

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z., dan Sugiarto, B. 2020. Ekstraksi Antosianin dari Biji Alpukat sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 12(2): 134-143.
- Achyadi, N. S., Sutrisno, A. D., dan Fauziah, A., 2018. Pengaruh Bahan Pengekstrak Terhadap Karakteristik Ekstrak Senyawa Fungsional dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Pasundan Food Technology Journal*. 4(1): 23-40
- Adriani, A., dan Zarwinda, I. 2019. Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*. 20(2): 217-237.
- Adu, R. E. Y., Gelyaman, G., dan Kabosu, M. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Antosianin dari Limbah Kulit Bawang Merah (*Allium cepa*) sebagai Zat Pemeka (Sensitizer) pada Dye Sensitized Solar Cell (DSSC). *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 18(1): 103-111.
- Ahmad, A. R., Juwita, J., dan Ratulangi, S. A. D. 2015. Penetapan kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak metanol buah dan daun patikala (*Etilingera elatior* (Jack) RM SM). *Pharmaceutical Sciences and Research*. 2(1): 1.
- Al Bara, B., Rivianto, F. A., Nurlaela, N., dan Sulastri, S. 2021. Isolasi Senyawa Alkaloid Bahan Alam. *Jurnal Health Sains*, 2(7): 858-870.
- Almajid, G. A. A., Rusli, R., dan Priastomo, M. 2021. Pengaruh Pelarut, Suhu, dan pH Terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences (Proc. Mul. Pharm. Conf.)* 14: 179-185.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., dan Santoso, U. 2019. Efektifitas Frekuensi Ekstraksi serta Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1): 38-45.
- Anggraeni, V. J., Ramdanawati, L., dan Ayuantika, W. 2018. Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1): 11-16.
- Arab, A. A., Salem, F. M. A., dan Arab, E. A. A. 2011. Physico-chemical Properties of Natural Pigments (Anthocyanin) Extracted from Roselle calyces (*Hibiscus subdariffa*). *Journal of American Science*. 7(7): 445-456.
- Ardyanti, N. K. N. T., Suhendra, L., dan Puta, G. G. 2020. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Virgin Coconut Oil Wortel (*Daucus carota L.*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X*.

- Armanzah, R. S., dan Hendrawati, T. Y. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Prosiding Semnastek*. 1-10
- Artiningsih, N. K. A., Irawan, T. A. B., dan Wisnu, R. T. D. 2015. Optimasi Metode Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Buah Siwalan (*Borassus Flabellifer*) untuk Pewarna Alami Bahan Pangan dan Aplikasinya pada Pembuatan Sari Buah Jeruk. *Serat Acitya*. 3(2): 85.
- Asasia, P. A. A., dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(1): 64-74.
- Asra, R., Yetti, R. D., Rusdi, R., Audina, S., dan Nessa, N. 2019. Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2): 140-146.
- Astuti, A., Hutomo, G. S., dan Noviyanty, A. 2022. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Buah Jeruk Lemos (*Citrus Lemon L*) dengan menggunakan Pelarut HCL. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(3): 572-580.
- Aurelia, S. W., Abirrania, L. S., dan Hariyadi, T. 2021. Penentuan Tingkat Kematangan Biji Kopi Berdasarkan Kandungan Antosianin Ditinjau dari DAA dan Warna Kulit Buah Kopi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*. 140-144
- Ayyun, Q., Endara, R., Ajeng, A., dan Khomsiyah. 2022. Optimasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) untuk Mendapatkan Kadar Antosianin Maksimal. *Prosiding: Konferensi Nasional Matematika dan IPA Universitas PGRI Banyuwangi*, 2(1): 175-181.
- Azizah, A., Adnan, M. R., dan Su'udi, M. 2018. Potensi Serbuk Gergaji Kayu Sengon sebagai Insektisida Botani. *JBIO: Jurnal biosains (the journal of biosciences)*, 4(2): 113-119.
- Balbuena, S. Y. G., Gasperin, V. C., Rugerio, L. A., Juarez, E. S., Torre, R. R. R., Sanchez, E. O., dan Lopez, M. R. R. 2020. Comparative Study of Anthocyanin Extraction Methods in Dahlia Pinnata Petals. *Journal of Applied Botany and Food Quality*. 95: 1-5.
- Bhawani, S.A., Sulaiman, O., Hashim, R., dan Ibrahim, M.N.M. 2011. Thinlayer Chromatographic Analysis of Steroids. *Trop J Pharm Res*. 9: 301-313.
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., dan Suhendra. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana L.*). *Jurnal Rekayasa dan manajemen Argoindustri*. 7(4): 551-560.
- Dasi, N. P. G. D., dan Leliqia, N. P. E. 2022. Studi Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Kecombrang (*Etlintera elation*). In *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*. 1: 193-202.

