

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiksana, A. 2017. Perbandingan metode konvensional ekstraksi pektin dari kulit buah pisang dengan metode ultrasonik. *Journal of Research and Technology*, 3(2), 80-87.
- Aghera, P., and Bhatt, N. 2019. Biosynthesis of citric acid using distillery spent wash as a novel substrate. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 13(1), 599-607.
- Aisya, 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.
- Ali, S. R., Anwar, Z., Irshad, M., Mukhtar, S., and Warraich, N. T. 2016. Bio-synthesis of citric acid from single and co-culture-based fermentation technology using agro-wastes. *Journal of Radiation Research and Applied Sciences*, 9(1), 57-62.
- Amalia, I. W., Nurnanda, D., Hendrianie, N., dan Darmawan, R. 2020. Proses Pembuatan Asam Sitrat dari Molasses dengan Metode Submerged Fermentation. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F145-F149.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan:(The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 32-37.
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*, diterjemahkan oleh Farida Ibrahim, Asmanizar, Iis Aisyah, Edisi keempat, 255-271, 607-608,700, Jakarta, UI Press.
- Antari, N. M. R. O., Wartini, N. M., dan Mulyani, S. 2015. Pengaruh ukuran partikel dan lama ekstraksi terhadap karakteristik ekstrak warna alami buah pandan (*Pandanus tectorius*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(4), 30-40.
- Bahri, S., Jalaluddin., dan Rosnita. 2017. Pembuatan Zat Warna Alami Dari Kulit Batang Jamblang (*Syzygium Cumini*) Sebagai Bahan Dasar Pewarna Tekstil. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 6(1), 10-19.

- Barqi, W. S. 2014. Pengambilan Minyak Mikroalga *Chlorella Sp.* dengan Metode Microwave Assisted Extraction. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 3(1), 34-41.
- Bintari, Y. R., Haryadi, W., dan Rahardjo, T. J. 2018. Ekstraksi lipida dengan metode microwave assisted extraction dari mikroalga yang potensial sebagai biodiesel. *JU-ke (Jurnal Ketahanan Pangan)*, 2(2), 180-189.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Peraturan BPOM No. 21 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Peretensi Warna. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.00.06.1.52.4011 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan BPOM nomor 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Budiyati, C.S., Zussiva, A., dan Laurent, B.K. 2012. Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 356–365.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia. Yogyakarta: Kanisius.
- Campbell, S. M., Pearson, B., and Marble, S. C. 2019. Butterfly pea (*Clitoria ternatea*) flower extract (BPFE) and Its use as a pH-Dependent natural colorant:(ENH-1309/EP573, 4/2019). *EDIS*, 2019(2).
- Candani, D., Ulfah, M., Noviana, W., dan Zainul, R. 2018. Pemanfaatan Teknologi Sonikasi. FMIPA Univ. Negeri Padang.
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. Institut Pertanian Bogor.
- Cendekia, D., Rani, H., dan Afifah, D. A. 2019. Pengaruh Senyawa Antioksidan Dalam Pembuatan Klepon Ubi Jalar. *Jurnal analisis farmasi*, 4(1).
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., dan Suhendra, L. 2019. Pengaruh Suhu Dan Waktu Maserasi Terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus Mauritiana L.*) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X.

- Chan, C. H., Yusoff, R., Ngoh, G. C., and Kung, F. W. L. 2011. Microwave-assisted extractions of active ingredients from plants. *Journal of Chromatography A*, 1218(37), 6213-6225 dalam Winata, E. W., dan Yuniarta, Y. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus Alba L.*) Metode Ultrasonic Bath (Kajian Waktu Dan Rasio Bahan: Pelarut)[in press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Cheng, W., Zhibao, L., and Demopoulos, G. P. 2009. Effects of Temperature on the Preparation of Magnesium Carbonate Hydrates by Reaction of $MgCl_2$ with Na_2CO_3 . *Chinese Journal of Chemical Engineering*, 17(4), 661-666.
- Damanis, F. V., Wewengkang, D. S., dan Antasionasti, I. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian *Herdmania Momus* dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacoin*, 9(3), 464-469.
- Damayanti, A., Buchori, L., dan Sulardjaka, S. 2021. Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah Menggunakan Metode Mae (Microwave Assisted Extraction). *Indonesia Journal of Halal*, 3(2), 100-105.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. 551. 713. Jakarta.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Ri. 2009. *Farmakope Herbal Indonesia*. Jakarta: Diktorat Jendral Pom-Depkes Ri.
- Devina Hermawan. 2023. *Kumpulan Takjil Ramadan Ala Devina Hermawan*. Cookpad. <https://go.cookpad.cc/BukuTakjilDevina>.
- Duryatmo Sardi. 2022. *Agribisnis Prospektif 2022*. Trubus Swadaya. Depok.
- Dwarapudi, S., Ghosh, T. K., Tathavadkar, V., Denys, M. B., Bhattacharjee, D., and Venugopal, R. 2012. Effect of MgO in The Form of Magnesite on The Quality And Microstructure of Hematite Pellets. *International Journal of Mineral Processing*, 112, 55-62.
- E, Guenther.1987. *Minyak Atsiri*. 1st Ed, Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Ee, K. Y., Khoo, L. Y., Ng, W. J., Wong, F. C., and Chai, T. T. 2019. Effects of Bromelain and Trypsin Hydrolysis on The Phytochemical Content, Antioxidant Activity, and Antibacterial Activity Of Roasted Butterfly Pea Seeds. *Processes*, 7(8), 534.
- Eisman, Leatrice. 2000. *Pantone:Guide To Communication With Color*. Ohio: Ohio Grafix Press Dalam Farida, E., Kholidah, N. R. J., dan Sarjono, S. 2020. Penerapan Pembelajaran Psikologi Warna untuk Meningkatkan Kemampuan Mahasiswa Dalam Memilih Warna pada Desain Kemasan

