

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM]. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambah Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara Hal: 3 dan 5
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta: 56 hal
- [Dijen POM] Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Halaman 3-5, 10-11.
- [PERMENKES RI] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1988. *Bahan Tambah Makanan*. Jakarta. Hal: 2
- [USDA] United States Departemen of Agricultural. 2013. Egg Grading Manual. United State Departemen of Agricultural, United State. 22 hal
- Abrory, M. F. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Agar dari Rumpun Laut Dengan Metode Ultrasonik. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perairan. IPB. 49 hal.
- Afrianti, L.H. 2010 *Makanan Alami dan Sintesis*. Alfabeta, Bandung. Hal: 83
- Andersen, O.M., dan Markham, K. R. 2006. Flavonoid Chemistry, Biochemistry and Applications. Hal. 151-154. CRC Press
- Azeredo, H. M. C., Ana, C. P., Arthur, C. R. S., Sandro, T. G., dan Kenya C. B. M. 2009. Study on Efficiency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots. *International Journal of Food science & Technology*. 44: 2464-2469.
- Cahayanti, I. A. P. A., dan Wartini, L.P., Wrasati. 2016. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pewarna Alami Buah Pandan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. ISSN: 2503-488X, 4 (2): 32-41
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambah Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 180
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*, *Nees ex Blume*), ISSN No. 0216-0781.
- Castellar, R., Jose, M.G., Mercedes, A., dan Jose, A. F. L. 2003. *Color Properties and Stability of Betacyanin from Opuntia Fruit*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51: 2772-2776.
- Cintas, P., dan Cravotto, G. 2005. *Power Ultrasound in Organic Synthesis: Moving Cavitation Chemistry from Academia to Innovative and Large-*

Scale Applications. The Royal Society Journal of Chemistry, (35)35:180-196.

- De Man, M. J. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung. Halaman 276-277.
- Doosti, Kargar, dan Sayadi. 2012. *Water Treatment Using Ultrasonic Assistance: A Review. Proceedings of Internatioanl Academy of Ecology and Environmental Sciences*. 2(2): 96-110.
- Florian, C., Andreas, S., dan Reinhold, C. 2002. *Betacyanin in Fruit from Red Purple Pitaya. Hylocereus polyrhizus (Weber) Britton and Rose*. Food Chemistry. Vol. 77: 101-106.
- Guenther. 1987. *Minyak Atsiri Jilid I*, Penerjemah Ketaren S., Cetakan I, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta. Halaman 244-245.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia: Edisi Kedua*. ITB. Bandung. 234 hal.
- Harivaindaran, KV., Rebecca, O. P. S., dan Chandran, S. 2008. Study of Optimal Temperatur, pH and Stability of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel for Use as Potencial Natural Colorant. *Pakistan Journal of Biological Science*. Vol. 3(2): 2259-2263.
- Havlikova, L, K., Mikova, dan Kyzlink. 1983. Heat Stability of Betacyanins LebersmUnters Forsch. 177: 247 – 50.
- Khuluq, A. D., Simon, B.W., dan Erni. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Drah (*Althernanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 (3): 172-181.
- Koswara, S. 2009. Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaanya. Ebookpangan.com. [17 Maret 2018].
- Kuldiole, J. 2002. Effect of Ultrasound, Temperature and Pressure Treatments on Enzym Activity and Quality Indicators of Fruit and Vegetable Juices. *Dissertation der Techischen University Berlin*. Berlin.
- Kwartiningsih, E., Prastika, dan Triana. 2016. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”
- Lemmens, R. H., dan Soejipto, N.W. 1992. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 3: Tumbuh-Tumbuhan Penghasil Pewarna dan Tannin*. Prosea Indonesia. Bogor. Hal: 139-142.
- Lingga. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Cetakan 1. Jakarta. Halaman: 75-87.
- Mardiah, D. 2010. Ekstraksi Kelopak Bunga dan Batang Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Pewarna Alami. Fakultas Agribisnis. Universitas Juanda. Vol. 3 (2): 30-37
- Mastuti, R. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. *Jurnal Biologi UGM*. 10(4): 224-236

