

DAFTAR PUSTAKA

1. Agustini, V., Rahman Program Studi Teknologi Industri Pertanian, A., Pertanian, F., Trunojoyo Madura Korespondensi, U., Raya Telang BOX, J. P., & -Bangkalan, -Kamal. (2014). Optimasi Suhu Dan Waktu Pengeringan Kopra Putih Dengan Pemanasan Tidak Langsung (Indirect Drying). *Agrointek*, 8(2), 85–95.
2. Ali, F., Ferawati, & Arqomah, R. (2013). Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 26–34.
3. Alvionita. (2020). PENGARUH RASIO BAHAN DAN PELARUT PADA EKSTRAKSI ANTOSIANIN BUNGA DADAP MERAH (*Erythrina Cristagali*) MENGGUNAKAN METODE MAE (Microwave Assisted Extraction). *Skripsi*, 13–15.
4. Andriani, SE., MT, I. (2020). Kabupaten Buleleng dalam Angka. *Jurnal Transportasi Multimoda*, 17(2). <https://doi.org/10.25104/mtm.v17i2.1325>
5. Anggriani, R., Ain, N., & Adnan, S. (2017). Identification of Phytochemical and Characterization of Anthocyanin Green Coconut Fiber (*Cocos nucifera* L var *varidis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(3), 163–172. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2017.018.03.16>
6. Arroy, J. D. V., Ruiz-Espinosa, H., Luna-Guevara, J. J., Luna-Guevara, M. L., Hernández-Carranza, P., Ávila-Sosa, R., & Ochoa-Velasco, C. E. (2017). Effect of solvents and extraction methods on total anthocyanins, phenolic compounds and antioxidant capacity of *renealmia alpinia* (Rottb.) maas peel. *Czech Journal of Food Sciences*, 35(5), 456–465. <https://doi.org/10.17221/316/2016-CJFS>
7. Asnain, K. (2020). *Uji Validitas dan Reliabilitas*. 66–118.
8. Azharini, R., Widyasanti, A., & Nurhasanah, S. (2022). Optimasi Proses Ekstraksi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Berbantu Gelombang Mikro Menggunakan Aplikasi Response Surface Methodology. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 97–102. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i2.23462>
9. Devi, P. N. S., Wartini, N. M., & Suwarini, N. P. (2021). *Pengaruh Perbandingan Bahan Dengan Pelarut dan Suhu*. 8(2), 57–66.
10. Dwiastuti, R., & Ni Kadek Dwi Putri Kusuma Dewi. (2022). APLIKASI METODE OPTIMASI CENTRAL COMPOSITE DESIGN DALAM FORMULASI SEDIAAN GEL NANOPARTIKEL LIPID DENGAN BAHAN AKTIF 4-n-BUTILRESORCINOL. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 71–81. <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.490>
11. Eisele, T., Giusti, M. M., Hofsommer, H., Koswig, S., Krueger, D. A., Kupina, S., Martin, S. K., Martinsen, B. K., Miller, T. C., Paquette, F., Ryabkova, A., Skrede, G., Trenn, U., & Wightman, J. D. (2005). *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit*

Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study. 1269–1278.

12. Gao, Y., Ji, Y., Wang, F., Li, W., Zhang, X., Niu, Z., & Wang, Z. (2021). Optimization the extraction of anthocyanins from blueberry residue by dual-aqueous phase method and cell damage protection study. *Food Science and Biotechnology*, 30(13), 1709–1719. <https://doi.org/10.1007/s10068-021-00994-w>
13. Ghareaghajlou, N., Hallaj-Nezhadi, S., & Ghasempour, Z. (2021). Red cabbage anthocyanins: Stability, extraction, biological activities and applications in food systems. *Food Chemistry*, 365(June), 130482. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130482>
14. Ghozali, I. (2011). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 19* (p. 129).
15. Hartati. (2019). *Laporan Praktikum Kimia Gravimetri*. 89. <http://www.nber.org/papers/w16019>
16. Hassabo, A. G., & Osman, H. A. (2021). *Journal of Textiles, Coloration and Polymer Science*. 18(1), 55–64.
17. Hidayah, T., Winarni Pratjojo, & NuniWidiarti. (2014). Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zatwarna Alami Kulit Buah Naga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2), 135–140.
18. Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2009). *Gambar 2.1 Pacar Air (Impatiens Balsamina Linn) 4*. 4–27.
19. Ilham, M., & Sumarni. (2020). EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI KULIT BAWANG MERAH SEBAGAI PEWARNA ALAMI MAKANAN (Variabel Volume Pelarut dan Kecepatan Pengadukan). *Jurnal Inovasi Proses*, 5(1), 27–32.
20. Indrayati, F., Utami, R., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2013). *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (Kaempferia rotunda) pada Edible Coating terhadap stabilitas warna dan pH Fillet Ikan Patin yang disimpan pada Suhu Beku*. 2(4).
21. Jadhav, A. R. (2013). Flower Waste Degradation Using Microbial Consortium. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 3(5), 01–04. <https://doi.org/10.9790/2380-0350104>
22. Kadyanan, I. G. A. G. A. (2017). Perancangan Sistem Rekomendasi dalam Industri Kuliner di Bali. *Jurnal Ilmiah*, X(1), 1–6.
23. Kementerian Pekerjaan Umum (2013). Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Republik Indonesia Nomor 03/PRT/M/2013, tentang Penyelenggaraan Prasarana dan Sarana Persampahan dalam Penanganan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga
24. Khotimah, K. (2016). Skrining Fitokimia dan Identifikasi Metabolit Sekunder Senyawa Karpain Pada Ekstrak Metanol Daun Carica pubescens Lenne dan K. Koch Dengan LC/MS. *Uin Maulana Malik Ibrahim Malang*, 1–69.

