

## DAFTAR PUSTAKA

- Arnisfarida., (2010), Alat Laboratorium, <http://arnisfarida.wordpress.com> (Diakses April,2012).
- Asmarani .,(2009), *Pemeriksaan Rhodamin B pada Ajanan Anak – Anak di Wilayah SDN Margorejo 1/403 Surabaya*, Skripsi FKM, Surabaya.
- Almatsier, S., (2003) , *Prinsi Dasar Ilmu Gizi*, PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Balai pusat pemeriksian Obat dan Makanan., (1992), SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Pewarnaan Tambahan Makanan*.
- Cai, Y.Z., M. Sun., W. Schliemann., & H. Corke., (2001), Chemical stability and colorant properties of betaxanthin pigments from *Celosia argentea*, *J. Agric, Food Chem*, **49**: 4429-4435.
- Castellar, R., J.M. Obon., M. Alacid., and J.A.F. Lopes., (2003), *Color Properties And Stability Of Betacyanin From Opuntia Fruits*, *J. Agric Food Chem*, **51**: 2772-2776.
- Coultate, T.P., (1996), *Food The Chemistry Of Its Components*, 3rd Edition, The Royal Society And Chemistry Company Cambridge.
- Fitrotin, Ulyatu., Hari Purnomo., dan Tri Susanto., (2000), Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat Dengan Metode Spray Drying.Kajian Dari Ph Awal, Konsentrasi Dekstrin, Tween 80 Dan Lama Penyimpanan, *Jurnal Teknologi Pertanian*, **60(1)**:36-39.
- Fennema,O.R., (1996), *Food Chemistry*, Marcell Dekker Inc, New York.
- Grotewold, E., (2006), The genetics and biochemistry of floral pigments, *Annu. Rev. Plant Biol*, **57**, 761-780.
- Handayani.,(2011). *Kenalan-kenalan dengan buah bit* <http://kesehatankompasiana.com> (Di akses 6 Maret 2012).
- Hasbullah., (2004), Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan, <http://www.iptek.net.id> (diakses 17 Februari 2012).
- Khuluq, (2007), Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin dan Darah ( *Alternanthera dentata*) Kajian Perbandingan Pelarut Air, Etanol dan Suhu Ekstraksi, *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 8 No 3*: 169-178.
- Kumalaningsih, (2006), *Antioksidan Alami, Trubus Agrisana*, Surabaya.

- Kreshna Tri A., (2011), Chemist centrifuge, [http://kimia\\_indonesia/alatcentrifuge.com](http://kimia_indonesia/alatcentrifuge.com) ( Diakses 1 September 2012).
- Linder., (1992) , *Biokimia Nutrisi dan Metabolism*, Penerbit Universitas Indonesia Press ( UI Press), Jakarta.
- Mastuti., (2010), Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia, *Jurnal Biologi UGM*
- Nurika., (2000), Stabilitas Warna Bubuk Pewarna dari Ekstrak Angkak, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.3 No 1:67-77, hal 76.
- Reid, M., S. Jack., L. Paul., and R.E.Young., (1980), *Effects Of pH And Ethephon on Betacyanin Leakage From beet root discs*, Plant Physiol.
- Rubatzky, Vincent E., (1998), *Sayuran Dunia 2*, Penerbit ITB, Bandung.
- Soleh., (2003), *Pemeriksaan Rhodamin B pada jajanan Anak – anak di Wilayah kota Bandung*, Skripsi FKM, Bandung.
- Steenis., (2005), *Buah bit (Beta vulgaris L)*, Penerbit PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Strack D., T. Vogt & W. Schliemann (2003), Recent advances in betalain research, *Phytochem.*, **62**, 247-269.
- Sunarjono H.Hendro., (2004), *Bertanam 30 Jenis Sayur*, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widhiana., (2000), *Ekstraksi Bit (Beta vulgaris l. var. rubra l. sebagai alternatif pewarna alami pangan*, Skripsi Fakultas pertanian IPB, Bogor.
- Winarno,F.G., (1997), *Kimia Ilmu Pangan dan Gizi*, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Yogyakarta.
- Williams, C.N., (1993), *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wirakartakusuma, K., Abdullah., dan A. Syarif., (1992). *Sifat-sifat Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.*