- Dewatisari, W. F., Rumiyan, L., dan Rakhmawati, I. 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3): 197-202.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., dan Utari, F. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3):148-151.
- Enaru, B., Dreţcanu, G., Pop, T. D., Stanila, A., dan Diaconeasa, Z. 2021. Anthocyanins: Factors Affecting their Stability and Degradation. *Antioxidants*, 10(12): 1967.
- Erfando, T., Khalid, I., dan Safitri, R. 2018. Identifikasi Potensi Jeruk Purut sebagai Demulsifier untuk Memisahkan Air dari Emulsi Minyak di Lapangan Minyak Riau. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(2): 117-121.
- Erfianti, R., Kiranawati, T. M., dan Rohajati, U. 2022. Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pewarna Bunga Tapak Dara (*Cantharanthus roseus*) sebagai Bicolour Pangan. *Jurnal Agroindustri*. 13(1): 1-13
- Famuntamah., Apriani, I., Yuliana, M., dan Dwicahya, N. 2022. Uji Stabilitas Mikrokapsul Antosianin Begonia (*Begonia cane*) sebagai Pewarna Makanan Alami. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. 5: 522-535
- Fendri, S. T. J., Martinus, B. A., dan Haryanti, M. D. 2018. Pengaruh pH dan Suhu terhadap Stabilitas Antosianin dari Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas (L.) Lam.*). *Chempublish Journal*. 2(2): 33-41.
- Fendri, S. T. J., Verawati, V., dan Nuras, P. S. 2020. Stabilitas Antosianin dari Kulit Terong Belanda Merah (*Solanum betaceum Cav.*) terhadap pH dan Suhu. *Jurnal Katalisator*. 5(1): 64-73.
- Farida, S., dan Maruzy, A. 2016. Kecombrang (*Etilingera elatior*): Sebuah Tinjauan Penggunaan Secara Tradisional, Fitokimia dan Aktivitas Farmakologinya. *Indonesian Journal of Plant Medicine*. 9(1): 19-28.
- Ginting, E. 2013. Ekstraksi Karotenoid Ubi Jalar Jingga dan Aplikasinya sebagai Pewarna Makanan Alami. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24(1): 81-81.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., dan Triani, E. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*. 4: 64-70.
- Handoyo, D. L. Y. 2020. Pengaruh Lama Waktu Maserasi (Perendaman) Terhadap Kekentalan Ekstrak Daun Sirih (*Piper Betle*). *Jurnal Farmasi Tinctura*. 2(1), 34-41.