- Maulida, R., dan Any, G. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza sativa*, L.) Terhadap Rendemen Ekstrak dan Kandungan Total Antosianin. 5 (1): 9-16.
- McLellan, M. R., L.R. Lind, R.W. Kime. 1995. Hue Angel Determination and Statistical Analysis for Multi-quadrant Hunter L. a. b Data. *Journal of Food Quality* 18 (1995) 235-240
- Moreno, D. A., Viguera; Gil, and Gil-Izquierdo, A. 2008. Betasianin in the era of Global Agri-Food Science. *Technologi and Nutritional Health. Phytocem. Rev.* 7(2):261-280.
- Naderi, N., Hasanah, M.G., Manap, M.Y., dan Sayed, D.J. 2012. Betalain Extraction from *Hylocereus polyrhizus* for Natural Food Coloring Purpose. *Research Gate*. Vol. 12: 143-154.
- Neliyanti, dan Nora, I. 2014. Ekstraksi Dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami Dari Buah Lakum (*Cayratia trifolia*, L.) Domin). Program Studi Kimia Universitas Tanjung Pura. 3 (2) : 30-37.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Halaman 106-109.
- Patricia., Arazazu., Antonio., dan Alberto. 2010. *Phenolic-Compound-Extraction Systems for Fruit and Vegetables Samples*. *Molecules*. 15. 8813-8826
- Permana, D. G, M., Ni Wayan, A. Y., dan I Wayan. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana. 4 (1) : 35-42.
- Phebe, D., Che, M.K., Suriani, A.A., Lai, O.M dan Janna, O.A. 2009. Red Fleshed Pitaya (*Hilocereus polyrhizus*) Peels. Elsevier: *Procedia Chemistry*. No. 16: 1689-1697
- Ramadhan, A.E., dan Haries, A.P. 2010. Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu, dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*, rose) Secara Batch. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. 42 hal.
- Rubatzky, V.E., 1998. *Sayuran Dunia*. Edisi 2. ITB. Bandung. Hal 110: 147-148.
- Samanta, A. K dan K Adwaita. 2011. *Dyeing of Textiles with Natural Dyes*. In Tech. Croatia.
- Sari, N. M. I., Huda, A. M., dan Prihanta, W. 2016. Uji Kadar Antioksidan dan Kadar Betasianin pada Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Pelarut Etanol (Dikembangkan sebagai Sumber Belajar Biologi dalam Bentuk Artikel Ilmiah). 9 (3): 24-38
- Setiawan, Murtinus., Nugroho, dan Lestario, 2016. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 17(1-2). 38-43.

Shakhashiri. 2009. *Ethanol*. Chemical of the Week. <http://www.scifun.org/chem/Week/pdfethanol.pdf> [17 Maret 2018]

Splittstoesser, W. E. 1994. *Vegetable Growing Handbook*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.

Steenis, V., 2005. *Buah Bit (Beta vulgaris L.)*. Penerbit PT Gramedia Pustaka. Jakarta.

[Stiningzing dan R Carle. 2006. Betalain Stability and. Degradation Structural nd Chromatic aspects. Vol 71 \(4\).](#)

Strack, D., Vogt, T., and Schliemann, W. 2003. Recent Advances in Betalain Research. *Phytochemistry* 62: 247-269.

Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti. 160 hal

Sudarmi, S., Subagyo, P., Susanti, A., dan Wahyuningsih, A.S. 2015. Simple Extraction of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel as Natural Dye Colorant. Vol 12(1): 39-45

Sunarjono, H., 2004. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta. 85 hal

Tiwari, P., Kumar, B., Kaur, M. 2011. Phytochemical Screening And Extraction : *A Review, International Pharmaceutica Science*, 1 (1), 98-106.

Ulfa, F. 2016. Pengaruh Lama Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah Terhadap Karakteristik dan Stabilitas Betasiani yang Dihasilkan dengan Menggunakan Ultrasonik Bath [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 45 hal.

Utami, W., dan Suhendi. 2009. Analisis Rhodamin B Dalam Jajanan Pasar dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*.

Vadilla, S. 2016. Pengaruh Lamanya Waktu Ekstraksi Bunga Kecombrang yang Dibantu Ultrasonic Bath Terhadap Komponen Bioaktif Ekstrak. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 47 hal.

Violalita, F. 2010. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*) dan Aplikasinya Pada Pangan [Tesis]. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang. 180 hal.

Wang, C. Q., J Zhao., C. Min Dan B. S. Wang. 2006. Identification Of Betacyanin And Effect Of Enviromental Factor On Its Accumulation In Halophyle *Suaeda Salsa*. *Journal Of Plant Physiologi And Molekuler Biology*. Vol. 32(2): 195-201

Wanitchang. 2010. Maturity Sorting Index of Dragon Fruit. *Journal of Food Engineering*. 100 (3): 409-416

- Wardiyanti, S. 2004. Pemanfaatan Ultrasonik Dalam Bidang Kimia. Puslitbang Iptek Bahan (P3IB)-BATAN. Kawasan Puspiptek. Serpong. Tangerang.
- Weningtyas, H. 2009. Efek Pencampuran Ekstrak Zat Warna Kayu Secang dengan Beberapa Sumber Antosianin Terhadap Kualitas Warna Merah dan Sifat Antioksidannya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. 56 hal
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halaman: 171-183.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Anggrahini, D. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Iphomoea batatas L.*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia UPN*. Vol. 3 (1) : 1367-1374 .
- Wool, K.K., Wong, F.N., Chua, H.S., and Tang, P.Y. 2011. Stability the Spray-Dried Pigment of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Britton and Rose as a Function of Organic Acid Additives and Storage Conditions. *Philip Agric. Scie*. 94(3): 264-269.
- Yuliza, F. Y. 2012. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan dari Ekstrak Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor, L.*) Serta Aplikasinya Sebagai Zat Warna [Tesis]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 187 halaman
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Pigmen Betasianin Daun Kremah Merah (*Althernanthera dentante*) dan Uji Kajian Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan. [Tesis]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang. 185 halaman.

