

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi. Laboratorium Biologi UMS : Surakarta.*
- Anonim, 1985, *Cara Pembuatan Simplisia*, 1-10, Dirjen POM Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka.* Jakarta : Kepala BPOM. 1996.
- Cevallos-Casals, B.A. dan Cisneros-Zevallos, L. 2004. *Stability of anthocyanin based aqueous extracts of Andean purple corn and red-fleshed sweet potato compared to synthetic and natural colorants.* *Food Chemistry* 86: 69-77
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan.* ITB. Bandung.
- Dyvta E. et al., 2013, *Extraction of Natural Dyes from Forest Trees and Their Application in Textiles, International Journal for Scientific Research and Development*, 1(3), pp.561-65.
- Fatah, M.A. dan Y. Bachtiar 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah.* *Agro Media Pusataka.* Jakarta
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Third Edition.* Marcel Dekker, Inc. New York.
- Hayati, R., Nurhayati, dan Annisa, N. 2011. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella (Hibiscus sabdariffa).* *Jurnal Floratek* 6: 1.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan.* Bandung: ITB
- Herlina, R. 2004. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib.* Editor Mulyono. Peerbit PT Agro Media Pustaka, Tangerang
- Heyne, K., 1987, *Tumbuhan Berguna Indonesia, Volume II, Yayasan Sarana Wana Jaya : Diedarkan oleh Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan,* Jakarta.
- Juliantina, F., Citra, D.A., Nirwani, B., Nurmasitoh, T., Bowo, E.T. 2009. *Manfaat Sirih Merah (Piper crocatum) sebagai Agen Antibakterial terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif.* *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia* 1(1): 12-20.
- Kartika, Bambang, Puji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* UGM. Yogyakarta.
- Kartika B, Guritno AD, Purwadi D, dan Ismoyoti D. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Pertanian.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Ketaren, S., 1985, *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri,* Balai Pustaka, Jakarta, 21, 45-47, 142-143.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan bermutu.* Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Laren, Mc. 1986. *The Colour Science of Dyes and Pigments 2nd ed.* Adam Hilger Ltd, Bristol, : 186

- Oktavia, J.D. 2011. *Pengoptimuman Ekstraksi Flavonoid Daun Salam (Syzygium polyanthum) dan Analisis Sidik Jari Dengan Kromatografi Lapis Tipis*. Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Hal: 4;11
- Permana. 2008. *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*, (Online), (awpermana.dagdigdug.com., diakses 2 Maret 2016).
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S. dan Santoso, U. (2005). *Potensi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Laporan Hasil Penelitian HIBAH PEKERTI Tahun II.
- Pujimulyani, D. dan Wazyka, A. (2009a). *Sifat antioksidan sifat kimia dan sifat fisik manisan basah dari kunir putih (Curcuma mangga Val)*. Agritech 29: 167-173.
- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G., dan Giriprasad, V. 2011. *Comperative antioxidant potential of some fruit and vegetables using DPPH method*. International Journal of Pharmacy & Technology.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Sari, G.P. 2011. *Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc)*. Skripsi. Prodi Agroteknologi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Pekanbaru.
- Sarumathy K. et al., 2011, *Antioxidant and Hepatoprotective Effects of Caesalpinia sappan against Acetaminophen-Induced Hepatotoxicity in Rats*, *International Journal of Pharmacology and Therapeutics*, pp.19-31.
- Suraya S. et al., 2009, *Sappan Wood Extract Used as Preservative in Chili Paste*, *Mahidol University Journal of Pharmaceutical Science*, 36(1-4), pp.13-21.
- Susanti, Y. 2003. *Pengaruh penggunaan berbagai jenis media pengasinan pada lama penyimpanan yang berbeda terhadap kualitas telur asin*. Skripsi Jurusan Peternakan. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wijayakusuma, H., 1994, *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia*, 93-97, Jakarta, Prestasi Intan Indonesia
- Wijoyo, P. M. 2009. *15 Ramuan Penyembuh Maag*. Jakarta : Bee Media Indonesia.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.