- Harjanti, R. S. 2016. Optimasi Pengambilan Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami pada Makanan. *Chemica*, 3(2): 39-45.
- Haslina, H., dan Wahjuningsih, S. B. 2014. Pengaruh pH, Lama Pemanasan, Suhu Pemanasan, Kadar Garam dan Kadar Gula terhadap Stabilitas Ekstrak Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 12(2): 109-116.
- Herfayati, P., Pandia, S., dan Nasution, H. 2020. Karakteristik antosianin dari kulit buah nipah (*Nypa fruticosa*) sebagai pewarna alami dengan metode soxhletasi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 9(1): 26-33.
- Hermawati, Y., Rofieq, A., dan Wahyono, P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim. *Prosiding Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*. 301-308.
- Ichsani, A., Lubis, C. F., Urbaningrum, L. M., Rahmawati, N. D., & Anggraini, S. 2021. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Tanaman. *Jurnal Health Sains*. 2(6): 751-757.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., dan Afgani, C. A. 2021. Ulasan Ilmiah Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 3(2): 11-21.
- Indira, C. 2015. Pembuatan Indikator Asam Basa Karamunting. *Kaunia*. 11(1): 1-10.
- Indriyani, N. M. D., Wartini, N. M., dan Suwariani, N. P. 2018. Stabilitas Karotenoid Ekstrak Pewarna Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) pada Suhu dan pH Awal Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*. 6(3): 211-217.
- Irawati, T., dan Mardiana, Y. 2018. Stabilitas Antosianin dari Ekstrak Buah Mangsi (*Phyllanthus reticulatus poir*). *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*. 3(2): 26-29.
- Isyanti, M., Andarwulan, N., dan Faridah, D. N. 2019. Karakteristik Fisik dan Fitokimia Buah Kecombrang (*Etilingera elatior (Jack) RM Sm*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 362:, 96-105.
- Jabbar, A., Wahyuni, W., Malaka, M. H., dan Apriliani, A. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah, Daun, Batang dan Rimpang pada Tanaman Wualae (*Etilingera Elatior (Jack) RM Smith*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2): 189-197.
- Julianto, Tatang Shabur. 2019. *Fitkomia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.

- Katuuk, R. H. H., Wanget, S. A., dan Tumewu, P. 2018. Pengaruh Perbedaan Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Metabolit Sekunder pada Gulma Babadotan (*Agerantum conyzoides* L.). *Cocos* 1(4):1-6.
- Kiswandono, A. A. 2011. Skrining Senyawa Kimia dan Pengaruh Metode Maserasi dan Refluks pada Biji Kelor (*Moringa oleifera, lamk*) terhadap Rendemen Ekstrak yang dihasilkan. *Jurnal Sains Natural*. 1(2): 126-134.
- Kristanti, N. D., Foekh, A. B., dan Rahayu, S. 2021. Pengaruh Substitusi Glukosa Terhadap Warna Dan Kadar Air Madu Multiflora. In *Prosiding Seminar Nasional Tahun 2021*. 1(1): 23-29.
- Kristiana, H. D., Ariviani, S., dan 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.
- Kuncoro, H., Nurhidayati, E., dan Meylina, L. 2022. Stabilitas Betasianin dari Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Suhu, pH, dan Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*. 9(2): 91-100.
- Latih, G. P., dan Rahayu, T. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dalam Ekstraksi Daun *Rhoeo discolor* sebagai Kertas Indikator Asam Basa. *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke-2*.
- Leba, M. A. U., Komisia, F., dan Tukan, M. B. 2023. Karakter Pigmen Daun Adam Hawa Ungu (*Tradescantia pallida*) sebagai indikator pH. *Jurnal Penelitian Sains*. 25(2): 174-179.
- Liu, Y., Tao, C., Liu, M., Pan, Y., dan Lv, Z. 2018. Effect of Temperature and pH on Stability of Anthocyanin Obtained from Blueberry. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12(3): 1744–1753.
- Maharani, B. C., Lindriati, T., dan Diniyah, N. 2016. Pengaruh variasi waktu blanching dan konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik dan aktivitas ekstrak pigmen ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *JP2| Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1):60-67
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., dan Brotosudarmo, T. H. P. 2018. Ragam metode ekstraksi karotenoid dari sumber tumbuhan dalam dekade terakhir (telaah literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(1): 40-50.
- Manongko, P. S., Sangi, M. S., dan Momuat, L. I. 2020. Uji Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli* L.). *Jurnal Mipa*. 9(2):64-69.
- Martinsyah, R. H., Ramadhan, N., Pamuji, P. A. N., Syafriadi, J. F., dan Suliansyah, I. 2020. Keanekaragaman Hayati Kecambah (*Etilingera elaitor*) di Kabupaten Solok sebagai Sumber Pangan dan Obat Herbal dalam menjaga Daya Tahan Tubuh pada Masa Pandemi Covid-19. *Repo.unand*.