25. Kumar, V., Kumari, S., & Kumar, P. (2020). Management and sustainable energy production using flower waste generated from temples. *Environmental Degradation: Causes and Remediation Strategies*, 154–165. <https://doi.org/10.26832/aesa-2020-edcrs-011>
26. Machado, J. S., Pieracci, Y., Carmassi, G., Ruffoni, B., Copetta, A., & Pistelli, L. (2023). *Effect of Drying Post-Harvest on the Nutritional Compounds of Edible Flowers*. 1–15.
27. Mahindrakar, A. (2018). Floral Waste Utilization- A Review. *International Journal of Pure & Applied Bioscience*, 6(2), 325–329. <https://doi.org/10.18782/2320-7051.5357>
28. Marpaung, A. M., Prisca, B., & Pramesthi, R. (2020). *Effect of pH and added sugar on stability of color, anthocyanin content and phenolic content of Clitoria ternatea, Ipomoea tricolor and Brassica oleracea extracts*. 54, 273–278.
29. Mokrzycki, W., & Tatol, M. (2014). *Color difference Delta E - A survey Colour difference ΔE - A survey Faculty of Mathematics and Informatics. April 2011*.
30. Mukhtarini. (2014). Mukhtarini, “Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif,” *J. Kesehat.*, vol. VII, no. 2, p. 361, 2014. *J. Kesehat.*, VII(2), 361. <https://doi.org/10.1007/s11293-018-9601-y>
31. Mulyati, M., & Wijaya, A. (2016). *ANALISIS TEKNOEKONOMI PERANCANGAN PEWARNA ALAMI UNTUK INDUSTRI KAIN JUMPUTAN PALEMBANG*. 60, 43–53.
32. Mustika, R. (2019). *Analisis kepuasan pemustaka terhadap layananpemustaka di upt perpustakaan politeknik negeri sriwijaya palembang*.
33. 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>
34. Nurtiana, W. (2019). Anthocyanin As Natural Colorant: a Review. *Food ScienTech Journal*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.33512/fsj.v1i1.6180>
35. Paryanto, P. (2014). Pembuatan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba Dalam Bentuk Konsentrat Tinggi Untuk Pewarna Makanan. *Ekulibrium*, 13(2), 55–58. <https://doi.org/10.20961/ekulibrium.v13i2.2162>
36. Pramitha, D. A. I., Suaniti, N. M., & Sibarani, J. (2018). Aktivitas Antioksidan Bunga Pacar Air Merah (*Impatiens balsamina* L.) dan Bunga Gemitir (*Tagates erecta* L.) dari Limbah Canang. *Chimica et Natura Acta*, 6(1), 8. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n1.16447>
37. 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.

