

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan Nuri dan RH Fitri Faradilla. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Seafast Center: Bogor
- Arta, T. K. & Ekarini, N., 2021. *Pewarna Alam Dari Daun Kakao (*Theobroma cacao*) Untuk Produk Fesyen Zero Waste*. Indonesia, Seminar Nasional Industri Kerajinan Dan Batik.
- Arunachalam, M.; Mohan, M.; Mohan, N.; Mahadevan, A., Biodegradation of Catechin. *Proceedings-Indian National Science Academy Part B*, 2003, **B69**(4), 353-370.
- BPS., 2022. *Badan Pusat Statistik*. [Online]
Available at: <https://www.bps.go.id/publication>.
[Accessed Rabu Desember 2022].
- Brouillard, R. (1982). *Chemical Structure of Anthocyanins*. Academic Press. New York. Hal. 1-40.
- Chadijah, St., Ningsih, S., Zahra, U., Adawiah, SR., dan Novianty, I. (2021). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Biji Buah Pinang (*Areca catechu* L.) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Minuman. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 7(2): 137-145.
- Dahlan, Z. A. J., Rahayuningsih, E., & Yulianto, A. T. (2018). Optimasi Kondisi Operasi Ekstraksi Zat Warna Alami dari Daun Ketepeng (*Terminalia Catappa*) Menggunakan Response Surface Method, (April), 1–7.
- Daniswara, L. & Mujiburohman, M., 2020. *Isolasi Senyawa Flavonoid dari Limbah Kulit Buah Kakao dengan Variabel Mesh Partikel dan Suhu Evaporator*. Yogyakarta, Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam.
- Evitasari, R. (2019). *Peningkatan Ketahanan Luntur pada Pewarnaan Kain Katun Menggunakan Zat Warna Alami dari Daun Noja (*Peristrophe bivalvis*) Dengan Variasi Jenis Mordan dan UV Absorber*. Universitas Gadjah Mada.
- Farida, A. & Arqomah, R., 2013. Ekstraksi Zat Warna Dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*, Volume 19 (1), pp. 26-34.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: IPB.
- Fauziah, N. A., Saleh, C., & Erwin -. (2016). Ekstraksi Dan Uji Stabilitas Zat Warna Dari Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Dengan Metode Spektroskopi UV-VIS. *JURNAL ATOMIK*, 1(1), 23–27.
- Haerudin, A. et al., 2020. Pengaruh Variasi Suhu, pH, dan Waktu Ekstraksi terhadap Kualitas Pewarnaan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Pada Batik Katun dan Sutra. *ejournal.kemenperin.go.id/dkb*, pp. 25-40.

Hagerman, A.E. 2002. Condensed Tannin Structural Chemistry. Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University, Oxford, OH 45056.

Hidayah Tri, Winarni Pratjojo, dan Nuni Widiarti. 2014. Uji stabilitas pigmen dan antioksidan ekstrak zat warna alami kulit buah naga. *Indonesia Journal OF Chemical Science*. Vol 3(2) ISSN No 2252-6951.

Husain, H. & Syahrir, M., 2020. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Jurnal Chemica*, Volume 21 (2), pp. 150-162.

Ibrahim, A. M. & Yunita, H. F., 2015. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Volume 3 (2), pp. 530-541.

Kayaputri, I. L. et al., 2014. Kajian Fitokimia Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Chimica et Natura Acta Vol.2 No.1*, pp. 89-30.

Mandegani. et al., 2020. Aplikasi Bubuk (Powder) Zat Warna Alami Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* Spp) Pada Pewarnaan Batik Katun. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Volume 15 (2), pp. 75-93.

Miranda, M. P., Putra, G. G. & Suhendra, L., 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Perlakuan Konsentrasi dan Ukuran Partikel. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, pp. Vol. 8, No. 1, 28-38.

Montgomery, D.C. 2001. *Introduction to Statistical Quality Control, 4 th edition*. John Wiley & Sons, Inc., New York.

