

DAFTAR PUSTAKA

- Albarici, T.R., dan Pessoa, J.D.C., 2012. *Effects Heat Treatment and Storage Temperature on The Use of Açai Drink by Nutraceutical and Beverage Industries*. J. Chientia e Tecnologia de Alimentos. 32(1): 9-14.
- Brouillard, R. dan Dangles, O., 1993. *Flavonoids and Flowers Color*. In: *Flavonoids Advances In Research Since 1986* (Ed. J.B. Harborne). London : Chapman and Hall.
- Budiyanto A,dkk.*Ilmu Kedokteran Forensik*.Cet.2.Jakarta:Bagian Kedokteran Forensik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia,1997.Hlm:71-86.
- Chan, C., Yusoff , R., Ngoh, G., dan F. W. Kung, 2011. *Microwave Assisted Extraction of Active Ingredients From Plants*. Journal Of Kromatography A. 1218: 6213-6225.
- Defena, Hilaria dan Nora Idiawati. 2015. *Stabilitas Ekstrak Pigmen dari Buah Lakum(Cayratia trifolia (L.) dan Aplikasinya sebagai Pewarna Pangan*. (Laporan Penelitian). Program Studi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura.
- Diniyah, N. 2005. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin Kulit Terung Jepang (Solanum melongena L.) Kajian Jenis Terung dan Konsentrasi HCl dalam Etanol*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian,Unibraw, Malang.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Giusti, M.M. dan R. E. Wrolstad. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy Unit F1.2 in Current Protocols*. Food Analytical Chemistry. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Ghosh, D. dan Konishi, T., 2007. *Anthocyanins and Anthocyanin-Rich Extract: Role in Diabetes and Eye Function*. Asia Pacific J. Clin. Nutr., 16 (2): 200-208.
- Goto, T., Hoshino, T. dan Obha, M., 1976. *Stabilization Effect of Neutral Salts on Anthocyanins: Flavilium Salts, Anhidrobases and Genuine Anthocyanins*. J. Agr. Biol. Chem, 40(8): 1593-1596.
- Hanum, T., 2000. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa)*. Bul. Teknol. Dan Industri Pangan, Vol. XI, No.1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Harborne, J. B.1996. *Metode Fitokimia*. Terbitan ke-II.a.b. Kosasih Padmawinata.Penerbit ITBERAT BASAHandung.
- Koswara, S., 2009. *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. ebookpangan.com.
- Kurniati, Sylvi. 2011. *Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Menggunakan Ultrasonik Bath (Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian ,Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.
- Lawrence, G. H. M. 1964. *Taxonomi of Vascular Plants*. New York: The Macmillan Company.

- Mandal, V., Mohan, Y., dan S. Hemalatha. 2007. *Microwave Assisted Extraction – An Innovative and Promising Extraction Tool for Medicinal Plant Research*. *Pharmacognos. Reviews*. 1:7-18.
- Mardiah, 2010, *Ekstraksi Kelopak Bunga dan Batang Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) sebagai Pewarna Alami*, Universitas Juanda (Laporan Penelitian).
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors*. New York: Academic Press.
- Nikkhah, E., Khayamy, M., Heidari, R., dan Jamee, R., 2007. *Effect of Sugar Treatment on Stability of Anthocyanin Pigments in Berries*. *J. of Biol. Sci.*, 7: 1412-1417.
- Permenkes RI No.033/MENKES/PER/2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Perry, Robert H., Don W. Green & James O. Maloney. 1999. “Perry’s Chemical Engineers’ Handbook”. 7th Edition. McGraw Hill Book Company : New York, USA.
- Rein, M., 2005. *Copigmentation Reaction and Color Stability of Berry Anthocyanins*, *University of Helsinki* (Disertasi).
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saati, E.A., 2009. Pendaftaran paten, judul invensi: Tablet Effervescent dari Ekstrak Pigmen Bunga Mawar merah (*Rosa* sp.) dan proses Pembuatannya. Dibiayai DP2M DIKTI Tahun 2009.
- Saraswati, D.N. dan Astutik, S.E., 2011, *Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Manggis serta Uji Stabilitasnya*, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sari Puspita, A Fitriyah, K Mukhamad, Unus, F Mukhamad, L Triana. 2005. *Ekstraksi dan stabilitas antosianin dari kulit buah duwet (Syzygium cumini)*. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* Vol.XVI No. 2 Th 2005.
- Sharifi, A. and Hassani, B., 2012, *Extraction Methods and Stability of Color Extracted From Barberry Pigments*, *Inter. J. of Agri Sci.*, 2: 320-327.
- Sudarmadji, S, dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmanto. 1989. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan: Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi*. UGM, Yogyakarta.
- _____. 1990. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- _____, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarti, S. dan Firdaus, A., 2010, *Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman*, *J. Tekno. Pertanian*, 11: 87-93.
- Winarti, S., Sarofi, U. dan Anggrahini, D., 2008. *Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) sebagai Pewarna Alami*, *J. Teknik Kimia*, 3: 207- 214.
- Vargaz, F.D and Lopez, O.D. 2003. *Natural Colorants for Food and Reutra Ceutical Uses*. CRC Press. New York. Vogel. 1987. *Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Penerjemah : Pudjaatmaka H dan Setiono. EGC. Jakarta.

Zhang, Hua-Feng, Xiao-Hua Yang, Ying Wang. 2011. Microwave Assisted Extraction of Secondary Metabolites From Plants: Current Status and Future Directions. *Trend in Food Science and Technology*. 22: 672-688.