

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung. 201 Hal.
- Aisha, A. F. A., Ismail Z., Salah K. M. A., Shiddiqui J. M., Ghafar G. and Majid A. M. S. A. (2013). Syzygium Campanulatum Korth Methanolic Extract Inhibits Angiogenesis and Tumor Growth in Nude Mice. *BMCComplementary and Alternative Medicine* Vol. 13 : 168.
- Anggadiredja, J.T., Istini, S., dan Purwoto AZH. 2011. Rumput Laut. Penebar swadaya. Depok. Hal 26-36.
- Anggraini, tuty. 2017. Antioxidant Activity Of Syzygium Oleana. *Pakistan journal of nutrition*. 16:605-611
- Bernasconi, G., Gerster, H., Hauser, H., Stauble, H dan Scheneifer, E. 1995. Teknologi Kimia Bagian 2. Penerjemah : Handjojo, L dan Paramita, P. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A., Edwards, G.H Fleet, And M. Watton. 1987. *Food Science Dalam Ilmu Pangan*. Penerjemahan Hari Purnomo Dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta. 365 Hal.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Ke Dua. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 2-3.
- Darwis, D. 2000. Teknik Dasar Laboratorium dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam. [Workshop] Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang. Hal 1-8.
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (Ditjen POM). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Hal 103-113.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Pt. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 125 Hal.
- Guenther, E. 1987. Minyak Atsiri Jilid 1, Penerjemah : Ketaren, S. Cetakan 1. Penerbit : Universitas Indonesia. Jakarta. Hal 56-60.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia : Edisi Kedua. ITB. Bandung. Hal. 153
- Iskandar, A. Dan Handayani, M.N. 2016. Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annuum*) Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech. Vol.1 (1).

- Jackman RL dan Smith JL.1996.Anthocyanins And Betalain. Di Dalam: Hendry Gap Dan Houghton Jd (Eds). Natural Food Colorants, Secont Edition, Chapman And Hall,London. 40(3):173-289.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan; Komponen Makro.Dian Rakyat. Jakarta. Hal 93-105.
- Markham.1988. Cara Mengidentifikasi Flavonoid. Penerbit ITB. Bandung. Hal 208-213.
- Mangyono.2016. Lalapan Daun Jengkol Mudan Dan Udang Dicocol Sambel. (<http://www.mangyono.com/2016/06/lalapan-daun-jengkol-mudan-dan-udang-dicocol-sambel.html>). Diakses 8 november 2017.
- Merdekawati W, Susanto AB. 2009. Kandungan Dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya Untuk Kesehatan. *Squalen* 4 (2): 41-47.
- Muchtadi D. 2004. Komponen Bioaktif Dalam Pangan Fungsioanal. *Majalah Gizi Mindo*. 3 (7): 4-6.
- Murni, Hutdia Putri.2015. Identifikasi Senyawa Organik Bahan Alam Pada Daun Puccuk Merah (*Syzygium oleana*). FMIPA Universitas Negeri Padang. Hal 4-8.
- Nellilinggayunara. 2009.Kehidupan.(<http://nellilinggayunara.blogspot.co.id/2009/09/>). Diakses 8 november 2017.
- Nugraheni,M.2013. pewarna Alami Sumber Dan Aplikasinya Pada Makanan Dan Kesehatan. *Graham ilmu*.Yogyakarta.Hal 56-70.
- Osman, H., Nasarudin, R. dan Lee, S.L. (2004). Extracts of Cocoa (*Theobroma Cacao L*) Leaves And Their Antioxidant Potential. *Food Chemistry* 86: 41-46.
- Perry, R,H.1999.Perry's Chemical Engineer's Handbook (7 th ed).New York. McGraw-Hill Company. 20-25.
- Prior, R.L., G. Chao, A. Martin, E. Sofic, J. McEwen, C. O'Brien, N. Liscner, M. Ehlenfeldt, W. Kalt, G. Krewer dan C.M. Mainland. 1998. Antioxidant Capacity as Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content, Maturity and Variety of Vaccinium Species. *Journal of agriculture and food chemistry*, 46 (7): 2686-2693
- Pusat Penelitian Perkebunan. 1991. Kumpulan Bahan Pelajaran Budidaya dan Pengolahan Kakao. Dinas Perkebunan: Jember. Hal 5-7.
- Raharjo, I. 2011. Pengaruh Lama Blansir Dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan, Warna, Water Absorption, Dan Cooking

Loss Mie Basah. Fakultas Teknologi Industri Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.Jakarta.

