

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amerie, M. and Maa , Y.E., 2006. Spray Drying Of Biopharmaceuticals : Stability And Process Considerations. *Drying Technology*. Vol 24: 763 – 768.
- Arisasmita, Joek, Kuswardani I, dan Tjahjani L 1997 Ekstraksi dan Karakterisasi Zat Warna dari Kulit Buah Manggis (Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala).
- Ariviani, Setyaningrum. 2010. Kapasitas Anti Radikal Ekstrak Antosianin Buah Salam (*Syzygiumpolyanthum [Wight.] Walp*) Segar Dengan Variasi Proporsi Pelarut. *Caraka Tani XXV No.1* Maret 2010.
- Ati, N. H.; Rahayu, P.; Notosoedarmo, S.; Limantara, L. (2006). Komposisi dan Kandungan Pigmen Tumbuhan Pewarna Alami Tenun Ikat di Kabupaten Timor Tengah Selatan, Propinsi Nusa Tenggara Timur. *Indo. J. Chem.*, 2006, 6 (3), 325 – 331. Salatiga.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3709-1995: Rempah-rempah Bubuk. https://kupdf.net/download/updated-sni-01-3709-1995-rempah-rempah-bubuk_5af4e195e2b6f53b0518db87_pdf.
- Bernstein, A., & Noreña, C. P. Z. (2015). Encapsulation of red cabbage (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. f. *rubra*) anthocyanins by spray drying using different encapsulating agents. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 58(6), 944–952.
- Bisma, T. J., Sri, K., & Arie, F. M. (2014). Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N. E. BR) Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO₃. *Jurnal Industri*, 3(1), 73–82. <http://industri.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/159/337>
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cai, Y. Z., & H. Corke. (2000). *Production and Properties of Spray-dried Amaranthus Betacyanin Pigments*. *JFS: Sensory and Nutritive Qualities of Food*, 65(6), 1248–1252. [http://lib3.dss.go.th/fulltext/Journal/Journal%20of%20food%20science/2000%20v.65/no.7/jfsv65n7p1248-1252ms19991233\[1\].pdf](http://lib3.dss.go.th/fulltext/Journal/Journal%20of%20food%20science/2000%20v.65/no.7/jfsv65n7p1248-1252ms19991233[1].pdf)
- Cano-Chauca, M., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. and Cal-Vidal, J. (2005). Effect Of The Carriers On The Microstructure Of Mango Powder Obtained By Spray Drying And Its Functional Characterization. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. Vol

- 6: 420-428.
- Chandra, A., Nair, M. G., & Iezzoni, A. F. (1993). Isolation and stabilization of anthocyanins from tart cherries (*Prunus cerasus* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 41(7), 1062–1065. <https://doi.org/10.1021/jf00031a009>
- Chopda, C. A., & Diane M. Barrett. (2005). *Optimization of Guava Juice And Powder Production*. (530), 1–26. <http://ucce.ucdavis.edu/files/datastore/234-250.pdf>
- Dubey, R., T. C. Tsami, dan B. Rao. (2009). Microencapsulation Technology And Preparation. *Defence Science Journal*. Vol 59 (1): 82-95.
- Endang S.S. dan Prasetyastuti. (2010). Pengaruh pemberian Juice Lidah Buaya (Aloevera L.) Terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada tikus putih jantan hiperlipidemia. *Jurnal Farmasi Kedokteran* Vol. 3 (1):353-362. <http://www.industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/viewFile/159/33>
- Ernawati, S. (2010). Stabilitas Sediaan Bubuk Pewarna Alami dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) yang Diproduksi dengan Metode *Spray Drying* dan *Tray Drying*. (Skripsi Sarjana, Institut Pertanian Bogor, 2010). Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59933>.
- Ernawati, U.R., Khasanah, L.U., & Anandito, R.B.K. (2014). Pengaruh variasi nilai dextrose equivalents (DE) terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona Grandis* L.f.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15 (2), 111-120.
- Fang, Z., & Bhandari, B. (2012). Comparing the efficiency of protein and maltodextrin on spray drying of bayberry juice. *Food Research International*, 48(2), 478–483.
- Fathinatullabibah; Kawiji; Lia Umi Khasanah. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 3 (2):60-63.
- Hanani, E., Mun'im, A., & Sekarini, R. (2005). Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons *Callyspongia sp* dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, II(3), 127–133.
- Hutching, JB. 1999. Food Colour and Appearance. Gaitersburg, Maryland: Aspen Publ. Inc *Industri Pangan*, XVIII(1), 25–31.
- Hermawati Yessi., Ainur Roefiq dan Poncojari Wahyono. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Aantosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya Dalam Es Krim. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi. Malang. <http://biology.umm.ac.id/files/file/301308%20Yessi%20Hermawati.pdf>

