

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca-Vargas, R., & Petricevich, V. L. (2018). Bougainvillea genus: A review on phytochemistry, pharmacology, and toxicology. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. *Jurnal* vol.4, 2018: h. 6-14.
- A Prima Kristijarti, S.Si., MT dan Ariestya Arlene, ST., MT. 2012. *Isolasi Zat Warna Ungu pada Ipomoea batatas Poir dengan Pelarut Air*. Bandung : Universitas Katolik Prahayangan.
- Armanzah, Tri Yuni Hendrawati. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Jurnal Semnastek* vol.1, no.1 (2016): h.1-10.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 1999. *Food Chemistry, 2nd Edition Springer*.
- Cahyadi. W. (2009). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Germany Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134.
- Cevallos-Casals, B. A.; Luis Cisneros-Zevallos. 2003. Stability of Anthocyanin Based Aqueous Extract of Andean Purple and Red-fleshed Sweet Potato Compared to Synthetic and Natural Colorants. *Food Chemistry*. Page: 69-77.
- Depkes, RI. 1986. *Sediaan Galenika*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dharmawan, I.P.G.A. (2009). *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin Dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan Brazilein dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) terhadap Stabilitas Warna Pada Model Minuman Ringan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dudley H. Williams dan Ian Fleming. 1995. *Spectroscopic Methods in Organic Chemistry*. London
- Dwiki Putra Sukma P, Yuspian Nur, Jaka Fadraersada. 2018. *Profil Stabilitas Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Kandidat Pewarna Lipstik*. Samarinda : Universitas Mulawarman.
- Elbe, J., H., Vondan, S., dan Teven J. C. 1996 di dalam Fennema, O. R. 1995. *Food Chemistry*. Marcell Dekker. New York.
- Erliana Ginting, Joko S. Utomo, Rahmi Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6 No. 1 – 2011.
- Ernawati, S. (2010). *Stabilitas Sediaan Pewarna Alami Dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa, L.*) Yang Diproduksi Dengan Metode Spray Drying dan Tray Drying*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Escribano, Bailon, M. T., Celestino S B. dan Julian C R G. 2004. Anthocyanins in cereals. *J. Chromatogr. A* 1054. Hal. 129-141

- Fathinatullabibah, dkk. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* vol.3, no.2 (2014): h.60-63.
- Fitria Kurniastuti dan E. Lia Dwi Susani. 2009. *Pembuatan Zat Warna Alami Tekstil Dari Biji Buah Mahkotadewa*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Guenter, E., 1987. “Minyak Atsiri “. jilid 1, UI Press : Jakarta,
- Hakim L. 2015. *Rempah & Herba : kebun-kebun pekarangan rumah*. Diandra : Yogyakarta.
- Halim M.A., 2016. *Phytochemical and biologi study of Bougainvillae spectabilis family Nyctaginaceae growing in Egypt*.
- Harborne, J . B . 1987 . *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan* . Penerbit ITB: Bandung.
- Hardianti, Eunike Dwioknain, Dahlang Tahir, Paulus Lobo Gareso. 2019. *Pembuatan Prototipe Dye Sensitized Solar Cell (DSSC) Menggunakan Dye Bunga Pacar Air (Impatiens Balsamina L.) dan Bunga Kertas (Bougenville Spectabilis)*. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Hardjono Sastrohamidjojo. (2007). *Spektroskopi*. Yogyakarta: Liberty.
- Hartel, R., & Hartings, M. (2014). Candy Chemistry. In *Sweet Science: Having Fun with Candy Chemistry* (pp. 1–36).
- Hayati, E. K. 2007. *Dasar-Dasar Analisis Spektroskopi*. Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- Hayati, E.K., Budi, U.S. & Hermawan, R. (2012). Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*. 6(2): 138-147.
- Hildha Nurmalasari Dewi, Lia Ika Anggraini, & Yulia Rizky Riastuti. 2014. *Analisis Bahan Tambahan Panganreview Produk Koepoe Koepoe Pada Pt Gunacipta Multirasa*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kejora Handarini. 2014. *Potensi Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Sebagai Pewarna Dan Pengawet Alami Pada Jelly Jajanan Anak*. Surabaya: Universitas Dr. Soetomo
- Khopkar, S.M. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: UI-Press.
- Mardiah, Sawarni, Ashadi R. W. dan Rahayu A. 2009. *Budi Daya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Maria Ingggrid, dkk. 2018. *Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn.)*. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Martin, A., Swarbrick, J., Cammarata, A., 2006, *Farmasi Fisik*, diterjemahkan dari Bahasa Inggris oleh Yoshita, Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 724820.

