

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. (2015). *Ekstraksi Zat Warna Dari Bawang Sabrang (Elchuterine palmifolia L.Merr) Dan Pengujian Stabilitasnya Dengan Teknik Kopigmentasi. [Skripsi]*. Tasikmalaya: Prodi Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada.
- Andarwulan, N. F., & F.R. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Bogor : SEAFast Center, Institut Pertanian Bogor.
- Baranac, J., Petranovic, N., & Dimitric-Markovic, J. (2000). *Specrophometric Study of Anthocyan Copigmentation Reactions. 2. Malvin and the nonglycosidized flavone quercetin*. J Agric Food Chem.
- Castaneda-Ovando A., M.L. Pacheco-Hernandez, M.E. Paez-Hernandez, J.A. Rodrigue and C.A. Galan-Vidal. 2009. Chemical Studies of Anthocyanins: A Review. Food Chemistry, 133: 859-971.
- Catrein. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin Dari Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan *Rosmarinic Acid* Terhadap Stabilitas Warna Pada Model Minuman Ringan. (Skripsi) Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Etherington, R. 2002. *A Dictionary of Descriptive Terminology*. Vegetable Tanin. New York.
- Hidayah, T. (2013). *Uji Stabilitas Dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Jackman, R., & Smith, J. (1996). *Anthocyanins and Betalainins. Natural Food Colorants*. London: Blackie Academic & Professional.
- Kopjar, M., & Pilizota, V. (2015). *Copigmentation Effect of Phenolic Compounds on Red Currant Juice Anthocyanins During Storage*. Osijek: University of Josip Juraj Strossmayer in Osijek.
- Kopjar M. and V. Pilizota. 2009. *Copigmentation Effect of Phenolic Compounds on Red Currant Juice Anthocyanins During Storage*. Journal of Food Science Technology, 1(2):16-20.
- Lee, D. (2010). *Nature's Palette: The Science of Plant Color*. Chicago: University Of Chicago Press.
- Mailoa M. N., M. Mahendradatta, A. Laga, and N.Djide. 2013. *Tannin Extract of Guava Leaves (Psidium guava L) Variation with Concentration Organic Solvent*. International Journal of Scientific and Technology Research, 2 (9):106-110.
- 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.) Stability Test of Copigmentation of Brazilin Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Jakarta: Balai Besar Industri Agro.

- Pina, F. (2014). Chemical applications of anthocyanins and related compounds. A source of bioinspiration. *J. Agric. Food Chem.*
- Praja D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca
- Priska, M. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Indonesia e-Journal of Applied Chemistry*.
- Pudjaatmaka, A. Hendayana. 2002. *Kamus Kimia*. Balai Pustaka; 180. Jakarta.
- Puspita R. L. 2008. *Identifikasi Senyawa Produk Oksidatif Kopliling Isoeugenol dengan Katalis Enzim Laktase dari Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Uji Aktivitasnya sebagai Antioksidan*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Depok.
- Risnasari, I. 2001. *Pemanfaatan Tanin Sebagai Bahan Pengawet Kayu*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Santoni, A., D. Darwis, dan S. Syahrir. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum* korth.) serta Pengujian dan Aplikasi sebagai Pewarna. Prosiding Semirata FMIPA. Universitas Lampung. Lampung.
- Sari, F. (2015). The Copigmentation Effect of Different Phenolic Acids On Berberies Crategina Anthocyanins. *Journal of Food Processing and Preservation*. Vol. 52, No. 25, 3106-3114.
- Subagja, S. P. (2014). *Temulawak Itu Ajaib*. Jogjakarta : Flash Books.
- Sullivan, J. (2005). *Anthocyanins*. [http:// www.charliesweb.com/special topics/anthocyanins](http://www.charliesweb.com/special_topics/anthocyanins). [20 Mei 2020].
- Wahyuni, H. (2017). Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Kulit Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn) [Copigmentation Effect on Color Stability of Anthocyanin from Epicarp Extract of Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn)]. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol. 22 No 1*.
- Wulandari, D. (2018). Efek Kopigmentasi Dari Katekol dan Tanin Terhadap Stabilitas Antosianin Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa*) (Copigmentation Effeect of Catechol and Tannin on Stability of Glutinous Black Rice Bran (*Oryza sativa glutinosa*) Anthocyanins . *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol. 23 No. 1*.
- Yuwono, S., & Choirunnisa, F. (2009). *Stabilisasi Warna Antosianin Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Selama Penyimpanan Dengan Metode Kopigmentasi. Kajian Pengaruh pH Media dan Konsentrasi Tanin*. Surabaya: Universitas Brawijaya.

