

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 1, (2012), <http://padangekspres.co.id/up/berita/16012012121937a.jpg>
- Anonim 2, (2009), <http://library.usu.ac.id>
- Anonim 3, (2012), *cara memperbaiki kulit*, kompas
- Anonimous, (2011), *Mengenal Lebih Dekat Buah Terung Belanda*.
<http://bisnisukm.com/mengenal-lebih-dekat-buah-terung-belanda.html>
- Anonim, (2005). Terung Belanda. [Http://id.wikipedia.org/wiki/terung-belanda](http://id.wikipedia.org/wiki/terung-belanda)
halaman ini terakhir diubah pada 29 april 2014.
- Anonim 6, (2009), Profil Kabupaten Simalungun,
<http://www.depkes.go.id/download/profil/kab%20simalungun%2008.pdf>
(diakses pada tanggal 29 april 2014).
- Anonim 7, (2013), Badan Meterologi Klimatologi dan Geofisika, Daerah Kabupaten Simalungun dan Sekitarnya, Medan, Sumatera Utara.
- Andarwulan., N. Koswara, S., (1992), *Kimia Vitamin*. Jakarta: Penerbit CV Rajawali.
- Arisandi, Y. (2001). *Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Anggur (Alphonso lavallo) Skripsi Tidak Diterbitkan*. Malang: Fakultas MIPA Unibraw.
- Astawan, M. Andreas, L. K, (1997), *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. (1999). *Food Chemistry, 2nd Edition*. Germany: Springer.
- Brian, S.F. *et al.* (1989). *Vogel's Textbook of Practical Organic Chemistry, 5th ed.* England: Longmans Group UK.
- Bryan. (2001). Thin Layer Chromatography.
<http://www.chem.vt.edu/chemed/sep/tlc/tlc.html>. Diakses tanggal 01 Juli 2008.
- Departemen Kesehatan Sosial, (2001), *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhitara Karya Aksara
- Firdaus, (2011), *Teknik Dalam Laboratorium Kimia Organik*, Laporan Hibah Penulisan Buku Ajar, Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Hasanuddin.

- Fennema, O.R. (1996). *Food Chemistry, Thrid Edition*. New York: Marcel DekkerInc.
- Guenther, E. (1987). *Minyak Atsiri I*. Terjemahan Ketaren, S.. Jakarta: UI-Press.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. (1995). *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Edisi ke-2* (diterjemahkan oleh Justika Baharsjah dan EndangSjamsudin). Universitas Indonesia Press. 698 hal.
- Harbone, J. B., (1996), *Metode Fitokimi, Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*, Terbitan ke-2, Terjemahan Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro, ITB, Bandung.
- Hidayat dan Saati. (2006). *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Surabaya: TrubusAgrisarana.
- Jackman, R. L. dan J.L Smith.,(1996),*Anthocyanin and Betalain*. Di dalam Hendry,G.A.P. dan J.D. Houghton (eds). *Natural Food Colorants*, Second EditionCapman and Hall. London
- Kumalaningsih. (2006). *Antioksidan Alami*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Kumalaningsih. (2006). *Antioksidan alami Terung Belanda (Tamarillo)*. Surabaya : Trubus Agrisarana
- Kumalaningsih, S., Suprayogi., (2006),*Tamarillo (Terung Belanda)*. Surabaya :Trubus Agrisarana.
- Madison. (1995). *Thin Layer Chromatography*. <http://www.chemguide.co.uk/analysis/chromatography/thinlayer.html>. Diakses tanggal 01 Juli 2008.
- Markham, K.R., (1988).*Cara Mengidentifikasi Flavonoid*, Penerbit ITB, Bandung.
- Morton, J.F., (1987), *Tree tomato* http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/tree_tomato.html(diakses 10 februari 2010).
- 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>. Diakses tanggal 27 Juni 2008.

- Nugrahan. (2007). *Ekstraksi Antosianin dari Buah Kiara Payung (Filicum decipiens) dengan Menggunakan Pelarut yang Diasamkan (Kajian jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)*.Skripsi Tidak Diterbitkan. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw.
- Padmawinata, K., (1995), *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, Penerbit ITB, Bandung.
- Poedjiadi, A., 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. UI-Press, Jakarta.
- Sari, P.,(2008),*Antosianin Terung Belanda*. Staf Pengajar Jurusan Teknologi HasilPertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember<http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55742>.
- Santoso.(2006). *Antioksidan*. Yogyakarta : Sekolah Pasca Sarjana Universitas Gaja Mada.
- Sastrohamidjojo, H., (1996), *Sintesis Bahan Alam*, Gajah Mada University press, Yogyakarta.
- Sediaoetama, (2000). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi jilid I*. Jakarta : CV rajawali
- Socaciu, C. 2007. *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*. London: CRCPress
- Soebagio, Budiasih, E., Ibnu, M.S., Widarti, H.R. dan Munzil. (2005). *Kimia Analitik II*. Malang: UM Press.
- Tanuwijaya, V. (2007). *Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (Anredera scanden) Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat*.Skripsi Tidak Diterbitkan. Malang: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian
- Wijayadi, F, (2007), *Formulasi Selai Lembaran Buah Terung Belanda (Cyphomandra betacea Sendt.)*.(Skripsi) Fakultas farmasi, Universitas Padjadjaran).
- Wrolstad, R. 2001. *The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics*.<http://ipi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>. Diakses tanggal 07 April 2008.