- Maryani, Herti dan Lusi Kristiana. 2004. *Tanaman Obat untuk Influenza*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Milind P. and Monika. 2015. Sweet Potato As a Super-Food. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy*. 6 (4). 557–562.
- Neliyanti. 2014. *Ekstraksi Dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami Dari Buah Lakum (Cayratia trifolia (L.) Domin)*. JKK. 3 (2): 30-37
- Nollet, L.M.L. (1996). *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Noor, Fitrihana. (2007). *Teknik Eksplorasi Pewarna Alam Dari Tanaman Di Sekitar Kita Untuk Pencelupan Bahan Tekstil*. Yogya : Kanisius.
- Osol A. et al, 1980. *Remington's Pharmaceutical Sciences*, 16th ed, Mack PublishingCompany. Easton-Pensivania.
- Pokarny J, Yanishlieva N, Gordon M. 2001. *Antioxidant in Food : Practical and Application*. CRC Press. New York.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1168/MenKes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Putu J.I, Gusti A.K.D.P, Gusti A.E, dan Gusti P.P.G.P. 2019. *Pemanfaatan Ekstrak Ubi Ungu sebagai Pewarna Merah pada Soft Candy dan Stabilitasnya*. Bali: Universitas Udayana.
- Ridho Asra, Rina Desni Yetti, Rusdi, Selly Audina, Nessa Nessa. 2019. *Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi (Physicochemical Study of Betacyanin from Dragon Fruit Rind and Its Application as Natural Dye for Pharmaceutical Dosage Form)*. Padang: Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi (STIFARM) dan Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Yayasan Perintis (STIFI).
- Robby Rahadian, Noviar Harun dan Raswen Efendi. 2017. *Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Dan Rumput Laut (Euchema Cottoni) Terhadap Mutu Permen Jelly*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Sabel, W. dan Warren, J.D.F. 1973. *Theory and Practice of Oleoresin Extruction. In Proceeding at the Conference on Spices*. Tropical Product Institut. London.
- Sankari, G., E. Kriahnamoorthy, S. Jayakumaran, S. Gunaeakaran, V.V. Priya, S. Subramanlam, S. Subramanlam, and S.K. Mohan. 2010. Analysis of serum immunoglobulins using fourier transform infrared spectral measurements. *Biol. Med*. 2(3):42-48.
- Shintiya Utiah. 2016. *Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Lipstik Dengan Pewarna Alami Dari Ekstrak Bunga Kertas (Bougainvillea Spectabilis)*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo
- Skoog, West Holler., (2002), *Fundamental of Analytical Chemistry*, 8th ed Thomas Brooks Cole, New York.
- Sudjadi. 1988. *Metode Pemisahan*. Cetakan 1. Kanisius: Yogyakarta

- Sri Winarti dan Adurrozaq Firdaus. 2010. *Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela Untuk Pewarna Makanan Dan Minuman*. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan, Fak. Tek. Industri, Univ. Pembangunan Nasional "Veteran".
- Syukri, S. 1999. *Kimia Dasar*. Penerbit ITB: Bandung. Thermo Nicolet. (2001). *Introduction to FTIR Spectrometry*. Thermo Nicolet Inc: Madison, USA
- Timberlake, C. F., and Bridle, P. 1982. *Distribution of Antocyanins In Food Plants dalam Anthocyanins as Food Colors*. Academic Press inc. New York.
- Treybal, R.E.,1980, *Mass Transfer Operations*, 3rd Edition, McGraw-Hill Companies, Inc, New York, pp. 35-36.
- Ullych, R. 2009. *Khasiat Bunga Rosella Merah*. Bogor : Suka Tani Bangun Tani.
- Winarno, 1992, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, S, Sarofa, U dan Anggrahini, D. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia*.Vol. 3(1): 207-214.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Wulaningrum, R. A. 2013. Pengaruh Asam Organik Dalam Ekstraksi Zat Warna Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*). *Indo. J. Chem. Sci.*, 2(2): 119–124
- Yang J, Gadi RL. 2008. Effects of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*). *American Journal of Food Technology* (2008). Vol.3,2008: h. 224-234.
- Yoshinaga, M. 1995. *New Cultivar "Ayamurasaki" for Colorant Production Sweet Potato*. Research Front No.1 : 2
- Yusraini Dian Inayati Siregar dan Nurlela. 2011. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis L*) dan Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*)*. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta