

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2001. *Studi Stabilitas Sediaan Farmasi*. Teknologi Farmasi Program Pasca Sarjana. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Andrawulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Anggadireja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri I. 2011. *Rumput Laut*. Depok. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggraeni, I., dan Dewi. S. 2008. *Klasifikasi dan Pelabelan Sari Buah*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Badan POM RI
- Angriani, L. 2019. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan*. Canrea Journal. Vol 2. Issue 1.
- Anonim. 1995. *Farmakope Indonesia, Edisi Keempat*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2004. Air dan Limbah – Bagian 11: *Cara uji derajat keasaman menggunakan alat pH meter*. SNI 06-6989.11.-2004.
- Anonim. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Ebookpangan.com.
- Anonim. 2010. *Pembuatan Sari Buah*. Kemenristek RI. http://www.academia.edu/5821468/II.TINJAUAN_PUSTAKA. Diakses pada tanggal 14 September 2020
- Anonim. 2013. *Eucheuma cottoni*. Online. <http://raheemtabet.wordpress.com/category/eucehuma-cottoni/>. Diakses tanggal 15 September 2020.
- Anonim. 2014. *Minuman Sari Buah*. SNI 3719-2014. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Anonim. 2015. *Buah Naga Daging Putih (Hylocereus undatus)*. Online. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/08/buah-naga-daging-putih-hylocereus-undatus/>. Diakses pada tanggal 15 September 2020.
- Anonim. 2008. *Sari Buah*. SNI 3746:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Edisi IV. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Atmadja, W.S.A. Kadi, Sulistijo, dan Radiamanias. 1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut di Indonesia*. Puslitbang Oseanografi. Lipi. Jakarta.

- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet Dan Antioksidan Alami Pada Industri Bahan Makanan*. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Budiasih K.S. 2017. *Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (Clitoria ternatea)*. Jurdik Kimia FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Budijanto, S., Aziz, B.S., dan Wita, M. 2010. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Isolat Protein Biji Kecapir (Psophocarpus tetragonolobus L.)*. Journal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XXII No.2 Th.2011.
- Budiyanto, A dan Yulianingsih. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (Citrus nobilis L.)*. J. Pascapanen 5(2):37-44.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Catrien. 2009. *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela*. Institut Pertanian Bogor.
- Cronquist, A. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. Columbia University Press. New York.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Pustaka Bunda. Jakarta.
- deMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Doty, M.S., 1985. *Eucheuma farming for carrageenan-sea grant advisory report*. New Jersey. Prentice-Hall.
- Engelen, A. 2017. *Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah*. Jurnal Technopreneur, 5(1): 8-12.
- Fardiaz, S. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan PAU IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1987. *Mikrobiologi Pangan I*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Farikha, I, N. 2013. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikimia Sari Buah Naga Merah (Hyclocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan*. ISSN 2302-0733. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Fitriana, W.D., Sri, F., dan Taslim, E. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari Fraksi-Fraksi Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Jurnal, Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains 2015 (SNIPS 2015). Bandung. 657 – 660.
- Fransiska, L. 2017. *Formulasi Bubur Rumput Laut Turbina sp. Dan Eucheuma Cottonii sebagai sediaan kosmetik alami lip balm*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Ghufran, M.H.K.K. 2010. *Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Gillespie, R.J. dan Paul. 2001. *Chemical Bonding and Molecular Geometry*. Oxford University Press. London.
- Giuliana FE, Ardana M, dan Rusli R. 2015. *Potensi Produk Farmasi dari Bahan Alam Hayati untuk Pelayanan Kesehatan di Indonesia serta Startegi Penemuannya*. Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-1. Samarinda: Universitas Mulawarman.
- Goldman, A. 1949. *How Spice Oleoresin are Made*. The American Perfumes and Essential. Oil. 53: 320-323.
- Handayani, H., dan F.H. Sriherfyna. 2016. *Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonik Bath (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 4(1):262-272.
- Harborne, J. B. 1996. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan Padmawiyata, K., dan Soediro, I. ITB. Bandung. Hal.69-94
- Harsiwi, E.D. 2020. *Pengaruh Jenis Buah Naga (Hylocereus) dan Penambahan Sari Rumput Laut terhadap Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan Sari Buah dengan Pemanis Stevia*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Hartono, M. A., Ekawati P. L. M., dan Pranata, S. 2012. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. 1–15.
- Hussain, S., dan Devi, K.S. 1998. *Fatty Acids Composition of Three Plant Species; Clitoria ternatea, Mandulea suberosa, and Rusa chalapensis*. Journal Oil Tech. Assoc. India: 30; 162-164.
