

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Dede Sukandar, Anna Muawanah. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1 (2), halaman 130-136. <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/view/3155>
- Alfania, Uki P. 2018. Aplikasi Pengeringan Semprot Dengan Penambahan Maltodekstrin dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Serbuk Pewarna dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). (Laporan Skripsi) tidak dipublikasikan.
- Andini, DF., Mardiah, M. Kawaroe. 2017. Formulasi *Hard Candy* Menggunakan Pewarna Alami Fikosianin *Spirulina plantesis*. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548 Vol. 3, No. 2 : 117-125. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/117-125>
- 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
- Brand-William, W, et al., 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensm-Wiss Technology* (28) : 25-30. [http://radio.cuci.udg.mx/bch/EN/Manuals/Techniques/DPPH original LebensWiss Technol_1995-v28-p25.pdf](http://radio.cuci.udg.mx/bch/EN/Manuals/Techniques/DPPH_original_LebensWiss Technol_1995-v28-p25.pdf)
- Budiasih, Sri Kun. 2017. Review : Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia* halaman 201-206. http://seminar.uny.ac.id/semnaskimia/sites/seminar.uny.ac.id/semnaskimia/files/2017/C-7_Kun_Sri_Budiasih.pdf
- 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>
- Dardanella, Derry. 2007. Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Keju Cheddar Selama Penyimpanan. Laporan Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/11108/3/F07dda.pdf> pada tanggal 21 Oktober 2019.
- Ernawati, S. 2010. Stabilitas Sediaan Bubuk Pewarna Alami dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) yang Diproduksi dengan Metode *Spray Drying* dan *Tray Drying*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Institusi Pertanian Bogor. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59933>
- 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) halaman 60-63.
[http://journal.ift.or.id/files/326063%20Stabilitas%20Antosianin%20Ekstrak%20Daun%20Jati%20\(Tectona%20grandis\)%20terhadap%20Perlakuan%20pH%20dan%20Suhu.pdf](http://journal.ift.or.id/files/326063%20Stabilitas%20Antosianin%20Ekstrak%20Daun%20Jati%20(Tectona%20grandis)%20terhadap%20Perlakuan%20pH%20dan%20Suhu.pdf)

Hartel, R.W, *et al.* 2017. *Confectionery Science and Technology*. Madison, USA. Springer.<https://books.google.co.id/books?id=QjE5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=function+of+sugar+in+confectionery+industry&hl=id&sa=X&ved=0ahUKewje2YnbzIHgAhVKpo8KHc6bBusQ6AEITDAF#v=onepage&q=function%20of%20sugar%20in%20confectionery%20industry&f=false>

Hasrini, Reno Fitri, Fransiska Rungkat Zakaria, Dede R. Adawiyah, Irma Herawati Suparto. 2017. Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Mentah Dengan Penyalut Maltodekstrin dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 28 (1) ISSN : 1979 – 7788, halaman 10-19.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/14803/12742>

Hermawati, Yessi, Ainur Rofieq, Poncojari Wahyono. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, Malang. Diakses dari <http://biology.umm.ac.id/files/file/301-308%20Yessi%20Hermawati.pdf> pada tanggal 2 Oktober 2019.

Hidayah, Tri, Winarni Pratjojo, Nuni Widiarti. 2014. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Indonesian Journal of Chemical Science* 3 (2) ISSN : 2252-6951, halaman 135-140. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/view/3500/3145>

Kusrini, Emy., dkk. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Agen Anti-Katarak. *Jurnal Jamu Indonesia* Vol.2, No 1 : 30-36.
<http://jamu.journal.ipb.ac.id/index.php/JJI/article/view/28>

Laksono, M. A., V. P. Bintoro, S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal* Vol.1, No.1 halaman 685-696.
<https://media.neliti.com/media/publications/186678-ID-none.pdf>

Mahmudatussa'adah, Ai., Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, Feri Kusnandar. 2015. Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) *AGRITECH* Vol. 35, No. 2 : 129-136.
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9398>

Mandei, Judith H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 6, No. 1 : 1-10.
<http://ejournal.kemenperin.go.id/jpti/article/view/3200>