- Jufri, Mahdi dkk, 2006. Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam ketoprofen secara granulasi basah. *Jurnal ilmu kefarmasian* . Vol III. No.2. agustus 200678-86 ISSN: 1693-9883.
- Khin, M.M.; W. Zhou and S.Y. Yeo. (2007). Mass Transfer in the Osmotic Dehydration of Coated Apple Cubes by Using Maltodextrin as the Coating Material and Their Textural Properties. *Journal of Food Engineering*. Vol 81 (3):514-522.
- Khuluq, Dhuwa'ul, A., Widjanarko, S.B dan Murtini, E.S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Palarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3): 169-178.
- Koswara, S. (2009). *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. Diakses pada 29 Juni 2017, dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/PEWARNAALAMI.pdf>.
- Kristiana, H. D., Ariviani, S., & Khasanah, L. U. (2012). Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. non Linn) dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 105–109. <https://doi.org/10.3390/ijms13022472>
- Kristiana, H.D., Ariviani, S., & Khasanag, L.U. (2012). Ekstraksi pigmen antosianin buah senggani (*Melastoma malabathricum* Auct.Non Linn) dengan variasi jenis pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1), 105-109.
- Kuntz, L. A. (1997). Making The Most of Maltodextrins. <http://www.foodproductdesign.com/archive/1997/0897.html>. 20 Mei 2016
- Kusuma, T. Y. T. (2016). Aplikasi *Spray Drying* Dan Penambahan Maltodekstrin Dalam Pembuatan Serbuk Pewarna Hijau Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown). UNIKA Soegijapranata Semarang. Retrieved from <http://repository.unika.ac.id/11711/>
- Lee PM, Abdullah R, Lee KH. 2011. Thermal degradation of blue anthocyanin extracts of *Clitoria ternatea* flower. 2011 2nd International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE. Vol 7.
- Lydia, Widjanarko, S.B., & Susanto, T. (2001). Ekstraksi dan karakterisasi pigmen dari kulit buah rambutan (*Nephlium lappaceum*) var. Binjai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 2 (1), 1-16.
- Mahdavi, S. A., Jafari, S. M., Ghorbani, M., & Assadpoor, E. (2014). Spray-drying microencapsulation of anthocyanins by natural biopolymers: a review. *Drying Technology*, 32(5), 509–518.