- Ingrid, M. dan Santoso H. 2014. *Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (Actinidia Deliciosa)*. Skripsi. Fakultas Kimia, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Iriani, E.S., E.G. Said, A. Suryani, dan Setyadjit. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Pektinase dan Kondisi Inkubasi Terhadap Rendemen dan Mutu Jus Mangga Kuini*. Jurnal Pascapanen 2 (1): 11-17.
- Jackman, R. L. dan Smith, J. L. 1996. *Anthocyanins and Betalains. Natural Food Colorants*. Second Edition. Chapman and Hall. London. Hal.183-241.
- Jackman, R.L., Yada, R.Y., Tung, M.A. dan Speers, R.A. 1987. *Separation and chemical properties of anthocyanins used for their qualitative and quantitative analysis A review*. Journal of Food Biochemistry 11: 179-208.
- Kartasapoetra. 1996. *Teknologi Penyuluhan Pertanian*. Bina Aksara. Jakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Kazuma, K., N. Noda dan M. Suzuki. 2003. *Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of Clitoria ternatea*. *Phytochemistry* 64 (6):1133-1139.
- Kopjar, M., Piližota, V., Šubari, D., dan Babi, J. 2009. *Prevention of thermal degradation of red currant juice anthocyanins by phenolic compounds addition*. *Journal Food Sci. Technol*, 1(1), 24–30.
- Kristina HD., Setyaningrum A., Lia UK. 2012. *Ekstraksi Pigmen Antosianin dengan Variasi Jenis Pelarut*. *Journal Teknologi Pangan*.
- Kusumawati, R.S., D.R. Adawiyah, dan P. Hariyadi. 2008. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Pewarna Alami Kayu Secang Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lakshmi C.H.N.D., Raju D.B.P., Madhavi T., and Sushma N.J. 2014. *Identification of Bioactive Compounds by FTIR Analysis and In vitro Antioxidants Activity of Clitoria ternatea Leaf and Flower Extract*. *Indo American Journal of Pharmaceutical Research*. 4(09), 3894-3903.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, N.M., Anwar, A., dan Hidayat, T. 2016. *Rasio Bubur Rumput Laut Eucheuma Cottonii dan Sargassum sp. Sebagai formula krim tabir surya*. *Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia*. 19 (3): 183-195.
- Margaretta, S., Handayani., N.Indraswati., dan H. Hindraso. 2011. *Estraksi Senyawa Phenolics Pandanus Amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami*. *Widya Teknik*. 10 (1):21-30
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Muharni. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt.)*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Mukhriani, Nurshalati T., dan Andi S.W.A. 2014. *Uji Aktifitas Antibakteri Hasil Fraksinasi dari Ekstrak Metanol Daun Katuk (Sauropus androgynous) terhadap Beberapa Bakteri Patogen*. *JF FIK UINAM* 2(1): 12-17
- Muntaha F.M. 2019. *Analisis Bunga Telang (Clitoria ternatea) dengan Variasi pH Metode High Performance Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry (LC-MS/MS)*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M. R., dan Rahim, K. K. 2010. *Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruit; a Comparative Study*. *International Food Research Journal*, 17: 367-365
- Pokorny, J. 2007. *Are the natural antioxidants better and safer than synthetic antioxidants*. *Journal of Lipid Science and Technology*. vol. 109, hh. 629-642.

- Pollard, A.C. dan C.F. Timberlake. 1971. *Fruit Juices*. Dalam A.C. Hulme, 1971. *The Biochemistry of Fruit and Their Product*. Academic Press. New Jersey
- Poncomulyo, T., Herti Maryani. dan Lusi, K. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Agro Media Pustaka. Surabaya.
- Primurdia, E.G., dan J. Kusnadi. 2014. *Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (Phoenix Dactilyfera L.) dengan Isolat L. Plantarum dan L. Casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2(3): 98-109.
- Priyambodo, B. 2007. *Manajemen Industri farmasi, edisi ke-1*. Global Pustaka Utama. Yogyakarta.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. *The effect of blanching treatment on the radical scavenging activity of white saffron (Curcuma manga val.)*. International food Research Journal 17: 615621.2010.
- Puspita, P. 2011. *Pengaruh Pengemasan dan Suhu terhadap Daya Simpan Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*. Departemen Agronomi dan Holtikultura. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Putri, N.I, Melvern, J.N, dan Priska, A.C.R. 2019. *Pengaruh Jenis dan Enkapsulan dalam Proses Pembuatan Serbuk Antosianin dari Kubis Merah dan Bunga Telang*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 18 (1): 1-9
- Rizani, A., Indarti, K. dan Andi, N.A. 2017. *Uji Organoleptik dan Viskositas Sirup Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii)*. Prosiding Seminar Nasional ke 1 tahun 2017. Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi VI. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung.