<http://repo.unand.ac.id/39393/1/Kecombrang.pdf> diakses pada [13 April 2023. 14.16].

- Merdekawati, W., Karwur, F. F., dan Susanto, A. B. 2017. Karotenoid Pada Algae: Kajian Tentang Biosintesis, Distribusi Serta Fungsi Karotenoid. *Bioma*. 13(1): 23-32.
- Meziant, L., Boutiche, M., Bachir, B. M., Saci, F., dan Louaileche, H. 2018. Standarization of Monomeric Anthocyanins Extraction from Fig Fruit Petals (*Ficus carica* L) using Single Factor Methodology. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12: 2865-2873.
- Murti, P. D. B., Dwiloka, B., Ngginak, J., dan Mahardika, A. 2021. Karotenoid dari Laut Sebagai Pewarna Alami Makanan: Telaah Pustaka. *Science Technology and Management Journal*. 1(1): 1-7.
- Muslim, D. S., Kunarto, B., dan Sani, E. Y. 2019. Ekstraksi Antosianin Buah Parijoto (*Medinilla Speciosa Blume*) menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat dan Stabilitasnya pada Berbagai pH. *Jurnal Mahasiswa, Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Nasrudin, N., Wahyudi., Mustofa., Susidarti, R. A. 2017. Isolasi Senyawa Steroid dari Kulit Akar Senggugu (*Clerodendrum serratum* L. Moon). *PHARMACON*. 6(3): 332-340.
- Nasution, Y. R., Duniaji, A. S., dan Arihantana, N. M. I. H. 2020. Aktivitas Antijamur Ekstrak Kecombrang (*Etilingera elatior*) Terhadap *Aspergillus flavus* FNCC 6109. *Jurnal Itepa*. 9(2): 127-135.
- Naufalin, R., Tobari., dan Rukmini, H. R. 2012. Karakterisasi Nanoenkapsulen Buah Kecombrang.
- Naufalin, R., Wicaksono, R., dan Arsil, P. 2019. Aplikasi Cabinet Dryer (Pengereng Kabinet) untuk Meningkatkan Produksi Bahan Baku Pengawet Alami Buah Kecombrang. *Journal: Pengabdian Masyarakat*. 1(3): 22-27
- Ningsih, D. S., Henri, H., Roanisca, O., dan Mahardika, R. G. 2020. Skrining Fitokimia dan Penetapan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Tumbuhan Sapu-Sapu (*Baekkea frutescens* L.). *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 8(3): 178-185.
- Nizori, A., Sihombing, N., dan Surhaini. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri*. 30(2): 228-233.
- Novatama, S. M., Kusumo, E., dan Supartono. 2016. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah (*Beta vulgaris* L). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3): 217-220.

