

DAFTAR PUSTAKA

1. Armanzah, Hendrawati, T. Y. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Jurnal Semnastek* 1(1): 1-10.
2. Li, R., Jiang, Z. T., Liu, Y. H. 2008. Direct Solid-phase Spectrophotometric Determination of Tartazine in Soft Drinks Using β -cyclodextrin Polymer as Support. *Journal of Food and Drug Analysis* 16(5): 91-96.
3. Fathinatullabibah, Kawiji, Khasanah, L. U. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2): 60-63.
4. Syafitri, E., Bintang, M., Falah, S. 2014. Kandungan Fitokimia, Total Fenol, dan Total Flavonoid Ekstrak Buah Harendong (*Melastoma affine* D. Don). *Current Biochemistry* 1(3): 105 – 115.
5. Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. ISBN: 978-979-1159-56-2.
6. Anggraini, V. J., Liska, R., Winda, A. 2018. Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1),11-16.
7. Mastuti, E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI XII*, 1412-9612.
8. Zuhud, E. A. M. 1995. Keanekaragaman tumbuhan obat di Cagar Alam Pananjung Pangandaran. Di dalam: Prosiding Seminar Etnobotani II; Yogyakarta, 24-25 Jan 1995. Yogyakarta: Ikatan Pustakawan Indonesia. 39-51.
9. Uji, T. 1995. Pemanfaatan tumbuhan obat antimalaria pada beberapa suku di Indonesia. Di dalam: Prosiding Seminar dan Lokakarya II; Yogyakarta, 24-25 Jan 1995. Yogyakarta: Ikatan Pustakawan Indonesia. 89-95.
10. Wardah, Setyowati, F. M. 1995. Penelitian tumbuhan dalam pengobatan tradisional suku Dayak di Kecamatan Bedaui, Kalimantan Barat. Di dalam : prosiding seminar dan lokakarya etnobotani II; Yogyakarta 24-25 Juni 1995. Yogyakarta: Ikatan Pustakawan Indonesia. 152-160.
11. Van Steenis, C. 1975. Flora Untuk Sekolah di Indonesia. 328-33-. PT. Pradya Paramita, Jakarta .
12. Tjitrosoepomo, G. 1989. Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.

13. Cseke, L. J., Kirakosyan, A., Kaufman, P. B., Warber, S. L., Duke, J. A., Brielmann, H. L. 2006. *Natural Products from Plants Second Edition*. New York: Taylor & Francis Group.
14. Crozier, A., Clifford M. N., Ashihara, H. 2008. Plant Secondary Metabolites: Occurrence, Structure, and Role in the Human Diet. *Lowa: Blackwell Publishing Ltd*.
15. Qinghu, W., Jinmei, J., Nayintai, D., Narenchaoketu, H., Jingjing, H., Baiyinmuqier, B. 2016. AntiInflammatory Effects, Nuclear Magnetic Resonance Identification And HighPerformance Liquid Chromatography Isolation Of The Total flavonoids From Artemisia Frigida, *Journal Of Food And Drug Analysis*, 24, 385-391
16. Marzouk, M.M. 2016. Flavonoid Constituents And Cytotoxic Activity Of Erucaria Hispanica (L.) Druce Growing Wild In Egypt. *Arabian Journal Of Chemistry*, 9, 411–415
17. Vanessa, M. Munhoza, R. L., José R.P., João, A.C., Zequic, E., Leite, M., Gisely, C., Lopesa, J.P., Melloa. 2014. Extraction Of Flavonoids From Tagetes Patula: Process Optimization And Screening For Biological Activity. *Rev Bras Farmacogn*, 24, 576-583
18. Yeh, S.L., Wang, W.Y. Huang, C.H., Hu, M.L. 2005. Pro-oxidative Effect Of β carotene And The Interaction With flavonoids On UVA-induced DNA Strand Breaks In Mouse fibroblast C3H10T1/2 Cells. *J Nutr Biochem*, 16, 729–735.
19. Ningrum, R., Purwanti, E., Sukarsono. 2016. Identifikasi Senyawa Alkaloid dari Batang Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) sebagai Bahan Ajar Biologi Untuk SMA Kelas X. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. 231-236.
20. Setyowati, W. A. E., Ariani, S. R. D., Ashadi, Mulyani, B., Rahmawati, C. P. 2014. Skrining Fitokimia dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Metanol Kulit Durian (*Durio zibethinus Murr*) Varietas Vetruk. *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia IV* : h. 271-280.
21. Tampubolon, K. F. N., Sihombing Z., Purba S.T.S., Samosir S., Karim. 2018. Potensi Metabolit Sekunder Gulma sebagai Pestisida Nabati di Indonesia. *Jurnal Kultivasi*. 17(3).
22. Rachman, A., Wardatun, S., Wiendarline, I. K. 2015. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Saponin Ekstrak Metanol Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis). *Jurnal Farmasi*. 1:1.
23. Illing, I., Safitri, W., Erfiana. 2017. Uji Fitokimia Ekstrak Buah Dengan. *Jurnal Dinamika*. 8(1): 66-84.