- Produk Prodi Manajemen FEB UNISMA. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi (JIPE)*, 10(1), 40-47.
- Eko Sulistiyono. 2012. Pembuatan Nano Magnesium Karbonat Hasil Ekstraksi Mineral Dolomit dengan Gelombang Ultrasonic. Tesis Magister Bidang Ilmu Material, Universitas Indonesia.
- El Husna, N., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Felmy, A. R., Qafoku, O., Arey, B. W., Kovarik, L., Liu, J., Perea, D., and Ilton, E. S. 2015. Enhancing Magnesite Formation At Low Temperature and High CO₂ Pressure: The Impact of Seed Crystals and Minor Components. *Chemical Geology*, 395, 119-125.
- [FDA] Food and Drug Administration. 2021. Listing of Color Additives Exempt From Certification; Butterfly Pea Flower Extract. 86-168.
- Ginting, G., Fadlina, M., Siahaan, A. P. U., and Rahim, R. 2017. Technical approach of TOPSIS in decision making. *Int. J. Recent Trends Eng. Res.*, 3(8), 58-64.
- Giusti, M. M., and Wrolstad, R. E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-visible Spectroscopy. *Current protocols in food analytical chemistry*, (1), F1-2.
- Handaratri, A., dan Yuniati, Y. 2019. Kajian ekstraksi antosianin dari buah murbei dengan metode sonikasi dan microwave. *Reka Buana: Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, 4(1), 63.
- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pewarna alami es lilin. *Jurnal Biologi*, 1-15.
- Hasanuddin, A. P. 2023. Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis). *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66-74.
- Haurie, L., Fernandez, A. I., Velasco, J. I., Chimenos, J. M., Lopez-Cuesta, J. M., and Espiell, F. 2007. Effects of Milling on the Thermal Stability of Synthetic Hydromagnesite. *Materials Research Bulletin*, 42(6), 1010-1018.
- Hiromoto, T., Honjo, E., Tamada, T., Noda, N., Kazuma, K., Suzuki, M., and Kuroki, R. 2013. Crystal Structure of UDP-glucose: Anthocyanidin 3-O-Glucosyltransferase from *Clitoria ternatea*. *Journal of Synchrotron Radiation*, 20(6), 894-898.
- Iamsaard, S., Burawat, J., Kanla, P., Arun, S., Sukhorum, W., Sripanidkulchai, B., ... and Kondo, H. 2014. Antioxidant Activity and Protective Effect of *Clitoria Ternatea* Flower Extract on Testicular Damage Induced by

