

DAFTAR PUSTAKA

- Abers, J.E., and Wrolstad, R.E. 1979. Causative Factor of Color Deterioration in Strawberry Preserves during Processing and Storage. *Journal of Food Science*. 44: 75-78.
- Afrianti, L. H. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Alasa, N.A., Syaiful, A. dan Jamaluddin. 2017. Analisis Kadar Total Metabolit Sekunder Ekstrak Etanol Daun Tamoenu (*Hibiscus Surattensia* L.). Kovalen ISSN: 2477-5398. 3 (3): 258-268.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., Umar, S. 2019. Efektifitas Frekuensi Ekstraksi serta Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1)
- Anonymous. 1992. Yoghurt. *Standar Nasional Indonesia*. Departemen Perindustrian Pusat Standarisasi Industri. Jakarta.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D. dan Puspitasari, N.L. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB Press.
- Asgar, A. Z., Widyasanti dan Wulan. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp.*) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *J. Hort*. 23 (4): 379-389.
- Basuki, N., Harijon, Kuswanto dan Damanhuri. 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. *Agravita*. ISSN 0126-0537. 1: 63-68.
- Bazyma, L.A., Guskov, A. V. Basteev, A. M. Lyashenko, V. 2006. The Investigation of Low Temperature Vacuum Drying Process of Agricultural Materials. *J. Of food Eng*. 74(3). 410-415.
- Chang CC, Yang MH, Wen HM., Chern JC. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Method. *Journal Food and Drug Analysis*. 10:178-182.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 Biskuit. Jakarta. Hal: 2-3.
- Demam, John, M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit Itb. Bandung.

- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Donal, D. J. 2016. Pengaruh Penambahan Puree Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum, L.*) terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kering Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Padang.
- Effendi, S. M. 2012. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Effendi, W. 1991. Ekstraksi, Purifikasi dan Karakterisasi Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Pt. Bumi Aksara. Jakarta.
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., dan Kiki F. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Pt. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fadhlin, A. 2018. Pengaruh Perbandingan Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schoot*) terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fatonah, N., Nora I., Dan Harlia. 2016. Uji Stabilitas Zat Warna Ekstrak Buah Senggani (*Melastoma Malabathricum L.*). ISSN 2303-1077. 5 (1): 29-35.
- Harborne JB. 1987. *Metode Fitokimia*. Penerbit ITB. Bandung.
- Hendrawan, R. 2016. Perbedaan Metode Pengeringan Sayuran Kering Wortel Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Dari Sayuran Wortel Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- HunterLab. 2008. *Calorimeters vs spectrophotometer*. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.
- Jenie, B. S. L., Ridawati dan Rahayu, W. P. 1994. Produksi Angkak oleh *Monascus Purpureus* dalam Medium Limbah Cair Tapioka, Ampas Tapioka dan Ampas Tahu. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 5 (3): 60-64.
- Kartika B., Hastuti P., Supartono W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Lipi. 2007. Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia Dan Potensinya. Pusat Penelitian Biologi Lipi, 8 (2): 157-167.
- Lanusu, D, A., Surtijono, Karisoh, M., dan Sondakh. 2017. Sifat Organoleptik Es krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*). Jurnal Zootek. 37(2): 474-482.
- Lova, Y, C. 2014. Pembuatan Minuman Fungsional The Daun Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) Bercitarasa Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). .[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Luliana, S., Nera U. P., dan Kris, N. M. 2016. Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggangi (*Melastoma Malabathricum L.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode Dpph (2,2-Difenil-1-pikrilhidrazil). Pharm Sci Res ISSN 2407-2354. 3 (3): 120-129.
- Lukitasari, M. D., Indrawati R., Chandra D. R. dan Leenawaty L. 2017. Mikroenkapsulasi Pigmen dari Kubis Merah: Studi Intensitas Warna dan Aktivitas Antioksidan. J. Teknologi dan Industri Pangan. ISSN: 1979-7788. 28 (1): 1-9.
- Hartatie, S, E. 2011. Kajian Formulasi (Bahan baku, Bahan pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es krim. Gamma. 7(1): 20-26.
- Hayati, R., Nurhayati, Annisa, N. 2010. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). J. Floratek. 6: 1-7.
- Marley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers, and Cookies*. Elis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Di dalam ANthosyanins as Food Colors. Academic Press. New York.
- Matz, S. A. 1978. *Cookies and Crackers*. Elis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Meilgaard, M., Civille G. V dan Carr B, T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.

- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwar no, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Ningsih, W, P. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Pewarna Alami dari Berbagai Sumber Tanaman yang Mengandung Antosianin. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Nursyafitri, P. 2020. Pengaruh Perendaman Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Dengan Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Rosella Dan Aplikasinya Pada Olahan Pangan.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Octavia, J. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Daun Krokot (*Portulaca Oleraceae* L.) terhadap Karakteristik Cookies. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ovando, A, C. 2009. Chemical Studies of Anthocyanins : A Riview. *Food Chemistry*. 113: 859-871.
- Pramana, D. 2013. Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L) dengan Metode Ekstraksi Padat cair (Leaching). [Tugas Akhir]. Teknik Kimia Politeknik Sriwijaya.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang Bangun *Oven Drying Vacuum* dan Aplikasinya sebagai Alat Pengering pada Suhu Rendah. *Riptek*, Vol.4, No.1. Hal: 45 – 53.
- Pujimulyani, D. 2009. *Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pusphasari, D. 2016. Pembuatan Minuman serbuk Instan Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum* L.) Dengan Variasi Twen 80 Dan Suhu Pengeringan. [Tugas Akhir]. Teknik Kimia Politeknik Sriwijaya.
- Sadilova, E., Carle, R., dan Stintzing, F. C. 2007. *Thermal degradation of anthocyanins and its impact on color and in vitro antioxidant capacity. Molecular Nutrition and Food Research*. 51: 1461-1471.
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta : Penerbit Kompas.

- Sari, E. R., Arsa N., Dan Lita S. 2016. Skrining Senyawa Sitotoksik Dari Ekstrak Daun, Bunga, Buah, Batang Dan Akar Pada Tumbuhan Senduduk (*Melastoma Malabathricum L.*) Terhadap Larva (*Artemia Salina Leach*) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Bioassay. Scientia. ISSN : 2087-5045. 6 (1): 66-72.
- Setyaningsih, D. A. Apriyanto., P. M. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. Hal: 180 hal.
- Simanjuntak, M R. 2008. Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (*Melastoma Malabathricum L.*) Serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuh Luka Bakar. *Skripsi*. USU. Medan.
- Soekarto T. S dan Hubeis M. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhandi. 1997. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sultanry dan Kaseger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Tazar, N, Fidela V., Dan Mimi H. 2018. Pengaruh Metoda Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Peekat Pigmen Antosianin Dari Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) Serta Kajian Aktivitas Antioksidan. Lumbung. 17 (01): 10-17.
- Trisnawati, W. Ketut S., Dan Nengah K. P. 2014. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan Dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4): 135-140.
- Tumanggor, S. A. 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda.[*Skripsi*]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. 2004. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., Srikandi Fardiaz Dan Dedi Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.

