

DAFTAR PUSTAKA

- Andersen, O. M. dan K. Bernard., (2001), *Chemistry, Analysis and Application of Anthocyanin Pigments from Flowers, Fruits, and Vegetables*, <http://www.Uib.no/makerere-uib/Subproject%201.htm>-18.
- Arisandi, Y., (2001), *Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Anggur (Alphonso lavallo)*, Skripsi, Fakultas MIPA Unibraw, Malang.
- Aref, M., (1987), *Ilmu Meracik Obat Berdasar Teori dan Praktek*, Universitas Gajahmada Press, Yogyakarta.
- Arthey, D., dan P.R. Ashurst., (2001), *Fruit Prossecing, Nutrition Product, and Quality Management, 2nd Edition*, An Aspen Publication, Maryland.
- Asrianti, M., Ruslan, K., dan Nawawi, A., (2006), *Telaah Fitokimia Biji Rambutan (Nephelium lappaceum L.)*, Skripsi, Farmasi, Institut Teknologi Bandung.
- Balai Pusat Pemeriksaan Obat dan Makanan (BPOM), (1992), SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara Uji Pewarnaan Tambahan Makanan*.
- Belitz, H.D., dan W. Grosch., (1999), *Food Chemistry, 2nd Edition*, Springer, Germany.
- Brian, S.F., (1989), *Vogel's Texbook of Practical Organic Chemistry*, 5th ed. Longmans Group UK, England.
- Charley, H., (1970), *Food Science*, John Willey and Sons Inc, New York.
- Cronquist, A., (1981), *An Integrated System of Clasification of Flowering Plants*, Columbia University Press, New York, 477.
- Dalimartha, (2005), *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Jilid 3*, Puspa Swara, Jakarta.
- deMan, John M., (1997), *Kimia Makanan*, Penerbit ITB, Bandung.
- Depkes R.I, (1992), *Undang-Undang RI No. 23 tahun 1992 Tentang Kesehatan*, Jakarta.
- Earle, R.L., (1982), *Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan*, Terjemahan Jein Nasution, PT. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Fennema, O.R., (1996), *Food Chemistry, Thrid Edition*, Marcel Dekker Inc, New York.
- Guenther, E., (1987), *Minyak Atsiri I. Terjemahan Ketaren, S*, UI-Press, Jakarta.

- Harborne, J.B., (1996), *Phytochemical Methods: A Guide to Modern techniques of Plant*, Chapman and Hall, London, http://books.google.com/books?id=2yvqeRtE8CwC&hl=id&source=gbs_navlinks_s.
- Hariana, A., (2006), *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, Seri 3*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hidayat dan Saati, (2006), *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kumalaningsih, Sri dan Suprayogi, (2005), *Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kumalaningsih, Sri dan Suprayogi, (2006), *Tamarillo (Terung Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Markakis, P., (1992), Editor Fennema. 1996 Dalam *Food Chemistry*, Marcel Dekker Inc, New York.
- Murtala, (1999), *Pengaruh Kombinasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Kualitas Bubuk Sari Buah Markisa Siuh*, Tesis Master, Universitas Brawijaya, Malang.
- Niendyah, H., (2004), *Efektivitas Jenis Pelarut dan Bentuk Pigmen Antosianin Bunga Kana (canna coccinea mill.) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan*, Skripsi, Universitas Brawijaya Malang, <http://digilib.ti.itb.ac.id/go.php?id=jiptumm-gdl-s1-2004-niendyahag-1533>.
- Noviana, (2005), *Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Zat Pewarna Merah pada Saus Tomat dan Saus Cabe yang Dipasarkan di Pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar*, Skripsi FKM USU, Medan.
- Nugrahan, (2007), *Ekstraksi Antosianin dari Buah Kiara Payung (Filicium decipiens) dengan Menggunakan Pelarut yang Diasamkan (Kajian jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Nurika, Irnia., (2000), *Stabilitas Warna Bubuk Pewarna dari Ekstrak Angkak*, *Jurnal Teknologi Pertanian*, **Vol.3**, hal 76.
- Silitonga, P.M., (2009), *Statistik Teori dan Aplikasi dalam Penelitian*, FMIPA Unimed, Medan.
- Socaciu, C., (2007), *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*, CRC Press, London.
- Syah, dkk., (2005), *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*, Himpunan Alumni Fakultas Teknoogi Pertanian IPB, Bogor.
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O., (2004), *Bioavailability of a bilberry anthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats*.

aLaboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, Clermont-Ferrand, France, bLaboratoire des Maladies Métaboliques et des Micronutriments , Institut National de la Recherche Agronomique de Clermont-Ferrand/Theix Saint-Genès Champanelle, France, Journal of the Science of Food of Agriculture (2005), http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6WPH-45FJW85-1&_user=10&_rdoc=1&_fmt=&_orig=search&_sort=d&view=c&_acct=C000050221&_version=1&_urlVersion=0&_use rid=10&md5=bf3a986fc8cbd0cda9360b1a0664190a.

Tanuwijaya, V., (2007), *Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (Anredera scanden) Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat*, Skripsi, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Unibraw, Malang.

Tranggono dan Sutardi., (1990), *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*, PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.

Wijaya, S.L., Widjanarko, B.S., dan Susanto Tri., (2001), *Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (Nephelium lappaceum L) var. Binjai*, Laporan Hasil Penelitian, Universitas Brawijaya.

Winarno, F.G., (1995), *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wiyono, Rakhmad., (2012), *Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat*, Universitas Padjajaran, Bandung.

Wrolstad, R., (2001), The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics, <http://ipi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>

Yuliarti, N., (2007), *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*, CV Andi Offset, Yogyakarta.