

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana D. H. 2013. **Ekstraksi Minyak Melati (Jasminum Sambac) (Kajian Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)**. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anam, Khairul, Maisya Zahra Albanna, Yonatan Banoet, dan Zuraidah., 2010. **Isolasi dan Seleksi Kapang Penghasil Asam Sitrat**. Bogor :Institut Pertanian Bogor.
- Andersen, O. M. dan K. Bernard., 2001. **Chemistry, Analysis and Application of Anthocyanin Pigments from Flowers, Fruits, and Vegetables**, <http://www.Uib.no/makerere-uib/Subproject%201.htm>-18. Diakses: 22 Mei 2017.
- Ansel, H. C., 2008. **Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi**, edIV, Alih bahasa Ibrahim, F. Jakarta : UI Press.
- Apriliyanti, Tina. 2010. **Kajian Sifat Fisiko kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan**. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Armanzah, Reynaldi Syarif dan Tri Yuni Hendrawati. 2016. **Pengaruh waktu maserasi zat antosianin sebagai pewarna alami dari ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L)**. Skripsi, UMJ, Jakarta.
- Bernard, Cameron, 2012, **Ekstraksi Zat Warna dari Kulit Manggis**, Skripsi, FT UNRI, Riau.
- Cacace, J. E. and Mazza, G. 2003. **Optimization of extraction of anthocyanins from black currants with aqueous ethanol**. Journal of Food Science 68: 209-215.
- Cahayanti, Ida Ayu Putu Arik, Ni made Wartini, dan L P Wrasita. 2016. **Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pewarna Alami Buah Pandan (*Pandanus Tectorius*)**. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. Bali: Universitas Udayana.
- Cahyadi, Wisnu. (2008). **Analisis & Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan**. Edisi Kedua. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.

- Darwis, D. 2000. **Teknik Dasar Laboratorium Dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam Hayati**, Workshop Pengembangan Sumber Daya Manusia Dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati FMIPA Padang: Universitas Andalas.
- Durst, R. W., & Wrolstad, R. E., 2005. Unit F1.2: **Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-visible Spectroscopy**. In R. E. Wrolstad (Ed.), *Handbook of analytical food chemistry* (pp. 33–45). New York: John Wiley & Sons.
- Depkes RI. (2000). **Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I)**. Jilid II. Jakarta: Departemen Kesehatan RI dan Kesejahteraan Sosial RI Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Diana, Widya Savitri. 2014. **Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Terhadap Bakteri *Bacillus Cereus* dan *Escherichia coli***. Skripsi. Riau: UINSuska.
- Gugule, 2005. **Pengertian soxhletasi**. <http://chemical-richo17.blogspot.com/>. Diakses 24 Mei 2017.
- Hambali, Mulkan, Febrilia mayasari, Fitriadi Noermansyah., 2014. **Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi**, *Jurnal Teknik Kimia* No. 2, Vol. 20.
- Hanum, T. 2000. **Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Ketan Hitam**. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 11:17-23.
- Hardoko, Liana Hendarto, dan Tagor Marsilam Siregar. 2010. **Jurnal Teknologi dan Industri Pangan: Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar**. Vol. XXI. No. 1. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan.
- Hernawati, Yessi, Ainur Rofieq dan Poncojari Wahyono. 2015. **Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya dalam EsKrim**. Malang: Universitas Muhammadiyah.
- Hidayat, N. dan Elfi Anis Saati. (2006). **Membuat Pewarna Alami**. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Hui, Y.H. 2006, **Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I**. CRC Press, USA.

