

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, A. N., Susanti, S., dan Setiani, B. E. (2021). Efek Color Retention Agent pada Mi Basah dengan Pewarna Alami Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.) pada Karakteristik Fisikokimia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(1), 105-112.
- Akhyar, Faridul. 2018. *Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Wortel*. Bogor. Institut Pertanian Bogor; e-Skripsi.
- Alaudin M, N. Widiarti. 2009. *Sosialisasi Pembuatan Ekstrak Pewarna Alami bagi Ibu-ibu Pkk Desa Sukorejo Kecamatan Gunungpati Semarang*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.
- Andarwulan N, Koswara S. 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta (ID): CV Rajawali.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis, 16th Edition*, Chapter 12, Microchemical Methods. Gaithersburg (US): Association of Official Analytical Chemistry International
- Arina M, Simon B. 2015. Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha dengan Metode Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 928-938.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 01-3709-1995. *Tentang Syarat Mutu Rempah-Rempah Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia
- Basrah A. 1987. *Zat Warna dan Pemakaiannya dalam Industri Pangan*. Jakarta (ID): Risalah seminar bahan tambahan kimiawi.
- Budiman, L., S. T. Soekarto, dan A. Apriyantono. 1984. Karakterisasi buah labu (*Cucurbita pepol.*). *Bul. Pen. Ilmu dan Teknologi Pangan*. III:116:123
- Button, G., Liaaen- Jensen, S., and Fanden, H.P. 2008. *Carotenoids* : vol 4. Berlin: Binkhausen Inc.
- Cahayanti, I. A. P. A., Wartini, N. M., & Wrasati, L. P. (2016). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakteristik pewarna alami buah pandan (*Pandanus tectorius*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 32-41.
- Cahyadi W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta (ID): Bumi Aksara
- Deliani, D. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Pewarna Alami Labu Kabocha (*Cucurbita Maxima* L.) dengan Metode Foam-Mat Drying*. (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Demam M. 1993. *Kimia Makanan*. Bandung (ID): ITB.
- Dimara. L., Ferdy S. Rondonuwu, dan Leenawaty Limantara. 2008. Uji Fisika Kimia Stabilitas Pigmen Karotenoid pada Ekstrak Kasar Buah Merah Papua (*Pandanus conoideus* Lam.): Potensi Sebagai Pewarna Alami. UK Satya Wacana: Salatiga

- Eko W. 2008. Preparasi Pewarna Bubuk Merah Alami Berantioksidan dari Ekstrak Bunga Rosella serta Aplikasinya pada Produk Pangan.
- Erawati C. 2006. Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). [tesis]. Bogor (ID): IPB
- Ernawati, S. (2010). Stabilitas Sediaan Bubuk Pewarna Alami Dari Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L) Yang Diproduksi Dengan Metode Spray Drying Dan Tray Drying.
- Fajri, F. A. N., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2021). Penambahan Anti Kempal Magnesium Karbonat ($MgCO_3$) Terhadap Karakteristik Flavor Lemi Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 113-122.
- Fasikhatus T. 2010. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Gum Arab terhadap Karakteristik Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah dengan Metode Spray Drying. [skripsi]. Bogor (ID): IPB.
- Gharsallaoui A, Roudaut O, Voilley, Saruel R. 2007. Aplikasi Spray Drying pada Mikroenkapsulasi Bahan Pangan. *Food Res Int.* 40 (9): 1107-1121
- Gonnissen Y, Remon J, 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 (8): 277-282.
- Haslina, Novizar, N., Adi, S. 2021. Different Drying Duration of Corncobs Powders and Its Effects on Physical, Nutritional and Phytochemical. *International Jurnal On Advance Science Engineering Information Technology.* Vol. 11 No. 3
- Hayati EK, Budi US, Hermawan R. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.): Pengaruh Temperatur dan pH. *Journal of Chemistry.* 6(2):138-147.
- Henal P, Bhat SR, Balamuralidhara, Kumar PTM. 2011. Comparison of stability testing requirements of ICH with other international regulatory agencies. *Pharma Times.* 43(09): 21-24.
- Henry G, Grime J. 1993. *Methods in Comparative Plant Ecology (A Laboratory Manual)*. London(ID): Chapman and Hall
- Herastuti SR, Soekarto ST, Fardiaz, Laksmi B, Tomomatsu A. Stabilitas Provitamin A dalam Pembuatan Tepung Wortel. *Buletin Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan.* 2 (2): 59-66.
- Herlinawati, L. (2020). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Pirolidon (PVP) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tabelt Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl). *Agritekh*, 1(01), 1-25.
- Hui Y. 2002. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York (US): Willey-interscience Publ.
- Hutching J. 1999. *Food Color and Appearance*. Gaithersburg (US): Aspen Publisher Inc.
- Imdad, H. P., dan Nawangsih, A. A. (1995). *Sayuran Jepang*. Penebar Swadaya. Jakarta, hlm, 76-78.
- Klauri H, Bauernfeind J. 1981. *Carotenoid as food colors*. New York (US): Academic Press.

