

6. DAFTAR PUSTAKA

- Arief,M.(1987).Ilmu Meracik Obat Berdasar Teori Dan Praktek.Universitas Gajahmada Press. Yogyakarta.
- Atrika,B.(2011). Karakteristik Pigmen Fikosianin dari Spirulina fusiformis yang Dikeringkan dan Diamobilisasi. Institut Pertanian Bogor.
- Berk Z.(2009). Food Process Engineering and Technology.USA: Elsevier Inc. Hal 511-524.
- Christiana, R. (2008). Fotodegradasi dan Aktivitas Antioksidan Klorofil a dan C-fikosianin dari Serbuk *Spirulina* (*Spirulina* sp). Universitas Kristen Satya Wacana: 236-241.
- Doke, J.M.(2005). An Improved and Efficient Method for the Extraction of Phycocyanin from *Spirulina* sp. Berkeley Electronic Press DOI: 10.2202/155613758.1037.
- deMan, J. M. (1997). Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(1985).Peraturan Menteri Kesehatan RI. Nomor 235/Men.Kes/Per/1985.Tentang Zat Pewarna Tertentu Yang Dinyatakan Berbahaya, Jakarta.
- Downham, A. & P. Collin.(2000).Coloring of our foods in the last and next millennium. *Intl. J. Food Sci. Technol.* 35: 5-12.
- Estrada, J,E.P., P.B. Bescos, & A.M. V. Fresno.(2001). Antioxidant activity of different fractions of *Spirulina platensis* protean extract. *Il Farmaco* 56: 497- 500.
- Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. Cleveland.
- Graham, D.J. (1991). “Sanitary Design: A Mind Set”. Dairy, Food, and Environmental Sanitation.
- Habib M. A & M. Parvin.(2008). *A Review on Culture, Production and Use of Spirulina As Food For Humans And Feeds For Domestic Animal and Fish*. Food And Agriculture Organization of *Spirulina* As Food For Humans and Feeds For Domestic Animals and Fish.

Hardjanti, S. (2008). Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*, Vol. 13, No. 1: 1-18.

Henrikson,R.(2009). *Earth Food Spirulina*. Ed Ke-6. Hawai: Ronore Interprise, Inc.

Hirata, T., Tanaka, M., Masaki, O., Tsunomura, T. and Sakaguchi, M. (2004). Antioksidant Activities of Phycocyanobilin prepared from *Spirulina platensis*. *Journal of Applied Phycology*, vol. 12, no.3-5: 435-439.

Indrawati, T. (2010). Pengaruh Suhu Dan Cahaya Terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 Pada Beras. *Jurnal Farmasi Indonesia* Vol. 5 No. 2: 85-92.

Jespersen L., Olsen, K., Skibsted, L. H., & Stromdahl, L. D. (2004). Heat and Light Stability of three natural blue colorant for use in confectionery and beverages, *European Food Research and Tehnology*. Vol 220. no 3-4, 261-266.

Josh, Bakti; E, Prayudi; & S, Yudha. (2011). Optimalisasi Ekstraksi Dan Uji Stabilitas Phycocyanin Dari Mikroalga *Spirulina platensis*. *TEKNIK*. Vol. 32 No.3:187-193.

Kabinawa, I.N.K (2006). *Spirulina Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Jakarta. PT. Agomedia Pustaka.

Lawrenz *et al.* (2011). Extraction Protocols For The Quantification Of Phycobilins In Aqueous Phytoplankton Extracts. University of South Carolina Columbia. *J Appl Phycol* (2011) 23:865–871.

Murtala, (1999), Pengaruh Kombinasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Kualitas Bubuk Sari Buah Markisa Siuh, Tesis Master, Universitas Brawijaya, Malang.

O Carra P, O hEocha C.(1976). *Algal Biliproteins and Phycobilins*. London: Academic press inc. Hal 328-371.

Oetjen GW. (1999). *Freeze Drying*. Germany: WILEY-VCH Verlag. Hal 1-288.

PerKBPOM No.11. (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang. Jakarta

Reynolds, James E.F. (1982). Martindale The Extra Pharmacopedia, Edition Twenty Eighth. The Pharmaceutical Press. London.

Richmond A. (1988). *Spirulina*. Di dalam Borowitzka MA dan Borowitzka LJ, editor. *Micro-algal biotechnology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Romay C, Armesto J, Remirez D, González R, Ledón N, García I. (1998). Antioxidant and anti-inflammatory properties of c-phycocyanin from blue-green algae. *Inflammation Research* 47:36-41.

Sarada, R; Manoj G. Pillai and G.A. Ravishankar. (1999). Phycocyanin From *Spirulina* sp: Influence of Processing of Biomass on Phycocyanin Yield, Analysis of Efficacy of Extraction Methods and Stability Studies on Phycocyanin. *Process Biochemistry* 34: 795–801.

Silviera, S.T.; J.F.M. Burkert; J.A.V. Costa; C.A.V. Burkert and S.J. Kalil (2007). Optimization of Phycocyanin Extraction From *Spirulina Platensis* Using Factorial Design. *Bioresource Technology* 98 : 1629–1634.

Spolaore P, Joanis-Carson C, Duran E, Isambert A.(2006). Comercial application of microalgae. *Journal of bioscience and bioengineering* 101(2):87-96.

Sri Sedjati; Ervia Yudianti; Suryono. (2012). Profil Pigmen Polar dan Non Polar Mikroalga Laut *Spirulina* sp.dan Potensinya sebagai Pewarna Alami. Jurnal Ilmu Kelautan September 2012. Vol. 17 (3) 176-181.

Stocker R., Yamamoto Y., McDonagh A. F., Glazer A. N., Ames B. N. (1987). Bilirubin is an antioxidant of possible physiological importance. *Science* 235, 1043–1046. doi: 10.1126/science.3029864.

Syah *et al.* (2005). Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Tietze,HW.(2004). *Spirulina Micro Food Macro Blessing*. Ed ke-4. Australia: Harald W. Tietze Publishing. Hal 8-10.

Wayan,S. (2002). Aktivitas Antioksidan Dan Uji Toksisitas Hayati Pigmen Fikobiliprotein Dari Ekstrak *Spirulina platensis*. *Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP UNS*: 535-543.

Widya, Y. (2011). Uji Stabilitas Ph Dan Termal Pada Pewarna Bubuk Alami Fikosianin Dari *Spirulina platensis*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Winarno, FG, Rahayu Titi Sulistyowati. (1994). Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar harapan, Jakarta.

