

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, M. 2011. Zat Warna Alami, 7 Desember 2011. <http://www.ariiefm.lecture.ub.ac.id> [diakses 19 Oktober 2015].
- Arinda, R. 2014. Rahasia di Balik Bau Jengkol (Part 5), 26 Agustus 2014. <http://www.vemale.com> [diakses 26 Oktober 2015].
- Ayu, S. 2012. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat pada Pelarut Etanol terhadap Kestabilan Ekstrak Antosianin Kubis Merah (*Brassica oleraceae*, L.) sebagai Pewarna Alami dan Aplikasinya terhadap Sirup. [Skripsi]. Jurusan THP. Universitas Andalas. Padang. 46 hal.
- [AOAC] Association of Analytical Communities. 1970. *Official Methods of Analysis 11th Edition*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington D.C. 815 hal.
- Budiman, A., Wahyudi C., Chondro, D. dan Prakosa, G.K. 2006. Prarencana Pabrik Antosianin Kapasitas Produksi 7600 Kilogram/Tahun. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 215 hal.
- Bueno, J.M., Sáez-Plaza, P., Ramos-Escudero, F., Jimenez, Fett R. dan Asuero A.G. 2012. Analysis and Antioxidant Capacity of Anthocyanin Pigments. Part II: Chemical Structure, Color and Intake of Anthocyanins. *Critical Reviews in Analytical Chemistry* 42 (2): 126-151.
- Brouillard, R dan Dangles, O. 1993. Flavonoids and Flowers Color. In: The Flavonoids Advanced in Research Since 1986 (Ed. J.B. Harborne). Chapman and Hall. London. 676 hal.
- Cavalcanti, R.N., Santos, D.T. dan Maireles M.A.A. 2011. Non-Thermal Stabilization Mechanism of Anthocyanins in Model and Food Systems - an Overview. *Food Research International*, 44 (2): 499-509.
- Decky. 2010. Pewarna Makanan, Juli 2010. <http://www.decky28.blogspot.co.id> [diakses 10 Desember 2015].
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung. 550 hal.
- Dinata, A. 2008. *Ekstrak Kulit Jengkol Atasi Jentik DBD*. Inside. 3 (2): 59-66.
- Dinda. 2008. Ekstraksi, November 2008. <http://www.medicafarma.blogspot.co.id> [diakses 15 September 2015].
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Kementerian Pertanian, Direktorat Jenderal Hortikultura. Jakarta. 286 hal.
- Elbe, J.H.V. dan Schwartz, S.J. 1996. Colorants. Di Dalam: Fennema, O.R. (editor). *Food Chemistry*. Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York. 1067 hal.
- Farida, R. dan Nisa, F.C. 2015. Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan : Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2: 363-373.

- Giusti, M.M. and Wrolstad R.E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. F1.2.1-F1.2.13.
- Gökmen, V., H.Z. Senyuva, Berkan Dilek dan Enis Çetin. 2006. Computer Vision Based Analysis of Potato Chips A tool For Rapid Detection of Acrylamide Level. Di dalam: *Science Direct Food Chemistry Vol. 101*: 791-798.
- Goto, T., Hoshino, T. dan Ohba, M. 1976. Stabilization Effect Neutral Salts on Anthocyanins: Flavylium Salts, Anhydrobases and Genuine Anthocyanins. *Agricultural and Biological Chemistry* 40(8): 1593-1596.
- Hadi, A. 2009. Spektrofotometri, Maret 2009. <http://www.tjahkimiainnes.blogspot.co.id> [diakses 26 Januari 2017].
- Haryadie, W.R. 2012. Ekstraksi Zat Tanaman, Desember 2012. <http://www.kampusdokter.blogspot.co.id> [diakses 10 Desember 2015].
- Hidayat dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 52 hal.
- Hoshino, T, Matsumoto, U. dan Goto, T. 1981. Self-association of Some Anthocyanins in Neutral Aqueous Solution. *Phytochemistry* 20(8): 1971-1976.
- Hubbermann, E.M., Heins, A., Stockmann, H. dan Schwarz, K. 2006. Influence of Acids, Salt, Sugars and Hydrocolloids on the Colour Stability of Anthocyanins Rich Black Current and Elderberry Concentrates. *European Food Research and Technology* 223(1): 83-90.
- Hunter, R.S. 1958. Photoelectric Color Difference Meter. *Journal of the Optical Society of America* 1917-1983 48(12): 985-995.
- Hutabarat, F.R. 2010. Studi Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*, Poir) sebagai Indikator pada Titrasi Asam Basa. [Skripsi]. FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan. 56 hal.
- Hutapea, J.R. 1994. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia III*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. 332 hal.
- Hutauruk, J.E. 2010. Isolasi Senyawa Flavonoida dari Kulit Buah Tanaman Jengkol (*Pithecellobium Lobatum*, Benth.). [Skripsi]. FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan. 77 hal.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd edition*. An Aspen Publication. Maryland. 610 hal.
- Jackman, R.L. dan Smith, J.L. 1996. Anthocyanins and Betalains. Di dalam : Hendry, G.A.F. dan Houghton, J.D. (editor). *Natural Food Colorants*. 2nd Ed. Blackie Academic & Professional. London. 348 hal.
- Krifi, B. dan Metche M. 2000. Degradation of Anthocyanins from Blood Orange Juices. *Food Science & Technology* 35(3): 275-283

