

DAFTAR PUSTAKA

- Afini, D, I. 2017. Optimalisasi Rasio Pelarut- Simplisia dan Ukuran Simplisia Terhadap Kadar Fenolik Total Pada Ekstraksi Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.). [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada . 47 hal.
- Afrianti, L. H. 2010. *33 Macam Buah-Buahan untuk Kesehatan*. Bandung. Alfabeta. Hal 149.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D, Herawati. 2012. *Analisis Pangan*. Jakarta. Dian Rakyat. Hal 229.
- Arinaldo, B. 2011. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Asetat Pada Pelarut Etanol Terhadap Efektivitas Ekstraksi Zat Warna Antosianin Terung Belanda. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 51 hal.
- Astawan, M.2009. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.Hal 10.
- Asvita, S. M. dan K. N. Berawi. 2016. Efektivitas Ekstrak Terung Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas. *Jurnal* 5(1):103-104.
- Budiyanto, A. dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin dari Ampas Jeruk Silam (*Citrus nobilis* L). *Jurnal Pasca Panen* 5(2): 37-44.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani*, Nees ex Blume) ISSN No. 0216-0781.
- Charley, H. 1970. *Food Science*. Jhon Willey and Sons Inc. New York. hal 64.
- Chemat, F., Z. Huma., dan M. Kamran. 2011. Applications of Ultrasound in Food Technology: Processing, Preservation and extraction. *Journal Ultrasonic Sonochemistry* 18. 813-835.
- Cintas, P andG. Cravotto.2005. Power Ultrasound in Organic Synthesis: Moving Cavitational Chemistry from Academia to Innovative and Large-Scale Applications. *The Royal Society Journal of Chemistry* 35: 180-196.
- DeMan, J. M. 1977. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Bandung. Penerbit ITB. hal 272.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara. 56 hal.

- Dewi, N. I. W., N. M. Puspitawati., M. D. Swantara., I. A. Asih., dan W. S. Rita. 2014. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Biji Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dalam Menghambat Reaksi Peroksidasi Lemak pada Plasma Darah Tikus Putih Wistar. *Jouranal of Applied Chemistry*2(1): 8-11.
- [Ditjen POM] Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Jakarta : Departemen Kesehatan RI. Hal 3-5.
- Doosti., Kargar., and Sayadi. 2012. Water Treatment Using Ultrasonic Assistance: A Review. *Proceedings of International Academy of Ecology and Environmental Sciences*2(2): 96-110.
- Fatonah, N., N. Idiawati., dan Harlia. 2016. Uji Stabilitas Zat Warna Ekstrak Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* L.). *Jurnal ISSN* 5(1): 29-35.
- Fuadi, A. 2012. Ultrasonik sebagai Alat Bantu Ekstraksi Oleoresin Jahe. *Jurnal Teknologi* 12(1): 14-21.
- Garcia, J. L. L., and M. D. L. Castro. 2004. Ultrasound-Assisted Soxhlet Extraction an Expeditive Approach for Solid Sample Treatment Application to the Extraction of Total Fenol from Oleaginous Seeds. *Journal of Chomatography A*. pp.237-242.
- Gardjito, M. dan U. Saifudin. 2011. *Penanganan Pascapanen Buah-buahan Tropis*. Yogyakarta. Kanisius. hal 9.
- Giusti, M. M.andR. E. Wrolstad. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy. In R.E. Wrosted TE, Acree EA, Dekker MH. Penner DS, Reid SJ, Schwartz CF, Shoemaker D, Smith PS (eds). *Handbook of Food Analytical Chemistry: Pigmens, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components*, Hoboken. *New Jersey. John Wiley Sons*. pp 624.
- Guenther, E. 1987. *Minyak Atsiri Jilid 1*, Penerjemah: Ketaren, S. Cetakan 1. Jakarta. Penerbit: Universitas Indonesia. Hal 244-245.
- Handaratri, A., dan L. Limantara. 2016. Uji Antioksidan Buah Murbei dengan Ekstraksi Sonikasi dan Maserasi. *Jurnal Saintek*13(2): 94-98.
- Handayani, H. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonik Bath (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 262-263.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia*: Terbitan Kedua. Bandung. Penerbit ITB. 354 hal.

