

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)
- Anton, Irawan. 2011. *Modul Laboratorium Pengeringan*. Sultan Ageng Tirtayasa Press.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D. dan Puspitasari, N.L. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB Press.
- Asgar, A. Z., Widiasanti 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Lipi. 2007. Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia Dan Potensinya. Pusat Penelitian Biologi Lipi, 8 (2): 157-167.
- Luliana, S., Nera U. P., dan Kris, N. M. 2016. Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggani (*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.
- 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. Chiecester Publisher.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- 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.
- 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 Vacum* 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.
- Sadilova, E., Carle, R., dan Stintzing, F. C. 2007. *Thermal degradation of anthocyanins and its impact on color and in vitro antioxidant capacity. Molecular Nutritions and Food Research*. 51: 1461-1471.
- Setyaningsih, D. A. Apriyanto., P. M. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. Hal: 180 hal.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhandi. 1997. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanti. 2008. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air dan Etanol Daun Berenuk (*Crescentia cuffete* L.) *Pharmacy*. 3(4):177-183
- Syafarina, M., Irham, T., Edyson. 2017. Perbedaan Total Flavonoid antara Tahapan Pengeringan Alami dan Buatan pada ekstrak Daun Binjai (*Mangifera caesia*). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Univ. Lambung Mangkurat, Banjarmasin.
- Tazar, N, Fidela V., Dan Mimi H. 2018. Pengaruh Metoda Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Pekat Pigmen Antosianin Dari Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L) Serta Kajian Aktivitas Antioksidan. *Lambung*. 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.
- Wibawa, A.A.C., Swantara, I.M.D., Manurung, M.(2016). Potensi flavonoid ekstrak biji mahoni (*Swietenia mahagoni Jacq*) untuk menurunkan konsentrasi 8-OhdG pada urin tikus wistar jantan yang terpapar etanol. *Cakra Kimia*. 4.p146–152. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/cakra/article/view/28933>
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. 2004. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., Srikandi Fardiaz Dan Dedi Fardiaz. 2010. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.