- Rowe C Raymond, Sheskey J Paul, Quinn E Marian. 2009. *Handbook of pharmaceutical Ekscipients* ; edisi 6 ; Pharmaceutical Press ;London Chicago.
- Rukmana, H.R. 2003. *Jeruk Nipis Prospek Agribisnis, Budi Daya, dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sa'adah, Lailufary I.N. dan Estiasih, Teti. 2015. *Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 2 p.374-380.
- Sabel, W. dan Waren, J.D.F. 1973. *Theory and Practice of Oleoresin Extraction*. In Procesings of The Conference on Spices.
- Santoso D. 2007. *Pemanfaatan Rumput Laut Gelidium sp dalam Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, Fauzi, M., dan Lindriati, T. 2005. *Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Duwet (Syzgium cumini)*. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan. XVI (2):142-146.
- Setiyadi, Suratno. L., Ezra A.W., dan Gede P.M.S. 2013. *Menentukan Persamaan Kecepatan Pengendapan pada Sedimentasi*. Journal WIMA. ISSN 1412-7350.
- Siro I., Kapolna, E., Kapolna, dan B., Lugasi, A. 2008. *Functional food. Productdevelopment, marketing and consumeracceptance: A review*. Appetite 2008, 51, 456–467.
- Skoog, D.A., D.M. West, F.J. Holler, dan S.R. Crouch. 2014. *Fundamentals of Analytical Chemistry*. 8th edition. Brooks/Cole. Kanada
- Srivastava, T.P., dan Pande, S.N. 1977. *A Text Book of Botany (Algae, Fungi, Bacteria, Hycoplasma, Viruses, Lichens, and Elemmentary Plant Pathology*. Volume 1.
- Sudarmadji S, B. Haryono dan E. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Suebkhampet, A., dan Sothhibandhu, P. 2011. *Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (Clitoria ternatea L.) As dye on Animal Blodd Smear Staining*. Suranaree Journal of Science Technology. 19(1):15-19
- Supriyadi, S. 2005. *Karakterisasi Fisik Dan Kimia Larutan Susu Bubuk yang Diberi Bahan Tambahan Sebagai Pengawet*. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Syaifuddin. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss.) Segar dan Rebus dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-piclyhidrazyl)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisogo. Semarang.
- Tamaroh S. 2004. *Usaha Peningkatan Stabilitas Nekar Buah Jambu Biji (Psidiu guajava L.) Dengan Penambahan Gum Arab Dan CMC (Carboxy methyl cellulose)*. Jurnal LOGIKA (1)1. ISSN: 1410 – 2315.
- Tensiska, E.N. Sukarminah dan D. Natalia. 2006. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (Rubus idaeus Linn) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan*. <http://digilib.umm.ac.id>. Diakses pada 24 September 2020.
- Tensiska, E.S., dan Natalia. 2007. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (Rubus idaeus Linn.) dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan,18(1):25-31.
- Torskangerpoll., Qyvind, M. dan Andersen. 2005. *Coloursta-bility of anthocyanins in aqulous solutions at various pH values*. Journal of Food Chemistry 89: 427-444.

- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Treyball, R.E. 1980. *Mass Transfer Operations*. New York.: Mc Graw Hill Book Company. Singapore.
- Utama, R.G. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) dan Konsentrasi Carboy Methyl Cellulose terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Rambutan (Nephelium lappaceum L.)*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Vankar P.S dan Srivastava J. 2010. *Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers*. International Journal of Food Engineering. 6(4):1-11.
- Werawatganone, P., dan Muangsiri, W. 2011. *Effect of Micelles and pH on Stability of Clitoria ternatea Color Extract*. Journal of Health Research.25(2). 55-60.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan M.A. Wirakartakusumah. 1974. *Fisiologi Lepas Panen*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta. IPB. Bogor.
- Winarno, F.G., dan A. Rahman. 1974. *Protein Sumber dan Perannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti S, Sarofa U, Anggraeni D. 2008. *Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.) sebagai pewarna alami*. Jurnal Teknik Kimia. Vol.3, No1.
- Wouters, Johan., Rome, S., dan Quere L. 2012. *Pharmaceutical Salts and Cocrystals: Monographs of Most Frequent Cocrystal Former*. RSC Publishing Cambridge, UK.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. *A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes Affected by Extraction*. Journal of Food Science. 72: SI 59-66.
- Yu, L. 2008. *Wheat Antioxidants*. United States Of America: Wiley
- Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. BRKP. Jakarta.
- Zussiva A., Bertha K.L. C., dan Sri B. 2012. *Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol. 1, No 1, p.356-365.