- Ketoconazole in Rats. *Journal of Zhejiang University-SCIENCE B*, 15, 548-555.
- Indrawaty, Y., Andriana, dan Prasetya, R. A. 2011. Implementasi Metode Simple Additive Weighting Pada Sistem Pengambilan Keputusan Sertifikasi Guru. *Jurnal Informatika*, 2(2), 31-43.
- Irianti, T. T., dan Nuranto, S. 2021. *Antioksidan dan kesehatan*. Ugm Press.
- Jackman, R. L. and J.L Smith. 1996. Anthocyanin and Betalain. in Hendry, G.A.P. dan J. D. Houghton (eds). *Natural Food Colorants, Second Edition*. Capman andHall, London
- Kamiloglu, S., Capanoglu, E., Grootaert, C., and Van Camp, J. 2015. Anthocyanin Absorption and Metabolism by Human intestinal Caco-2 cells—A review. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(9), 21555-21574.
- Karunia, F. B. 2013. Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).
- Katsumoto, Y., Fukuchi-Mizutani, M., Fukui, Y., Brugliera, F., Holton, T. A., Karan, M. and Tanaka, Y. 2007. Engineering of the Rose Flavonoid Biosynthetic Pathway Successfully Generated Blue-Hued Flowers Accumulating Delphinidin. *Plant and cell physiology*, 48(11), 1589-1600.
- Kazuma, K., Noda, N., and Suzuki, M. 2003. Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria Ternatea*. *Phytochemistry*, 64(6), 1133-1139.
- Kumoro, A. C., Retnowati, D. S., and Budiyati, C. S. 2010. Solubility of Delphinidin in Water and Various Organic Solvents Between (298.15 and 343.15) K. *Journal of Chemical and Engineering Data*, 55(7), 2603-2606.
- Kusuma PT., Hidayat dan Indrianti N. 2012. Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Teknotan*. 6. 670-676.
- Lazuardi, R. N. M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) dengan Berbagai Jenis Pelarut. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Leba, M. A. U. 2017. *Buku Ajar: Ekstraksi dan real kromatografi*. Deepublish.
- Lestario, L. N. 2018. Antosianin: sifat kimia, perannya dalam kesehatan, dan prospeknya sebagai pewarna makanan. Ugm Press.

- Lukitasari, D. M., Indrawati, R., Chandra, R. D., dan Limantara, L. 2017. Mikroenkapsulasi Pigmen Dari Kubis Merah: Studi Intensitas Warna Dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 1-9.
- Mahbub, A. R., Khaerudin, M., dan Kharoh, I. 2022. Penerapan Metode Saw (Simple Additive Weighting) untuk Menentukan Siswa Berprestasi (Studi Kasus Pada SMP Negeri 24 Jakarta). *JSI (Jurnal sistem Informasi) Universitas Suryadarma*, 9(1), 193-202.
- Marjoni, R. 2016. *Dasar-Dasar Fitokimia*. CV. Trans Info Media. Jakarta.
- Markakis, P. 1982. Stability of Anthocyanins in Foods. *Anthocyanins as Food Colors*, 163, 180.
- Maulida, R., dan Guntarti, A. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Terhadap Rendemen Ekstrak Dan Kandungan Total Antosianin. *J Pharm*, 5(1), 9-16.
- Mesran, M., Ginting, G., Suginam, S., and Rahim, R. 2017. Implementation of Elimination and Choice Expressing Reality (ELECTRE) Method in Selecting the Best Lecturer (Case Study STMIK Budi Darma). *International Journal of Engineering Research and Technology (IJERT)*, 6(2).
- Mieszczakowska-Fraç, M., Celejewska, K., and Plochanski, W. 2021. Impact of Innovative Technologies on the Content of Vitamin C and Its Bioavailability from Processed Fruit and Vegetable Products. *Antioxidants*, 10(1), 54.
- Monica, M., dan Luzar, L. C. 2011. Efek warna dalam dunia desain dan periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084-1096.
- Muktisari, R. D., dan Hartati, F. K. 2018. Analisis aktivitas antioksidan pada beras hitam dan tepung beras hitam (*Oryza sativa L. indica*). *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 1(1).
- Natasha, N. C., Irawan, J., Sulistiyono, E., Yunita, F. E., dan Rhamdani, A. R. 2019. Uji Karakteristik Magnesium Karbonat Sintetis Dari Mineral Dolomit. *Prosiding Semnastek*.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., and Ong, M. T. 2013. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3).
- Nimpuno, D. 2016. *Nostalgia kue tenong*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Pangkahila, W. 2007. *Anti-aging Medicine: Memperlambat Penuaan Meningkatkan Hidup*. Penerbit Buku Kompas.

- Pehlivanoğlu, H., Bardakçi, H. F., Gökduman, K., Esranur, Y. A. Ş. A., Karasu, E., and Demirci, M. 2021. Optimization of Gluten-Free Cake Formulations Special to Celiac Patients Using Different Types and Amount of Gluten-Free Flours. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (27), 849-857.
- [Patpi] Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 2018. Ensiklopedia produk pangan indonesia jilid 2 (Kumpulan berbagai teknologi produk pangan indonesia). IPB Press.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Purwaniati, P., Arif, A. R., dan Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode Ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18-23.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ranganna, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata Mcgraw-Hill.
- Rifqi, M. 2021. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45-50.
- Royani, A., Sulistiyono, E., Prasetyo, A. B., and Subagja, R. 2018. Extraction of Magnesium from Calcined Dolomite Ore Using Hydrochloric Acid Leaching. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 1964, No. 1). AIP Publishing.
- Saati, E. A. 2005. Studi Stabilitas Ekstrak Pigmen Antosianin Bunga Mawar Rontok pada Periode Simpan Tertentu (Kajian Keragaman pH Media dan Suhu Pasteurisasi). *Jurnal Gamma*, 1(1).
- Sakalaty, E., Suryanto, E., dan Koleangan, H. S. 2022. Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan dari Kulit Singkong (*Manihot Esculenta*). *Chemistry Progress*, 14(2), 146-155.
- Salim, C., Sembiring, V. A., dan Ayu, A. S. 2019. Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 6(1), 489141.
- Saltmarsh, M., dan Saltmarsh, M. (Eds.). 2013. *Panduan Penting untuk Bahan Tambahan Makanan*. Royal Society of Kimia.
- Samber, L. N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 2013. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).