- Mastuti, Endang., Godeliva Fristianingrum, Yohanes Andika. 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Bahan Pewarna Makanan. Simposium Nasional RAPI XII – ISSN 1412-9612 halaman 44-51. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/4212>
- Meiners, A: Kreiten, K & Joike, H. 1984. *Silesia Confiserie Manual No. 3*. Silesia-Essenzenfabrik Gerhard Hanke. Abt. West Germany.
- Nasution, Annis S. 2014. Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014. Laporan Skripsi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Diakses dari <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/25743/1/ANNIS%20SYARIFAH%20NASUTION.pdf> pada 4 September 2019.
- Parnanto, Nur Her Riyadi, Edhi Nurhartadi, Lusya Nur Rohmah. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya. L.*) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai *Gelling Agent*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 5 No 1. ISSN : 2302-0733, halaman 19-27. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4696>
- Prayogi, Dian. 2016. Sifat Organoleptik Hard Candy Susu dengan Jenis Gula Berbeda. ISSN(p) : 1410-7252 ISSN(e) : 2541-5859 Vol. 2, No. 1 : 58-72. <http://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/512>
- Rein, M. J. 2005. *Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins*. Dissertation Uni Helsinki. Finland. <https://pdfs.semanticscholar.org/39b5/0e7a118ade7e5553f50e243443b18f6aa728.pdf>
- Rifkowitz, Encik Eko, Adha Panca Wardanu, Ningrum Dwi Hastuti. 2018. Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) Dengan Variasi Penambahan Asam Sitrat. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia – Vol 10, No 01 : 16-20. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/view/9768>
- Rosyida, Fathia. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). E-journal boga Vol.3, No. 1 : 297-307. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/7072>
- Sabanis, D., D. Lebesi, C. Tzia. 2009. Effect of Dietary Fibre Enrichment on Selected Properties of Gluten-Free Bread. Food Science and Technology xxx : 1-10. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643809000875>
- Sari, Puspita, dkk. 2005. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzgium cumini*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.XVI No.2 Tahun 2005. <https://doaj.org/article/a2c1cb87058e47ed9418bf4ceff3533>

- Susilowati, D. E., Erna Susilowati, Gatot Heri Parwanto, Nugroho Susanto. 2009. Alat Pengering Zat Warna Alami (*Spray Dryer*) Tipe Kontinyu Berlawanan arah Dengan Menggunakan Udara Panas. (Laporan Tugas Akhir). Universitas Sebelas Maret. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/15693/MzA3MzE=/Alat-pengering-zat-warna-alami-spray-dryer-tipe-kontinyu-berlawanan-arah-dengan-menggunakan-udara-panas-abstrak.pdf>
- Tazar, N., Violalita, F., Harmi1, M., & Khandra, F. 2017. Pengaruh Perbedaan Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Teknologi Pertanian Andalas*, diakses dari https://www.researchgate.net/publication/320763725_PENGARUH_PERBEDAAN_JENIS_DAN_KONSENTRASI_BAHAN_PENGGISI_TERHADAP_KARAKTERISTIK_PEWARNA_BUAH_SENDUDUK pada 21 Oktober 2019.
- Tensiska, Debby M. Sumanti, Ayu Pratamawati. 2010. Stabilitas Pigmen Antosianin Kubis Merah (*Brassica oleraceae var capitata* L.f. rubra (L.) Thell) Terenkapsulasi pada Minuman Ringan yang Dipasteurisasi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati dan Fisik*. ISSN 1411-0903. Vol. 12, No. 1 : 41-49. <http://jurnal.unpad.ac.id/bionatura/article/view/7673/3543>
- Tonutare, Tonu, Ulvi Moor, Lech Szadjak. 2014. *Strawberry Anthocyanin Determination By pH Differential Spectroscopic Method-How to Get The True Results*. *Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus* 13 (3) 2014, page 35-47. <http://www.acta.media.pl/pl/action/getfull.php?id=3984>
- Trissanthi, Chandra Maysasri, Wahono Hadi Susanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 4 No 1 halaman 180-189. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/318>
- Vollhardt, P. 2017. *Organic Chemistry, 7th Edition*. Content Technologies Inc and Cram101 Textbook Reviews. <https://books.google.co.id/books?id=OiwsBQAAQBAJ&pg=PT316&dq=saccharose+on+sweets&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwittK7luIHgAhXMto8KHS6sAKwQ6AEITjAF#v=onepage&q=saccharose%20on%20sweets&f=false>
- Werawatganone, P., & Maungsiri, W. 2011. *Effect of Micelles and pH on Stability of Clitoria ternatea Color Extract*. *Journal Health Research* Vol. 25, No. 2 : 55-60. <https://www.tci-thaijo.org/index.php/jhealthres/article/view/80054/63851>
- Wibawato, N, R., Ananingsih, V, K., dan Rika Pratiwi. 2014. Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.) dengan Metode Oven Drying. *Prosiding SNST ke-5: Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*. https://publikasiilmiah.unwas.ac.id/index.php/PROSIDING_SNST_FT/article/view/972/1085