

DAFTAR PUSTAKA

- A Azza dkk. **2011**. Physico-Chemical Properties of Natural Pigments (Anthocyanin) Extracted From Roselle Calyces (*Hibiscus Subdariffa*). Departement of Food Technology, National Research Centre.
- Achyadi N S dkk, **2018**. Pengaruh Bahan Pengekstrak Terhadap Karakteristik Ekstrak Senyawa Fungsional Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan*. Vol 4 (1). 23-26.
- Adam D H. **2015a**. Analisis Total Antosianin dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss.) Berdasarkan Pengaruh Penambahan Jenis Asam. *Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Labuhan Batu*. Vol. 2 (2) : 9-12.
- Adam D H. **2017b**. Pengaruh Penambahan Asam Terhadap Total Antosianin Dari Buah Bit (*Beta Vulgaris*). *Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Labuhan Batu*. Vol. 4 (2): 8 – 11
- Anggit AP, Muhammad F R, Mustika R P. **2018**. Pengaruh Pemberian Rhodamin B Peroral Subakut Terhadap Perubahan Ketinggian Mukosa Gaster Tikus Putih Galur Wistar Rattus Norvegicus Strain Wistar. *Saintika Medika*, 13, (2), 58-62.
- Basito. **2011**. Efektivitas Penambahan Etanol 95% Dengan Variasi Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta*. Vol 4 (2): 84-92.
- Brooks M.S and Giovana B.C. **2019**. Anthocyanins from Natural Sources Exploiting Targeted Delivery for Improved Health. *The Royal Society of Chemistry*.
- Departemen Kesehatan RI. **2014**. Farmakope Indonesia Edisi V. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Hanani, E. **2015**. *Analisis Fitokimia*. Edited by T. V. D. Hadinata and A. Hanif. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Harborne, J.B. **1996**. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Edisi II. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Herlina dkk, **2012a**. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum aucth. Non Linn*) Dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurusan*

Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Herlina. **2012b**. Analisis Kadar Antosianin dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss) Berdasarkan Pengaruh Penambahan Jenis Asam. *Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Labuhan Batu*. Vol 2 (2) : 2-9.
- Hidayat N., dan Anis.S., **2006**. *Membuat pewarna alami*. Surabaya : Trubus Agrisarana I.
- Hosseini, S., Gharachorloo M., Ghiassi-Tarzi, B., dan Ghavami M. **2016**. Evaluation the Organic Acids Ability for Extraction of Anthocyanins and Phenolic Compounds from different sources and Their Degradation Kinetics during Cold Storage . *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 66(4), 261-269.
- Khoo H E, Azrina Azlan, Sou T. T. dan See M. L. **2017**. Anthocyanidins And Anthocyanins: Colored pigments As Food, Pharmaceutical Ingredients, And The Potential Health Benefits. *Informa UK Limited, trading as Taylor & Francis Group*. Vol (61) : 6-16.
- Kumalaningsih S. **2014**. *Pohon Industri Potensial Pada Sistem Agroindustri*. Malang : UB Press.
- Lestario L. N, Yoga M.K.M.C, dan Kristijanto A. **2014**. Stabilitas Antosianin Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiacal L*) Terhadap Cahaya Sebagai Pewarna Agar-Agar : AGRITECH.
- Moulana R, Juanda, Syarifah R dan Ria R. **2012**. Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala*. Vol. 4 (3) : 20-24.
- Najib, Ahmad. **2018**. *Ekstraksi Senyawa Bahan Alam*. Yogyakarta : Budi Utama.
- Noviyanty A, Chitra A. S. dan Syamsiar. **2019a**. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako*. 5(3): 271-279.
- Noviyanty A, Chitra A. S. dan Syamsiar. **2019b**. *Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako*. 5(3): 271-279.
- Oancea, S. M. Stoia., D. Camon. **2012**. Effects of Extraction Conditions on Bioactive Anthocyanin Content of *Vaccinium corymbosum* in the

- Perspective of Food Applications. *Procedia Engineering* 42 (2012) : 489 – 495.
- Pina, F. **2014**. Source of Bioinspiration. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62, pp. 6885–6897.
- Praja D.I. **2015**. *Zat Aditif Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca
- Prasetyowati, R.P. dan F. Tera. **2010**. Pengambilan minyak biji alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan metode ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya, Palembang*. 17(2):16- 24.
- Priska et al. **2018**. Review: Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Program Studi Pendidikan Matematika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Flores*
- Putri N. K. M. dkk. **2015**. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Udayana*. Vol 9 (2) : 248.
- Rivai, H., Putra, R. Y., & Krisyanella. **2012**. Penentuan Pengaruh Jenis Pelarut Pengekstrak Terhadap Perolehan Kadar Senyawa Fenolat Dan Aktifitas Antioksidan Dari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Farmasi Higea*, 4(1): 16- 23.
- Rowe, R.C, Sheskey, P.J, Quinn, ME, dkk. **2009**. Handbook of pharmaceutical excipients, 7th ed. *Pharmaceutical Press*. USA.
- Samber L. N, Haryono S dan Budhi P. **2013**. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Program Studi Magister Biologi Universitas Kristen Satya Wacana*. 1-3.
- Sampebarra, A L. **2018**. Karakteristik Zat Warna Antosianin Dari Biji Kakao Non Fermentasi Sebagai Sumber Zat Warna Alam. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makasar*. 63-69.
- Sarker S dan L Nahar. **2007**. *Chemistry for Pharmacy Students General, Organic and Natural Product Chemistry*. USA :John Wiley & Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex.
- Sidabutar A D, dkk. **2019**. Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B Dalam Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar Di Masyarakat. *Fakultas Kedokteran dan Farmasi Universitas Prima Indonesia*. No1 (1) : 24-25.

- Silva S dkk. **2017**. Anthocyanin Extraction from Plant Tissues: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Taylor and Francis Group. Vol. 57 (14) : 3072–3083.
- Singh M S. **2007**. *Advanced Organic Chemistry Reactions and Mecanisms*. Delhi : Dorling Kindersley.
- Song, H. N. *et al.* **2018**. Impact of various factors on color stability of fresh blueberry juice during storage. *Preventive Nutrition and Food Science*, 23(1) : 46–51.
- Sumarlin, L. O. **2010**. Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(6) : 274–283.
- Surati. **2015**. Bahaya Zat Aditif Rhodamin B Pada Makanan. *Jurnal Biology Science & Education*, 4(1), 22–28.
- Surianti N S. **2012**. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra Beatacea* S.) dan Aktivitas Antioksidannya. *Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*. Vol 1 (1) : 5.
- Tazar N dkk, **2018**. Pengaruh Metode Ekstaksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Pekat Pigmen Antosianin Dari Buah Serunduk (*Melastoma malabathricum* L) Serta Kajian Aktivitas Antioksidannya. *Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh*.
- Tensika dkk. **2007**. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.)) dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan. Fakultas Pertanian dan Teknologi Industri Pertanian UNPAD.
- Tensiska, Een S., Dita N. **2010**. Ekstraksi Pewarna Alami Dari Buah Arben (*Rubus idaeus* L) dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan. *Staf Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri UNPAD*.
- Widarta I. W. R dkk. **2013**. Ekstraksi Komponen Bioaktif Bekatul Beras Lokal Dengan Beberapa Jenis Pelarut. *Indonesian Food Technologist Community*. Vol 2 (2) : 75