38. Rahayuningsih, E., Wikansari, D. A., & Setiawan, H. (2016). Natural colorants from cosmos sulphureus Cav. And Tagetes erecta L.: Extraction and characterization. *ASEAN Journal of Chemical Engineering*, 16(2), 44–58. <https://doi.org/10.22146/ajche.49893>
39. Rahmawati, I., Arief Fachri, B., Nurtsulutsiyah, N., Hendrikson Manurung, Y., Reza, M., Palupi, B., Fitri Rizkiana, M., & Wika Amini, H. (2022). Penerapan Response Surface Methodology dalam Optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Antosianin pada Limbah Kulit Kakao dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 6(1). <https://doi.org/10.17977/um0260v6i12022p024>
40. Reiza, I. A., Rijai, L., & Mahmudah, F. (2019). Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Nanas (Ananas comosus (L.) Merr). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 10, 104–108. <https://doi.org/10.25026/mpc.v10i1.371>
41. Sadid, A. (2019). *Metode Penelitian*. 01, 1–23.
42. Samadhiya, H., Gupta, R. B., & Agrawal, O. P. (2017). Impact Factor: RJIF 5.24 www.advancedjournal.com Volume 2; Issue 4. *International Journal of Advanced Research and Development*, 2(4), 359–366. www.advancedjournal.com
43. Sanaky, M. M. (2021). Analisis Faktor-Faktor Keterlambatan Pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432–439. <https://doi.org/10.31959/js.v11i1.615>
44. Sembiring, L. (2013). *Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (Cyphomandra Betacea Sendtn) Sebagai Pewarna Alami Es Krim*. 7–26.
45. Shahid, M., Shahid-Ul-Islam, & Mohammad, F. (2013). Recent advancements in natural dye applications: A review. *Journal of Cleaner Production*, 53, 310–331. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.03.031>
46. Sirait, J. S. (2019). *Optimasi ekstraksi antosianin dari rosela merah METODE VACUUM MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (VMAE) DENGAN KAJIAN KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN LAMA WAKTU EKSTRAKSI*.
47. Sudarmi, S., Subagyo, P., Susanti, A., & Wahyuningsih, A. S. (2015). Ekstraksi Sederhana Antosianon dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) sebagai Pewarna Alami. *Eksergi*, 12(1), 05. <https://doi.org/10.31315/e.v12i1.953>
48. Sugianti, I. G. A. N., & Trihadiningrum, Y. (2008). Pengelolaan Sampah Di Kawasan Pura Besakih, Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem Dengan Sistem Tpst (Tempat Pengolahan Sampah Terpadu). *Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi VII*.
49. Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
50. Tan, J., Han, Y., Han, B., Qi, X., Cai, X., Ge, S., & Xue, H. (2022). Extraction and purification of anthocyanins: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 8(April), 100306.

<https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100306>

51. Ulfa, R. (2021). *Variabel penelitian dalam penelitian pendidikan*. 6115, 342–351.
52. Waghmode, M. S., Gunjal, A. B., Nawani, N. N., & Patil, N. N. (2018). Management of Floral Waste by Conversion to Value-Added Products and Management of Floral Waste by Conversion to Value-Added Products and Their Other Applications. *Waste and Biomass Valorization*, July. <https://doi.org/10.1007/s12649-016-9763-2>
53. Wahengbam, S., Rana, N. K., Kundu, S., Bole, S., & Ab, V. (2014). International Journal of Fundamental & Applied Sciences Phytochemical Screening and Biological Activities of Impatiens balsamina . L seeds. *Int. J. Fund. Appl. Sci.*, 3(2), 22–26.
54. Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). PENGARUH JENIS PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI TERHADAP EKSTRAK KAROTENOID LABU KUNING DENGAN METODE GELOMBANG ULTRASONIK The Effect of Different Solvent and Extraction Time of Carotenoids Extract From Pumpkin with Ultrasonic Method. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 390–401.
55. Wang, D., Lin, H., Kan, J., Liu, L., Zeng, X., & Shen, S. (2012). Food chemistry. In *Food Chemistry*. [https://doi.org/10.12968/s0013-7758\(22\)90359-9](https://doi.org/10.12968/s0013-7758(22)90359-9)
56. Wibowo, A., & Djajawinata, D. . . (2012). Penanganan Sampah Perkotaan Terpadu. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 1–11. www.walhi.or.id
57. Widjanarko, S. B., & Susanto, T. (2000). *EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI PIGMEN lappaceum*).
58. Yusril Mukramin. (2022). *Uji Aktivitas Ekstrak Etanolik daun pacar air terhadap pertumbuhan jamur*. 8.5.2017, 2003–2005.
59. Zhang, L., Zhang, C., Wei, Z., Huang, W., Yan, Z., Luo, Z., & Beta, T. (2023). Effects of four drying methods on the quality , antioxidant activity and anthocyanin components of blueberry pomace. *Food Production, Processing and Nutrition*. <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00150-3>
60. ZULAZMI, M. (2022). *RESPONSIBILITAS BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH TERHADAP MASTERPLAN PENGELOLAAN PERSAMPAHAN DALAM MENGATASI PERSOALAN SAMPAH DI KOTA YOGYAKARTA*. 8.5.2017, 2003–2005.