- Santoni, A., Darwis, D., dan Syahri, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum* Korth.) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. Prosiding SEMIRATA 2013, 1(1).
- Sari, F. Debora. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik “Klepon” yang Dihasilkan. Skripsi Universitas Udayana. Bali.
- Shanti Pujilestari, S., dan Rini Wahyuni, R. 2019. Kajian Klepon Sebagai Makanan Tradisional Indonesia dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). Prosiding “Bahan Berbasis Sains: Masa Depan Pangan di Asia”. 150-159.
- Soccol, C. R., Vandenberghe, L. P. S., Rodrigues, C. and Pandey, A. 2006. A New Perspective for Citric Acid Production and Application. *Food Technology Biotechnology*, 44(2): 141-149.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan
- Sukarmina, E., dan Natalia, D. 2007. Ekstraksi Pewarna Alami Dari Buah Arben (*Rubus idaeus* Linn.) dalam Surianti, N., Agung, I., dan Puspawati, G. A. K. D. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra Beatacea* S.) dan Aktivitas Antioksidannya. *J Ilmu dan Teknol Pangan*, 1(1), 1-10.
- Sulistiyono E. Bintang Adjiantoro. 2010. Proses Pemanasan Temperatur 700^oC Mineral Magnesit dari Padamarang”. *Majalah Metalurgi*, Volume 25 , No.1. ISSN 0126-3188. Hal 13-18.
- Surianti, N., Agung, I., dan Puspawati, G. A. K. D. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra Beatacea* S.) dan Aktivitas Antioksidannya. *J Ilmu dan Teknol Pangan*, 1(1), 1-10.
- Syafa’atullah, A. Q., Amira, A., Hidayati, S., and Mahfud, M. 2020. Anthocyanin from Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea*) by Ultrasonic-Assisted Extraction. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2237, No. 1). AIP Publishing.
- Syahputra, H., Syahrizal, M., Suginam, S., Nasution, S. D., dan Purba, B. 2019. SPK Pemilihan Konten Youtube Layak Tonton Untuk Anak-Anak Menerapkan Metode Additive Ratio Assessment (ARAS). In *Seminar Nasional Teknologi Komputer dan Sains (Sainteks)* (Vol. 1, No. 1).
- Tukey, J. W. 1953. The problem of multiple comparisons. Princeton University.

- Utami, N. F., Sutanto, S., Nurdayanty, S. M., dan Suhendar, U. 2020. Pengaruh berbagai Metode Ekstraksi pada Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Daun Iler (*Plectranthus scutellarioides*). *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(1), 76-83.
- Vasanthabharathi, V., Sajitha, N., and Jayalakshmi, S. 2013. Citric Acid Production from UV Mutated Estuarine *Aspergillus Niger*. *Advances in Biological Research*, 7(3), 89-94.
- Wahyuni, D. T., dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390-401.
- Widyasanti, A., Arsyad, M. Z., dan Wulandari, E. 2021. Ekstraksi Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Agroindustri Vol*, 11(2), 72-81.
- Yalcin, S. K., Bozdemir, M. T., and Ozbas, Z. Y. 2010. Citric Acid Production By Yeasts: Fermentation Conditions, Process Optimization and Strain Improvement. *Current research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*, 9, 1374-1382.
- Yu, B., Zhang, X., Sun, W., Xi, X., Zhao, N., Huang, Z., and Ying, H. 2018. Continuous Citric Acid Production in Repeated-Fed Batch Fermentation By *Aspergillus niger* Immobilized on A New Porous Foam. *Journal of biotechnology*, 276, 1-9.
- Yusmita, L., Kasim, A., dan Nurdin, H. 2017. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Pigmen Betacyanin Daun Kremah Merah (*Alternanthera dentata*) dan Aplikasinya pada Pangan. *Pro Food*, 3(1), 178-185.
- Yusuf, T. M., Nurjanah, A., dan Wapa, A. 2023. Karakteristik Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidasi Hasil Ekstraksi Pewarna Alami dari Kulit Buah Naga Merah. *Soko Guru: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(1), 163-176.