- Mardiana, F.M. (2015). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Serbuk Daun Jati Muda yang Diolah dengan Metode Pengeringan Beku. (Skripsi, Sarjana, Universitas Katolik Soegijapranata, 2015). Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/6186/3/11.70.0081%20Frisca%20Melia%20Mardiana%20BAB%20II.pdf>.
- Moldovan, B., Luminita David; Cristian Chisbora; Claudia Cimpoiu. (2012). Degradation Kinetics of Anthocyanins from European Cranberrybush (*Viburnum opulus L.*) Fruit Extracts. Effects of Temperature, pH and Storage Solvent. *Journal Molecules* Vol 17(10):11655-11666.
- Moulana, R., Juanda, Rohaya, S., & Rosika, R. (2012). Efektivitas penggunaan jenis pelarut dan asam dalam proses ekstraksi pigmen antosianin kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 20–25.
- Muchtadi D. (2000). Sayuran-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah penyakit degenerative. Bogor: Fakultas Teknologi Pangan, institute Pertanian Bogor.
- Muñoz-Espada, A. C., Wood, K. V., Bordelon, B., & Watkins, B. A. (2004). Anthocyanin quantification and radical scavenging capacity of Concord, Norton, and Marechal Foch grapes and wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(22), 6779–6786.
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan & Kesehatan*.
- Nurhaeni, F., Trilestari, Wahyuono, S., & Rohman, A. (2014). Aktivitas antioksidan ekstrak etanolik berbagai jenis sayuran serta penentuan kandungan fenolik dan flavonoid totalnya. *Media Farmasi*, 11(2), 167–178. <http://journal.uad.ac.id/index.php/Media-Farmasi/article/view/1876/1233>
- Nurhaeni, F., Trilestari, Wahyuono, S., & Rohman, A. (2014). Aktivitas antioksidan ekstrak etanolik berbagai jenis sayuran serta penentuan kandungan fenolik dan flavonoid totalnya. *Media Farmasi*, 11(2), 167–178. nProcess Considerations. *Drying Technology*. Vol 24: 763 – 768. Process Considerations. *Drying Technology*. Vol 24: 763 – 768.
- Purnomo, W., Khasanah, L.U., & Anandito, R.B.K. (2014). Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan dan whey terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona grandis L. f.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3 (3), 121-129.
- Rahmawati, T.R. (2011). Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma bunius (L.) Spreng*) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. (Skripsi, Sarjana, Institut

Pertanian Bogor, 2011). Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/47485>.

- Rein, Maarit. 2005. Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins. Disertasi. Helsinki: University of Helsinki.
- Robert, P., Gorena, T., Romero, N., Sepulveda, E., Chavez, J., & Saenz, C. (2010). Encapsulation of polyphenols and anthocyanins from pomegranate (*Punica granatum*) by spray drying. *International Journal of Food Science and Technology*, 45(7), 1386–1394.
- Sari, Puspita; Fitriyah Agustina; Mukhamad Komar; Unus, Mukhamad Fauzi; Triana Lindriati. (2005). Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzgium cumini*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XVI (2):142-150.
- Srihari, E.; Linggarningrum, F.S.; Hervita, R.; Wijaya, H.S. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Vol A-18:1-7.
- Tazar, N., Violalita, F., Harmil, M., & Khandra, F. (2017). Pengaruh Perbedaan Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Teknologi Pertanian Andalas*, 21(september).
- Tensiska, Sukarminah, E., & Natalia, D. (2007). Ekstraksi pewarna alami dari buah arben (*Rubus idaeus* Linn.) dan aplikasinya pada sistem pangan. *Jurnal.Teknol. dan 62*
- Tonon, R. V., Brabet, C., & Hubinger, M. D. (2010). Anthocyanin stability and antioxidant activity of spray-dried açai (*Euterpe oleracea* Mart.) juice produced with different carrier agents. *Food Research International*, 43(3), 907–914.
- Wijaya, L. A., Segara, M. P., & Fenny Suprioto. (2009). Mikroenkapsulasi Antosianin sebagai Pewarna Makanan Alami Sumber Antioksidan Berbasis Limbah Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.).
- Yenni, Tri Kusuma Thervina. (2016). Aplikasi Spray Drying dan Penambahan Maltodekstrin Dalam Pembuatan Serbuk Pewarna Hijau Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown). Universitas Katholik Soegijapranata Semarang. <http://repository.unika.ac.id/11711/>
- Yuliana. (2014). Pembuatan Pewarna Bubuk Alami Dari Daun Jati (*Tectona grandis* Linn. F) (Kajian Jenis dan Konsentrasi Filler). Universitas Brawijaya. Malang.

Yuniwati, M., Kusuma A. W dan Yunanto, F. (2012). Optimasi kondisi proses ekstraksi zat pewarna dalam daun suji dengan pelarut etanol. *Prosiding Seminar nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) Periode III ISSN: 1979-911X, 257-263*