- Husna.N.E. 2013.**Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya.** Jurnal Agritech. 33 (3): 296-302.
- Jiao, Y., Y. Jiang, W. Zhaidan Z. Yang. 2012. **Studies on antioxidant capacity of anthocyanin extract from purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.).** African Journal of Biotechnology.
- Juanda, D dan Cahyono, B. 2000. **Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani.** Yogyakarta: Kanisius.
- Kalsum, Umi. 2012. **Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallusonchopillus*) sebagai Bahan Stabil.** Makassar: Universitas Hassanudin.
- King, J.W., R.D. Gabriel and J.D.Wightman, 2009.**Subcritical Water Extraction of Anthocyanins from Fruit Berry Substrates.**Supercritical Fluid Facility.Los Alamos National Laboratory C.ACT Group Chemistry Division. Los Alamos. USA.
- Kim, S., S. Woo, H. Yun, S. Yum, E. Choi, J. R. Do, J. H. Jo, D. Kim, S. Lee, dan T. K. Lee. 2005.**Total Phenolic Contents and Biological Activities of Korean Seaweed Extracts. Food Science and Biotechnology** Vol 14 No 6: 1 – 5.
- Kumalaningsih, Sri., 2006, **Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan,** Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kwartiningsih, Endang, Agatha Prastika, dan Dian Lellis Triana. 2016. **Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*).** Seminar Nasional Teknik Kimia. Program Studi S1 Teknik Kimia Jurusan Teknik Kimia, FT, Universitas Sebelas Maret. ISSN 1693-4393.
- Lazuardi, Rene Mursaerah Mulki, Wisnu Cahyadi, dan Yanna Holianawaty. 2010. **Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garciniamangostana* L) dengan Berbagai Jenis Pelarut.** Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Lee TA, Sci BH, Counsel. 2005. **The food from hell: food colouring. The InternetJournal of Toxicology.**Vol 2 no 2. China: Queers Network Research.
- Masudi. 2004. **Keunggulan Ubi Jalar.** <http://id.shvoong.com/medicine-and-health/nutrition/2246365-khasiat-ubi-jalar-ungu>. Diakses: 20 Mei 2017.
- McCabe, W. L. 2005. **Unit Operation of Chemical Engineering.**5th Edition. Mc Graw Hill, New York.

- Mohammed, Reja S, Sahar S El Souda, Hanan A.A TAie, Maysa E Moharam, dan Kamel H. Shaker., 2015. **Antioxidant, antimicrobial activities of flavonoids glycoside from *Leucaenaleucocephala* leaves.** Journal of Applied Pharmaceutical Science Vol. 5 (06).
- Mohanraj, Reyma and Subha Sivasankar. 2014. **Sweet Potato (*Ipomoea batatas* [L.] Lam) - A Valuable Medicinal Food.** Department of Biotechnology, Aarupadai Veedu Institute of Technology, Vinayaka Missions University, Kancheepuram, India.
- Nuraini, H. 2007. **Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal.** Jakarta: Qultummedia.
- Pradipta, Aditya. 2011. ***Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Anti bakteri Ekstrak Etanol Daun Sansevieria Trifasciata Prain Terhadap Staphylococcus Aureus Ifo 13276 dan Pseudomonas Aeruginosa Ifo 12689.*** S1 Thesis, Yogyakarta:UAJY
- Purba, A. A. Simpati. 2003. **Pembuatan Bubuk Pewarna Makanan Alami Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Linn) dengan Metode Spray Drying.** Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ricter, P., M.I. Toral, and C. Toledo, 2006. **Subcritical Water Extraction and Determination of Nifedipine in Pharmaceutical Formulation.** Drugs, Cosmetics, Forensic Sciences. J. of AOAC International. Vol. 89, No.2.
- Rizani, K. Z. 2000. **Pengaruh Konsentrasi Gula Reduksi dan Inokulum (*Saccharomyces cerevisiae*) Pada Proses Fermentasi Sari Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) untuk Produksi Etanol.** Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rohaeni, Nine Siti. 2016. ***Kajian Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Pigmen Dari Sabut Kelapa (*Cocos Nucifera* L) Sebagai Pewarna Alami.*** Skripsi. Fakultas Teknik Unpas.
- Simanjuntak, Lidya., Chairina Sinaga., dan Fatimah, 2014. **Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*).** Jurnal Teknik Kimia USU, Vol. 3, No. 2.
- Suda I, Oki T., Masuda M, Kobayashi M, Nishiba Y, and Furuta S. 2003. **Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods.** JARQ 37(3):167–173.

- Sumbono, Aung. 2015. **Biokimia Pangan Dasar**. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Suprapti, M Lies. 2003 **Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya**. Kanisius: Yogyakarta.
- Ticoalu, Gloria Daniela, Yunianta, dan Jaya Mahar Maligan. 2016. **Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas. L*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisi Enzimatis**. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno FG. 2008. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarti S, Sarofa U, Anggraeni D. 2008. **Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai pewarna alami**. Jurnal Teknik Kimia. Vol.3, No1.
- Yernisa, 2013. **Rekayasa Proses Pembuatan Pewarna Bubuk Alami Dari Biji Pinang (*Areca Catechu l.*) dan Aplikasinya Untuk Industri**. Thesis. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yudharini Gst Ayu Kd Frety, A.A.P.A. Suryawan W, Ni Made Wartini. 2016. **Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Karakteristik Ekstrak Pewarna dari Buah Pandan (*Pandanus Tectorius*)**. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Argoindustri. Vol 4 no.3.