Richana, N. 2009. Ubi Kayu Dan Ubi Jalar. Bogor : Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.

Santoni, A., Djaswir, D., Sukmaning, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi Sebagai Pewarna Alami. Prosiding SEMIRATA FMIPA . Lampung.

Siro I, Kapolna E, Kapolna B, Lugasi A. 2008. Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance-A review. *Appetite 51*: 456-467.

Setyaningsih, Dwi., Anton, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.Bogor 180 hal.

Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil. Liberty. Yogyakarta. Hal 198-. 204.

Sudiarto F. 2009. Mikrobiologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian : Ipb. Hal 28-30.

Sulistiyani, Sufriadi A, Safithri M. 2006. Manfaat Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Khasiat Antioksidasi Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*, Scheff Boerl) Selama Penyimpanan. *Seminar Kelompok Kerja Nasional Tanaman Obat Indonesia (POKJANAS TOI)*. Solo, 24-25 Maret 2006

Supriyanto, P.Darmadji, dan Iik Susanti.2014. Studi Pembuatan Teh Daun Kakao (*Theobroma cacao*, L) Sebagai Minuman Penyegar. *Jurnal Agritech*, Vol 34.

Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter.(Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor* : Hal 8-9

Tabloid, Sinartani. 2010. Sambung samping untuk peremajaan tumbuhan kakao tua.([http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx\\_ttnews%5Btt\\_news%5D=1890&cHash=31601e95dcdf2d7e15417d63ecb1f454](http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews%5Btt_news%5D=1890&cHash=31601e95dcdf2d7e15417d63ecb1f454)).diakses 8 november 2017.

Toko, Tanaman. 2015. 5 cara merawat tanaman pucuk merah. (Tokotanaman com %2F5-cara-merawat-tanaman-pucuk-merah). Diakses 8 november 2017.

Treybal, R.E. 1980. *Mass Transfer Operations, 3<sup>rd</sup> Edition*. McGraw-Hill Companies Inc. New York., pp. 35-36

- Trilaksani W, Riyanto B, Ramadhan W. 2013. *Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan/Perairan*. Departemen Teknologi Hasil Perikanan. ISBN 978-602-19460-1-5. Bogor.
- Utami, N.S. 2013. Lebih Dekat tentang Syzygium Oleana/Pucuk merah. (<https://biolog.inunik.wordpress.com/2013/06/27/lebih-dekat-tentang-syzygium-oleana-pucuk-merah/#more-95>). Diakses pada tanggal 16 November 2014.
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. *Journal of Food Science and Technology*, 11:152 – 160.
- Wang R, Wang R, Yang B. 2009. Extraction of Essential Oils From Five Cinnamon Leaves And Identification of Their Volatile Compound Compositions. *Innovative Food Science And Emerging Technologies*, 10(2): 289-292.
- Widawati, L. Dan Efrianti S. 2014. Preferensi Panelis Dan Efektifitas Penggunaan Bahan Penstabil Terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. Universitas Dehasen Bengkulu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (1)
- Winarno, F.G. 2004. *kimia pangan dan gizi*. Gramedia pustaka utama. Jakarta. 253 Hal.
- Windono, T., Budiono., Ivone, Sherly., Saputroy. 2004. Studi Hubungan Struktur Aktivitas Kapasitas Perendaman Radikal Bebas Senyawa Flavonoid Terhadap I.I Definil 2 Pikrilhidrazil (DPPH). ITB. Bandung.
- Wulandari, A. 2014. Aktifitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea Arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. (Naskah Publikasi) Universitas Muhammadiyah. Surakarta. Hal 7-9.
- Yang, X., Wang, Y., K., Li, J., Li, C., Shi, X., Ko, C., Leung, P., Ye, C. dan Song, X. 2011. *Cocoa Tea (Camellia ptilophylla Chang), a natural decaffeinated Species of tea- Recommendations on the proper way of preparation of consumption*. *Journal of Functional Foods* 3(4): 3015-312
- Zega Y. 2010. Pengembangan produk jelly drink berbasis teh (*Camellia sinensis*) dan secang (*Caesalpinia sappan L*) sebagai pangan fungsional. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 14-15.