- Heredia, F. J., N. H. Hurtado., A. L. Morales., M. L. G. Miret., and M. L. E. Gilete. 2009. Colour, PH Stability and Antioxidant Activity of Anthocyanin Rutinodides Isolated From Tamarillo Fruit (*Solanum betaceum* Cav.). *Journal Food Chemistry*. University Nacional de Colombia 117:88-93.
- Hidayah, T. 2013. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). [Skripsi]. Semarang. Jurusan Kimia, FMIPA. Universitas Negeri Semarang. 70 hal.
- Jackman, R. L. dan J. L. Smith. 1960. *Anthocyanins and Batainins*. 2 Edition. Blackie Academic and Professionals. London. Hal 199-241.
- Ketaren, S dan Suastawa. 1995. Pengaruh tingkat mutu buah panili dan nisbah bahan dengan pelarut terhadap rendemen dan mutu oleoresin yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Industri* 3:161-171.
- Kumalaningsih. 2006. *Tamarillo (Terong Belanda)*. Surabaya. Trubus Agrisarana. Hal16.
- Kusumaningati, R. W. 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Secara Invitro. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Lazuardi, R. N. M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan berbagi Jenis Pelarut. [Tugas Akhir]. Bandung. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Hal 4, 15, 18-21.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*8(2): 361-367.
- Murtiyanti, M. F., I. Budiono., dan E. Farida. 2013. Identifikasi Penggunaan Zat Pewarna Pada Pembuatan Kerupuk dan Faktor Prilaku Produsen. *Unnes Journal of Public Health* 2(1): 4-5.
- Neliyanti dan N. Idiawati. 2014. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Buah Lakum (*Cayrati trifolia* L.). Universitas Tanjungpura Pontianak. *Jurnal ISSN* 3(2):30-37.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu. 182 hal.
- Nurchasanah. 2008. *What is in Your Food*. Jawa Barat. CV. Multi Trust Creative Service. Hal 128-129.
- Nurlela. 2011. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.) dan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). [Skripsi]. Jakarta. Program Studi Kimia. Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah. 145 hal.

- Osorio, C., N. Hurtando., C. Dawid., T. Hofmann., F. J. H. M., and A.L. Morales. 2012. Chemical Characterisation of Anthocyanins in Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) and Andes Berry (*Rubus glaucus* Benth.) Fruits. *Journal Food Chemistry*. 132: 1915-1921.
- Putri, A. R. W., dan F. C. Nisa. 2015. Ekstraksi Antosianin dari Bunga Mawar Merah (*Rosa damascene* Mill) Sortiran Metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*3(2): 706-708.
- Rafsanjani, M. K dan W. D. R. Putri. 2015. Karakteristik Ekstrak Kulit Jeruk Bali Menggunakan *Ultrasoniv Bath* (Kajian Perbedaan Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4) : 1473-1480.
- Rahmawati, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Sari Buah Jambu Air dalam Menghasilkan Cairan yang Mengandung Asam Asetat untuk Pembuatan *Vinegar*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 48 hal.
- Ramadhan, E dan H.Ahmad. 2010. Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah *Stage* pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale* Rose) secara *Batch*. [Skripsi]. Semarang. Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Hal 9.
- Ramli, N. S., P. Ismail., and A. Rahmat. 2014. Influence of Conventional and Ultrasonic-Assited extraction on Phenolic Contents, Betacyanin Contents, and Antioxidant Capacity of Red Dragon Fruit (*Hylocereuspolyrhizus*). *Journal The Scientific World* 1. 1-7.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. Hal 197-200.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins. [Dissertation]. Helsinki. University of Helsinki. pp 87.
- Setiawan, M. A. W. 2016. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian*. Hal 4.
- Sholihah, M., U. Ahmad., dan I. W. Budiastara. 2016. Ultrasonic-Assited Extraction Antioksidan dari Kulit Manggis. [Tesis]. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.49 hal.
- Sinaga, M. D. 2014. Sistem Pakar Mendeteksi Penyakit Tanaman Terung Belanda dengan Menggunakan Metode *Forward Chaining*. [Skripsi]. Sumatera Utara. Jurusan Teknik Informatika. STMIK Potensi Utama. 110 hal.
- Sukarminah, E. dan D. Natalia. 2007. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus ideaus* Linn.) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*XVIII(1): 31 hal.

- Supit, C. P. 2016. Identifikasi Antosianin Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). [Skripsi]. Surabaya. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala. Hal 8.
- Surianti, N. S. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* S.) dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Udayana. Hal 7.
- Treybal, R. E. 1980. *Mass Transfer Operations. 3 Editions*. McGraw-Hill Companies Inc. New York. pp. 35-36.
- Ulfa, F. 2017. Pengaruh Lama Ekstraksi Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik dan Stabilitas Betasianin dengan Menggunakan *Ultrasonic Bath*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 45 hal.
- Vargas, M. L., J. A. T. Cortez., E. S. Duch., A. P., and C. H. H. Mendez. 2013. Extraction and Stability of Anthocyanins Present in the Skin of the Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*). *Journal of Food and Nutrition Sciences* 4: 1221-1228.
- Wahyuni, D. T. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*3(2): 390-401.
- Wang, H., G. J. Provan., dan K. Helliwell. 2000. Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis. *Journal of Food Science and Teknologi*11, 152-160.
- Wardiyanti, S. 2004. Pemanfaatan Ultrasonik Dalam Bidang Kimia. *Puslitbang lptek Bahan (P3IB)-BATAN*. Kawasan Puspipstek. Tangerang.
- Widyasanti, A., N. Nurlaily., dan E. Wulandari. 2008. Karakteristik Fisikokimia Antosianin Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode UAE. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*6(1): hal 35.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan ke Sebelas*. Jakarta. PT. Gramedia Utama. hal 171-173, 184.
- Winarsi, W. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. Hal 13-15.
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Pigmen Betasianin Daun Kremah Merah (*Alternanthera dentate*) dan Kajian Aktivitas Antioksidan serta Aplikasinya pada Pangan. [Tesis]. Padang. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Pasca Sarjana Universitas Andalas. 165 hal.