- Kristiana, H.D., Ariviani, S. dan Khasanah, L.U. 2012. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. non Linn) dengan Variasi Jenis Pelarut. *Teknosains Pangan* 1(1): 105-109.
- Kristie, A. 2008. Efek Pencampuran Ekstrak Zat Warna Kayu Secang dengan Beberapa Sumber Antosianin terhadap Kualitas Warna dan Sifat Antimikrobanya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 74 hal.
- Lazuardi, R.N.M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Berbagai Jenis Pelarut. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 61 hal.
- Lee T.A. 2005. The Food From Hell: Food Colouring. *The Internet Journal of Toxicology*. Vol 2 No 2. *Queers Network Research*. Hongkong.
- Leimena, B.B. 2008. Karakterisasi dan Purifikasi Antosianin pada Buah Duwet (*Syzygium cumini*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 74 hal.
- Lemmens, R.H.M.J. Wulijarni-Soetjipto N.W. (editors). 1992. Prosea. Plant Resources of South-East Asia 3. *Dye and Tannin-Producing Plants*. Bogor. 414 hal.
- Lydia, Widjanarko, S. B. dan Susanto, T. 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. Binjai. *Teknologi Pangan dan Gizi Volume 2* (1) : 1 - 16.
- Maisovia, S. 2010. Analisis Asam Sitrat dengan Metode HPLC, 8 Desember 2010. <http://www.shophiecute.blogspot.com> [24 Januari 2017].
- Mardawati, E. Ahyar, C.S. dan Marta, H. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. *Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (Litmud) Universitas Padjadjaran*. Bandung. 30 hal.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York. 250 hal.
- Nurussakinah. 2010. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Tanaman Jengkol (*Pithecellobium Jiringa*, (Jack) Prain) terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*, *Staphylococcus aureus* dan *Eschericia coli*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan. 86 hal.
- Panarigas, H.D. dan Idiawati, N. 2015. Stabilitas Ekstrak Pigmen Dari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Pangan. *JKK Volume* 4(3): 1-8.
- Ponting, J.D. 1960. *The Control of Enzymatic Browning of Fruits, in Food Enzymes*. AVI Publ. Ed., H. W. Schultz. Westport, Connecticut. 144 hal.
- Ricter, P., Toral M.I dan Toledo-Neira C. 2006. Subcritical Water Extraction and Determination of Nifedipine in Pharmaceutical Formulations. *AOAC International* 89(2): 365-368.

- Romlah, I. 2013. Kulit Jengkol Pun Jadi Pewarna Batik Ciwaringin, 3 Oktober 2013. <http://www.tribunnews.com> [diakses 8 Oktober 2015].
- Saati, E. A. 2010. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *GAMMA* Volume 6(1): 25-34.
- Satyatama D.I. 2008. Pengaruh Kopigmentasi terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*). [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 118 hal.
- Shi, Z. Lin, M. dan Francis, F. J'. 1992. Stability of Anthocyanins from *Tradescantia Pallida*. *Food Science* 57 (3): 758-760.
- Sutanto, C.N. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) sebagai Pewarna Alami pada Makanan Cencil. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta. 58 hal.
- Sutrisno, A. D. 1987. Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Zat Warna Alami yang Dihasilkan oleh *Monascus purpureus* sp. Di dalam: Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal 194-232.
- Syahputra, A. Eni, W. dan Teja, D.S. 2009. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Jengkol (*Pithecellobium jiringa*), Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina*) dan Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum*) sebagai Pewarna Alami Tekstil. [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Bengkulu. Bengkulu. 72 hal.
- Tensiska, Sukarminah, E. dan Natalia, D. 2007. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus*, Linn.) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan. *Teknologi dan Industri Pangan* 18 (1): 25-31.
- Wijaya, C. Hanny dan Mulyono, N. 2009. *Bahan Tambahan Pangan : Pewarna; Spesifikasi, Regulasi dan Aplikasi Praktis*. IPB Press. Bogor. 94 hal.
- Winarti, S. Sarofa, U. dan Anggrahini, D. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) sebagai Pewarna Alami. *Teknik Kimia* 3(1): 207-214.
- Winarno, F.G. dan Rahayu, T.S. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 344 hal.
- Winarno. F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- _____. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 180 hal.