- Manasika, A., dan Widjanarko, S. B. (2015). Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut Dan Lama Ekstraksi)[In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Manurung M. 2012. Aplikasi Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) sebagai Pewarna Alami pada Kain Katun secara Pre-Mordanting. *Jurnal Kimia*. 6(2): 183-190.
- Markus PK, Widodo FM, Tri WA. 2013. Pengaruh Penambahan $MgCO_3$ dan $NaHCO_3$ dengan Perbedaan Pencahayaan terhadap Stabilitas Pigmen Klorofil-a Mikroalga *Chlorella vulgaris*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2 (3): 25-33
- Moehamed S, Hussein R 1994. Effect of Low Temperature Blanching, CysteineHCl, N-acetyl-L-Cysteine, Na-Metabisulphit and Drying Temperature on The Firmness and Nutrient Content of Dried Carrots. *J. Food Proc. and Pres.* 18(3): 43-48.
- Mortensen A. 2006. *Carotenoids and Other Pigments as Natural Colorants*. Pure Appl. Chem. Vol. 78 No. 8 pp 1477-1491
- Natalia, D. 2005. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Pelarut Organik Terhadap Total Antosianin dari Ekstrak Pigmen Alami Buah Arben (*Rubusidaeus (Linn.)*). Skripsi. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Oktora, A. R., Ma'ruf, W. F., dan Agustini, T. W. (2016). Pengaruh Penggunaan Senyawa Fiksator Terhadap Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen β -KAROTEN Mikroalga *Dunaliella Salina* Pada Kondisi Suhu Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 206-13.
- Palozza, P, Krinsky NI (1992) Antioxidant effects of carotenoids in vivo and in vitro : An overview. *Methods Enzymol* 213:403-420.
- Paryanto P, Hermiyanto H, Sanjaya DS. 2013. Pembuatan Zat Warna Alami dari Biji Kesumba dalam Bentuk Konsentrat Tinggi untuk Pewarna Makanan. *METANA*. 9(2): 41-45.
- Permatasari, N. A., dan Afifah, F. (2020). Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss.*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X*.
- PORIM TestMethods, 1995, Palm Oil Research Institute of Malaysia, *Journal of Oil Palm Research*. 2(6):321-325
- Pramono, S. 2006. Penanganan Pasca Panen Dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami. Prosiding Seminar nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor, 15-18 Sept.2005. Hal 1-6
- Pratomo, M. A., Inggrid, and Ngadiarti I., 2014. Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Daya Terima, Nilai Gizi, dan Daya Simpan Donat dengan Pengolahan Metode Panggang. *Nutritive Diatia* 6, 46-53
- Rahardjo, P. A. C. (2018). *Physicochemical Characteristics Of Cabinet Dried And Freeze Dried Natural Food Colorant Powder From Red Cabbage (Brassica Oleracea L.) With Various Concentration Of Maltodextrin And Soy Protein Isolate* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- 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.