24. Fauziah, N. A., Saleh, C., Erwin. 2016. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Buah Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Metode Spektroskopi UV-Vis. *Jurnal Atomik*. 1(1): 23-27.
25. Mortensen, Alan. 2006. Carotenoids and other Pigments as Natural Colorants. *Journal of Pure and Applied Chemistry*. 78(8): 1477-1491.
26. Noriko, N., Pratiwi, E., Yulita, A., Elfidasari, D. 2011. Studi Kasus terhadap Zat Pewarna, Pemanis Buatan dan Formalin pada Jajanan Anak di SDN Telaga Murni 03 dan Tambun 04 Kabupaten Bekasi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 1(2): 47-53.
27. Reysa, E. 2013. Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya. Jakarta: Titik Media Publisher.
28. Widjajanti, E., Regina T.P., dan Utomo, M. P. 2011. Pola Adsorpsi Zeolit Terhadap Pewarna Azo Metil Merah dan Metil Jingga. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. hal K115-K122, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta,.
29. Visalakshi, M., and Jawaharlal, M. 2013. Healthy Hues-Status and Implication in Industries – Brief Review. *Journal of Agriculture and Allied Sciences*, 3(2): 42-51.
30. Andarwulan, N.F., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta, 3.
31. Suheryanto D., Syabana D.K., Pujilestari T., Satria Y., Rufaida E.Y., Isnaini, Sunardi P. 2013. Eksplorasi Pembuatan Zat Warna Alam Dalam Bentuk Pasta Dengan Teknik Evaporasi Yogyakarta: Balai Besar Kerajinan dan Batik.
32. Xavier, M. F., Lopes, T. J., Quadri, M.G.N., Quadri, M. B. 2008. Extraction of Red Cabbage Anthocyanins: Optimization of the Operation Conditions of the Column Process. *Journal Brazilian Archives of Biology and Technology* 51(1): 143-152.
33. Chadijah, Sitti. 2014. Pemisahan Kimia. Makassar: UIN Press.
34. Hermawati, Y., Rofieq, R., Wahyono, P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim. *Jurnal Kimia* 1(1): 301-308.
35. Djapiala, F. Y.; Lita A.D.Y.; Montolalu; Feni M. 2014. Kandungan Total Fenol dalam Rumpun Laut *Cauleipso racemosa* yang Berpotensi Sebagai Antioksidan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unsrat, Manado,. 2.

36. Mandarini, Nurisnani, P. 2014. Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol pada Sayuran, Skripsi, Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
37. Kaseke, H. F. G. 2013. Ekstraksi Pewarna Makanan dari Akar Kelapa. Balai Riset dan Standarisasi Industri Manado : Sulawesi.
38. Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
39. Risky, T. A., Suyatno. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Antikanker Ekstrak Metanol Tumbuhan Paku *Adiantum philippensis* L. *J. of Chemistry*. ;3(1):89-95.
40. Itam, A.; Wulandari, A.; Rahman, M.M.; Ferdinal, N.: Preliminary Phytochemical Screening, Total Phenolic Content, Antioxidant and Cytotoxic Activities of *Alstonia scholaris* R. Br Leaves and Stem Bark Extracts. *J. Of Pharmaceutical Sciences and Research*. 2018;10(3):518-522.
41. Alvionita, J., Darwis, D., & Efdi, M. 2016. Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (*musa x paradisiaca* L.) serta Uji Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Riset Kimia*, 9(2), 21.
42. Tensiska, E. S., & Natalia, D. 2007. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*rubusidaeus linn.*) dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(1), 25-31.
43. Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. 3rded. Marcel Dekker, Inc. New York.
44. Marino, T., Galano, A., and Russo, N., 2014. Radical Scavenging Ability of Gallic Acid Toward OH and OOH Radicals: Reaction Mechanism and Rate Constants from the Density Functional Theory. *The Journal of Physical Chemistry B* 118(35), 10380-10389.
45. Hendry, G. A. F., & Houghton, J. D. (Eds). 1996. *Natural Food Colorants*. Springer Science & Business Media, 40-79.
46. Savidge, J.P. 1976. The Angiosperm Flower and Related Structures. Di dalam *Plant Structure, Function and Adaptation*. M.A. Hall (ed.). The Macmillan Press Ltd. London and Basingstoke.
47. J. B. Adams. 1973. "Thermal degradation of anthocyanins with particular reference to the 3-glycosides of cyanidin. I. in acidified aqueous solution at 100 deg", *J. Sci. Food Agri*. 24: 747-762.
48. Turker, N., Aksay, S., & Ekiz, H. I. 2004. Effect of Storage Temperature on the Stability of an Anthocyanins of a Fermented Black Carrot (*Daucus carota var, L.*)

beverage: Shalgam, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52. 3807-3813.



