

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Ali, S.F.M. 2010. *Spray Dried Durian Powder*. [Tesis]. Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering. Universitas Malaysia Pahang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Angga, D. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfid dan Mix Pengawet terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi pada Suhu Ruang. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Anwar, E. 2002. Pemanfaatan Maltodekstrin dari Pati Singkong Sebagai Bahan Penyalut Lapis Tipis Tablet. Makara, Sains, Vol. 6, No. 1, April 2002.
- Aty, A.M.A., Hamed, M.B., Fahmy, A.S., Mohamed, S.A. 2013. *Comparison of the Potential of Ficus sycomorus latex and Horseradish Peroxidases in the Decolorization of Synthetic and Natural Dyes*. Journal of Genetic Engineering and Biotechnology (2013) 11:95-102. Science Direct.
- Bakowska, A., Barczak. 2015. *Acylated Anthocyanins as Stable, Natural Food Colourants-A Review*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 2005, vol 14/55. No. 2, pp. 107-116.
- BPOM. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Jakarta. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Caliskan, G., Dirim, N.S. 2016. *The effect of different drying Processes and The Amounts of Maltodekstrin addition on the powder Properties of Sumac Extract Powders*. Powder Technology 287(2016) 308-314. Science Direct.
- Descamps, N., Palzer, S., Roos, Y.H., Fitzpatrick, J.J. 2013. Glass Transition and Flowbility/caking Behavior of Maltodekstrin DE 21. Journal of Food Engineering 119 (2013) 809-813. Science Direct.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Elbe, V., dan Schwartz. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Estiasih, T., Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz dan Zakaria. 1996. Toksisitas dan Imonugenitas Pigmen Angkak yang Diproduksi dari Kapang *Monascus purpureus* pada Substrat Limbah Cair Tapioka. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 1(12): 34-38.
- Ferri, I.P.A., Manurung, M., Puspawati, N.M. 2015. Efektifitas Antosianin Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) sebagai Penurun Low Density Lipoprotein Darah Tikus Wistar yang Mengalami Hiperkolesterolemia. Cakra kimia Indonesia E-Journal of Applied Chemistry)Volume 3 nomor 12, Mei 2015.

- Francis, 1989, Food Colorants: *Anthocyanin*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 28: 273-314.
- Gonnissen Y, Remon J.P. and Vervaet C. 2008. *Effect of maltodextrin and superdisintegrant in directly compressible powder mixtures prepared via co-spray drying*. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*. 68 : 277–282.
- Giusti, M. M. dan Wrolstad R. E. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. *Journal of Current Protocols in Food Analytical*.
- Hayati, E.K. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal kimia* 6 (2), juli 2012: 138-147. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Herold. 2007. Formulasi Minuman Fungsional Berbasis kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus* Bl. Miq) yang Didasarkan pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Citarasa dan Warna. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Huang, Yu-Ching, Yung-Ho, dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Istiqomah. 2013. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (*Piperis retrofracti fructus*). [Skripsi]. Jakarta. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kusuma Ida P. N. K. 2011. Penetapan Kadar Etanol. Universitas Udayana. Bali.
- Leimena, 2008. Karakterisasi dan Purifikasi Antosianin pada Buah Duwet (*Syzygium cumini*). [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Lindy, T.E.N., 2008. Aplikasi ekstrak Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) pada Produk *jelly*, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Mahdavi, S. A., Jafari, S. M., Assadpoor, E., Dehbad, D., 2016. *Encapsulation Optimization Of Natural Anthocyanins With Maltodextrin, Gum Arabic, And Gelatin*. *International Journal of Biological Macromolecules* 85 (2016) 379-385. Science Direct.
- Man, J. M. de. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Mardaningsih, F., Andriani, M. A. M., Kawiji. 2012. Pengaruh Konsentrasi Etanol Dan Suhu *Spray Dryer* Terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (*Medicago Sativa L.*) Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1 Oktober 2012*. ISSN: 2302-0733.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung. Alfabeta.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, D. 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Alfabeta. Bandung.

- Naufalin, R., Rukmini, H.S. 2015. *Antioxidant activity and Physicochemical Properties of speciosa flower extract*. ScienceDirect. Agriculture and Agriculture Science Procedia 9 (2016)297-303.
- Nugraheni, M. 2013. *Pewarna Alami*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Oberoi, D.P.S., Sogi, D.S. 2015. *Effect of Drying Methods and Maltodekstrin Concentration On Pigment Content of Watermelon Juice Powder*. Journal of Food Engineering 105 (2015) 172-178. Science Direct.
- Pitojo, S. dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., Anandito, R. B. K. 2014. Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan *Whey* terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis*, L.f.). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (3) 2014. Indonesian Food Technology.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dengan Metode *Foam-Mat-Drying*. Jurnal Teknologi Pertanian 13(2):125-137.
- Richana, N., Nursyafira, F., Pujoyuwono, dan Herawati, H. 2005. Optimasi Proses Produksi Maltodekstrin dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian.
- Santoso, W. E. dan Estiasih, T. 2014. Jurnal Review : Kopigmentasi Ubi jalar Ungu (*ipomea batatas var. Ayumurasaki*) dengan Kopigmentasi Na-Kaseinat dan Protein *Whey* serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p 121-127.
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, Mukhama, dan Lindiati, T. 2005. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzygium cumini*). Jurnal Teknologi dan Industri pangan Volume XVI no 2.
- Samber, L.N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 2012. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS.
- Sayuti, K., Hamzah, N., Anggraini, T., Andesta, N. 2011. *The Effect of Temperature and Drying Time on the Characteristic of Reddish Grey Fruit Instant Powder (Sizygium cumini)*. Pakistan journal of Nutrition 10 (9): 846-850,2011 ISSN 1680-5194.
- Srihari, Lingganingrum, Damaiyanti dan Fanggih, 2015. Ekstrak bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Spray Drying. Jurnal Teknik Kimia, Vol 9, No.2, April 2015.
- Supriyadi, dan Rujita A.S. 2013. Karakteristik Mikroenkapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai Enkapsulan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 24 No. 2 tahun 2013. ISSN: 1979-7788. Terakreditasi dikti: 80/DIKTI/Kep/2012.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor.

- Tama, J.B., Kumalaningsih, S., Mulyadi, A.F. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E.Br. (Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan $MgCO_3$). 2013. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Wadhvani, R. dan Mahon, D.J.M 2011. *Color of Low Fat Cheese Influence Flavor Perception and Consumer Liking*. Journal Dairy Science. 95:2336-2346. American Dairy Science Association
- Wijaya, C.H., Mulyono, N. 2009. Bahan tambahan pangan pewarna. IPB Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Yadav, M., Yadav A., Yadav, J.P. 2014. *In Vitro Antioksidant and Total Phenolic Content of Endophytiv Fungi Isolated from Eugenia jambolana Lam*. Science Direct. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine 2014; 7 (Suppl 1):S256-S261.
- Yuliana. 2014. Pembuatan Pewarna Bubuk Alami dari Daun Jati (*Tectona grandis* Linn. f. (Kajian Jenis dan Konsentrasi Filler. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Yulianti dan Satuhu. 2012. Panduan Lengkap Minyak Asiri. Penebar Swadaya. Jakarta.
- BPOM. 2015. BPOM Temukan Minuman Menggunakan Pewarna Tekstil. <http://www.sinarharapan.co/news/read/150623039/bpom-temukan-minuman-menggunakan-pewarna-tekstil> [23 Juli 2015]