- Retnowati, P. A., & Kusnadi, J. (2014). Probiotic Beverages Manufacture of Date Palm Fruit (*Phoenix dactylifera*) Extract with *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* Isolate. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 70-81.
- Ria OA, Farid MW, Winarni AT. 2016. Pengaruh Senyawa Fiksator Terhadap Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen Beta Karoten Mikroalga pada Kondisi Suhu Berbeda. *JPHPI*. 9 (3): 206-213.
- Rodriguez, D. B. and Mieko, K. 2004. Harvest Plus Handbook for Carotenoid Analysis. Hand Book Technical Monograph Series 2. Washington.
- Rymbai, H., Sharma, R. R., dan Srivastav, M. (2011). Bio-colorants and its implications in health and food industry—a review. *International Journal of Pharmacological Research*, 3(4), 2228-2244.
- Sangadji, I., Rijal, M., dan Kusuma, Y. A. (2017). Kandungan antosianin di dalam mahkota bunga beberapa tanaman hias. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 118-128.
- Sani, R.N., Nisa, F.C., Andriani, R.D., dan Maligan, J.M., 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*. *Journal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2, P.121-126.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta (ID): Kanisius. Setijo, P dan Zumiati. 2009. Pewarna Nabati Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Saswanti, P. C. K. (2015). Optimasi Dan Uji Toksisitas Ekstrak Karotenoid Labu Kabocha (*Cucurbita Maxima L.*) Dengan Metode Bslt (Brine Shrimp Lethality Test)(Kajian: Rasio Pelarut Dan Lama Ekstraksi) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Setijo, P dan Zumiati. 2009. Pewarna Nabati Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningrum EN. 2010. Efektivitas Penggunaan Jenis Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Penambahan Aseton 60%. [skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret.
- Sin, C. L. 2017. Production and properties of shelfstabel spray-dried powder from enzymetreated soursop (*Annona muricata L.*) fruit. *Fakultas Sains dan Teknologi Pangan*: 1-220.
- Sudarmadji. 1996. Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta (ID): Penerbit Liberty.
- Sudarto, Y. 1993. Budidaya Waluh. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Suhanda, I. 2006. Makanan Hidup Sehat. Buku Kompas. Jakarta.
- Suliswati, Made. 2015. Perancangan Percobaan. Denpasar. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam; Universitas Udayana. Hal. 74
- Suraloka, M. P. A. (2017). Perbandingan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dengan Sari Wortel Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Marshmallow Wortel (*Daucus carrota*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A. F. (2014). Studi pembuatan bubuk pewarna alami dari daun suji (*Pleomele angustifolia NE Br.*) kajian konsentrasi maltodekstrin dan $MgCO_3$. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 73-82.

- Tazar, N., Violalita, F., Harmi, M., dan Fahmy, K. (2017). Pengaruh perbedaan jenis dan konsentrasi bahan pengisi terhadap karakteristik pewarna buah senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2), 117-121
- Tedjautama E, Zubaidah E. 2014. Peningkatan produksi pigmen merah angkak tinggi lovastan menggunakan ko-kultur *Monascus purpureus* dan *Saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 78–88
- Thamrin W, Nursid M, Rini S. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(1): 31-36
- Tranggono, Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Yogyakarta (ID): UGM.
- Tritama, F.B.A, Haslina, dan Larasati D. 2021. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. *Jurnal Food Technology Agricultural Product, Universitas Negeri Semarang*.
- Triyoko, Samun, Paryanto. 2008. Koefisien Transfer Massa Volumetris Ekstraksi Zat Warna Alami dari Rimpang Kunyit (Curcuminoid) di dalam Tangki. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret
- Udiarta P, Nurcahya ED, Romadhon. Pengaruh Penambahan $MgCO_3$ dan $ZnCl_2$ terhadap Stabilitas Kandungan Pigmen pada Mikroalga. *Jurnal Saintek Perikanan*. 10(2): 114-118.
- Urek, R. O., & Kerimoglu, Y. (2019). Evaluation of Effects of Mg^{2+} and Cu^{2+} on Pigment-Metabolite Production and Photosystem II Activity of *Arthrospira platensis* Gomont 1892. *Turkish Journal of Fisheries and Aqua*
- Utomo, D. (2013). Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus Alba L.*) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1).
- Wahyuni, D. T., dan Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390-401.
- Winarno FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama
- Wulansari A, Prasetyo DB, Lejaringtyas M, Hidayat A, Anggarini S. 2012. Aplikasi dan Analisis Kelayakan Pewarna Bubuk Merah Alami Berantioksidan dari Ekstrak Biji Buah Pinang (*Areca catechu*) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Pangan. *Jurnal Industria*. 1(1): 1-9.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., & Suwarastuti, A. (2006). Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*, 31(1), 55-61.
- Yuwono S, Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang (ID): Universitas Brawijaya.