Munawaroh, H. et al., 2015. *Kopigmentasi Dan Uji Stabilitas Warna Antosianin Dari Isolasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.)*. Indonesia, Seminar Nasional Matematika, Sains dan Informatika 2015.

Narkprasom, K., Su, W.-L., Cheng, M.-Y., Wang, S.-P., Hsiao, S.-M., & Tsai, P.-J. (2012). Relative Effects of Alcohol and pH on Betacyanin Stability in Aqueous Djulis Extracts and Their Color Qualities After Organic Acid Addition. *Journal of Food Quality*, 35, 283–291. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2012.00453.x>

Nusantara, Y. P., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Asam Galat Sebagai Kopigmen Antosianin Murbei Hitam (*Morus nigra* L) terhadap Stabilitas Termal. *Agritech*, 37(4), 428–436.

Oematan, Z. Z. B., 2015. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, Volume 4 (2), pp. 1-12.

Pappa, S., Jamaluddin, A. W. & Ris, A., 2019. Kadar Tanin Pada Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Kabupaten Poliwlimandar dan Toraja Utara. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*.

Parker, N., Schneegurt, M., Tu, A.-H. T., Lister, P., & Forster, B. M. (2021). The Effects of pH and Temperature on Microbial Growth. Retrieved September 23, 2021.

Pujilestari, T. et al., 2016. Pemanfaatan Zat Warna Alam Dari Limbah Perkebunan Kelapa Sawit Dan Kakao Sebagai Bahan Pewarna Kain Batik. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, Volume 33 (1), pp. 1-8.

Putra, A. A. B., Bogoriani, N. W., Diantariani, N. P., Sumadewi, N. L. U. 2014. Ekstraksi Zat Warna Alam dari Bonggol Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan Metode Maserasi, Refluks, dan Sokletasi. *Jurnal Kimia*, 8, 113 - 119.

Rahayuningsih, E., Budhijanto, W., Rosyid, R. I. & Ayuningtyas, Y. I., 2019. Pengawetan Ekstrak Zat Warna Alami dari Gambir (*Uncaria gambir*) dalam Pelarut Air. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, Volume 18 (1), pp. 22-29.

Rahayuningsih, E., Wijayanto, A. & Nurfitasari, P., 2016. Preservation of Natural Colorant Extract of Jalawe Fruit Peel (*Terminalia bellirica*) in Water-Based Solution. *Indonesian J.Chem*, Volume 16 (3), pp. 315-321.

Reningtyas, R., Octavianto, M. R. & Septiyansi, R., 2019. *Efek Penambahan Nano Kitosan terhadap Aktivitas Anti Bakteri dan Ketahanan Warna dari Kain Katun Yang Dicelup Dengan Ekstrak Biji Bixa Orellana*. Yogyakarta, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan".

Sediawan, W.B., Prasetya, A., 1997. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia*. Yogyakarta: Andi Offset.

Song, S., Zhang, C., Chen, Z., Wei, J., Tan, H., & Li, X. (2019). Hydrolysis and photolysis of bentazone in aqueous abiotic solutions and identification of its degradation products using quadrupole time-of-flight mass spectrometry. *Environmental Science and Pollution Research*, 26, 10127–10135. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s11356-019-04232-z>

Supriyanto, Darmadji, P. & Susanti, I., 2014. Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L) Sebagai Minuman Penyegar. *Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada*, Volume 4, pp. 423-429.

Sutrisno, A.D. 1987. *Pembuatan dan peningkatan kualitas zat warna alami yang dihasilkan oleh Monascus purpureus sp. Di dalam: Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.

Ulya, M., Aronika, N. F. & Hidayat, K., 2020. Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat dan suhu Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Herbal Cabe Jamu Cair. *Journal of Science and Technology*, Volume 13(1), pp. 77-81. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v13i1.5385>

Wijaya, L. S., S. B. Wijanarko, dan T. Susanto. 2001. Ekstraksi dan karakteristik pigmen dari kulit buah rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. binjai. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 1 (2):42-45.