Etanol Buah Marasi (*Curculigo Latifolia*) Dengan Metode Spektroskopi UV-Visible. *Herbal Medicine Journal*, *3*(2), 19–23.
- Meutia, Y. R., Susanti, I., & Siregar, N. C. (2019). Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Warta Industri Hasil Pertanian*, *36*(1), 30. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v36i1.4504>
- Najib, A. (2018). *Ekstraksi Senyawa Bahan Alami* (Ed 1., Cet). Yogyakarta: Deepublish.
- Natalia, A. (2021). Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Daun Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L.) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 Secara In Vitro.

- Nazar, M. (2018). *Spektroskopi Molekul : Buku untuk mahasiswa*. Syiah Kuala University Press.
- Ningrum, M. S. (2022). Pengembangan Snedds Ekstrak Biji Rambutan (*Neohelium Lappaceum L*) Sebagai Antidiabetes Pada Tikus Jantan Galur Wistar. Cilacap.
- Nisa, A. K., Hidayati, C. W., & Khomsatin, S. (2022). Analisis Pemordanan Tawas Pada Pencelupan Ekstrak Kulit Rambutan Sebagai Motif Batik Jumputan. *Spin*, 4(1), 37–47. <https://doi.org/10.20414/spin.v4i1.4852>
- Noer, S., Pratiwi, R. D., & Gresinta, E. (2018). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tnin, Saponin, dan Flavonoid Seabagi Kuersetin) Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta Angustifolia L*). *Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA*.
- Nurbaety, N., Aprillia, A. Y., & Wardani, G. A. (2021). Kajian Penggunaan Kopigmen Mengandung Antosianin Asam Galat Terhadap Ekstrak yang, (September), 209–217.
- 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>
- Purbasari, K. (2018). Variasi Morfologi Rambutan (*Nephelium lappaceum L.*) Berdasarkan Ketinggian Tempat di Kabupaten Ngawi. *Widya Warta*, 42(2), 217–231.
- Rahayu, I. M. (2021). Pengaruh Kopigmen Asam Tanat Terhadap Sifat Fisik Dan Stabilitas Warna Lip Cream Sari Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). Jakarta: Fakultas Farmasu Dan Sains Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka.
- Rizka, H. O., & Saptarini, N. M. (2018). Review : Pemanfaatan Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum L*) Sebagai Sediaan Fungsional. *Farmaka*, 16(1), 361–365.
- Sahumena, M. H., Ruslin, Asriyanti, & Djuwarno, E. N. (2020). Identifikasi Jamu Yang Beredar Di Kota Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 2(2), 65–72. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v2i2.6977>
- 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>

- Solihin, Rasyad, A., & Isnaini. (2022). Identifikasi Tanaman Rambutan (*Nephelium Lappaceum L.*) Lokal Kabupaten Bengkalis Berdasarkan Karakter Morfologi. *Dinamika Pertanian*, 37(3), 225–232. [https://doi.org/10.25299/dp.2021.vol37\(3\).8931](https://doi.org/10.25299/dp.2021.vol37(3).8931)
- Suleman, I. F., Sulistijowati, R., Manteu, S. H., & Nento, W. R. (2022). Identifikasi Senyawa Saponin Dan Antioksidan Ekstrak Daun Lamun (*Thalassia hemprichii*), 4(2), 94–102.
- Suryana, M. R. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45–50. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.4049>
- 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, 116, 1–7.
- Tuslinah, L., & Aprilia, A. Y. (2020). Uji Stabilitas Ekstrak Etanol Kulit Rambutan Dalam Berbagai Suhu, pH Dan Oksidator, 20, 86–94.
- Tuslinah, L., Gustaman, F., Rohimah, M., & Silviani, D. (2021). Perbandingan stabilitas antosianin ekstrak *Etlingera elatior* (Jack) R.M. Sm. dengan kopigmentasi asam tartarat dan asam galat. *Jurnal farmasi sains dan praktis*, 7(3), 233–240.
- Yong, H., & Liu, J. (2020). Recent Advances in the preparation, physical and functional properties, and applications of anthocyanins-based active and interlligent packaging films. *Food Packaging and Shelf Life*, 26. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2020.100550>
- 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.
- 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.
- Nurbaety, Novi, Aprillia, A. Y., & Wardani, G. A. (2021). Kajian Penggunaan Kopigmen Mengandung Antosianin Asam Galat Terhadap Ekstrak yang. *September*, 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>

- 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). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal Of Applied Chemistry)*, 6 No. 2.
- Solihin, Aslim Rasyad, & Isnaini. (2022). Identifikasi Tanaman Rambutan (*Nephelium Lappaceum L.*) Lokal Kabupaten Bengkalis Berdasarkan Karakter Morfologi. *Dinamika Pertanian*, 37(3), 225–232. [https://doi.org/10.25299/dp.2021.vol37\(3\).8931](https://doi.org/10.25299/dp.2021.vol37(3).8931)
- 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., & Aprilia, A. Y. (2020). Stability Test of Extract of Rambutan Skin in Various Temperatures, pH, and Oxidators. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 20(1), 86–94.
- Wulandari, T. hanum dan azhari rangga. (2018). Efek Kopigmentasi Dari Katekol Dan Tanin Terhadap Stabilitas Antosianin Bekatul Beras Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 31.
- 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>
- Tuslinah, L., & Aprilia, A. Y. (2020). Stability Test of Extract of Rambutan Skin in Various Temperatures, pH, and Oxidators. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*,

20(1), 86–94.

Yumas, M., Loppies, J. E., & Sampe Barra, A. L. (2020). STABILITAS DAN EFEKTIVITAS ANTIOKSIDAN ZAT WARNA ANTOSIANIN TEPUNG KAKAO TANPA FERMENTASI (*Theobroma cacao* L) SECARA IN VIVO. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), 61. <https://doi.org/10.33104/jihp.v15i1.6124>

Sari, K., Stedmon, C. A., Markager, S., Bro, R., Fellman, J. B., Petrone, K. C., Grierson, P. F., D’Orazio, V., Traversa, A., Senesi, N., Lapierre, J. F., Frenette, J. J., Catalá, T. S., Mladenov, N., Echevarría, F., Reche, I., ... Qianheng, G. (2019). 4.