- Nur, Y., dan Fadraersada, J. 2018. Profil Stabilitas Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai Kandidat Pewarna Lipstik. In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* 8: 200-206.
- Nurbaety, N., Aprillia, A. Y., dan Wardani, G. A. 2022. Kajian Penggunaan Kopigmen Asam Galat Terhadap Ekstrak yang Mengandung Antosianin. In *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Hasil Penelitian Program Studi S1 Farmasi*. 1(1): 209-217.
- Nurfaujjiyah, E., Kunarto, B., dan Pratiwi, E. 2020. Ekstraksi Kulit Melinjo Merah (*Gnetum gnemon L.*) dengan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Menggunakan Metode Ultrasonic Assisted Extraxtion. *Jurnal Mahasiswa Food Technology dan Agricultural*. 1-12.
- Nurhayatun, E., Purwanto, B., Soetrisno, S., Indarto, D., Poncorini, E., Sumandjar, T., dan Salma, D. S. 2023. The Beneficial Effect of The Ethanolic Extract Etlingera elatior Fruit on IL-1 $\beta$  and caspase-3 Levels in Sepsis Model Mice. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 13(6): 116-120.
- Nursyaqilah., Iling, I., dan Sukarti. 2021. Uji Stabilitas Senyawa Betasianin dari Ekstrak Bunga Kenop (*Gomphrena globosa L.*) sebagai Pewarna Alami Bahan Pangan. *Cokroaminoto Joiurnal of Chemical Science*. 4(1):6-12.
- Paramita, O., Kusumastuti, A., Ansori, M., Astuti, P., dan Murfianti, E. T. 2022. Optimasi Jenis Pelarut pada Pewarna Kulit Ubi Ungu. *Inovasi Kimia*, (1): 222-252.
- Pardede, A., dan Wardhani, R. A. A. K. 2023. Ekstraksi Zat Warna Betasianin dari Daun Alternanthera dentata sebagai Pewarna Makanan Alami. *Dalton: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*. 6(1): 8-12.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2): 79-97.
- Puspita, D., dan Samalukang, Y. 2017. Termostabilitas Antosianin dari Buah Basella rubra yang Dimikroenkapsulasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(2): 30-39.
- Rengku, P. M., Ridhay, A., dan Prismawiryanti, P. 2017. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Betasianin dalam Ekstrak Buah Kaktus (*Opuntia Elatior Mill.*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(2), 142-149.
- Rifai, Ahmad. 2019. *Proses Pengambilan Keputusan*. FIP Universitas Negeri Padang.
- Saati, E. A., Aisyah, R., dan Ariesandy, M. 2016. *Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya Bagi Industri Makanan dan Farmasi*. Malang: UMM Press.

- Sahi, M. R., Fatimawali, F., dan Siampa, J. P. 2021. Ekstraksi dan Optimasi Antosianin Daun Gedi Merah (*Abelmoschus manihot* (L.) Medik.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *PHARMACON*. 10(1): 668-675.
- Salmiyah, S., dan Bahruddin, A. 2018. Fitokimia dan Antioksidan pada Buah Tome-Tome (*Flacourtia inermis*). *Hospital Majapahit (JURNAL ILMIAH KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN MAJAPAHIT MOJOKERTO)*. 10(1): 43-50.
- Sani, E. Y., dan Kunarto, B. 2017. Ekstraksi Antosianin Kulit Melinjo Merah dan Stabilitas Warnanya pada Berbagai Lama Pemanasan. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 13(2): 33-36.
- Silitonga, S. W., Amanda, r., Nasution, M. N. H., Mahmud, A., dan Fitri, A. 2021. Pengembangan Potensi Buah Kecombrang (*Etlingera elatior*) menjadi Siala Jelly di Desa Simatohir. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(1): 333-340.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Mustofa, A., Cahyanto, M. N., Raharjo, S., dan Rahayu, E. S. 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Agritech*. 33(4): 384-390.
- Suriyanti, N. S., Agung, I. G. N., dan Puspawati, G. A. K. D. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra beatacea* S.). *J Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(1): 1-10.
- Suryelita, S., Etika, S. B., dan Kurnia, N. S. 2017. Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa Steroid Dari Daun Cemara Natal (*Cupressus Funebri* Endl.). *EKSAKTA: Berkala Ilmiah Bidang MIPA*. 18(01): 86-94.
- Suseno, R., Suhaini., dan Amptasari, C. N. 2021. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Pewarna Alami Bunga Kembang Sepatu. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 6(2): 3807-3816.
- Susanty, S., Azzahra, T., Fatmasari, F., dan Fitriyano, G. 2023. Pengaruh Fraksi Pelarut Etanol: Metanol Terhadap Kadar Antosianin dari Beras Merah (*Oryza rufipogon*). *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. 1(1): 1-9
- Sulistyaningrum, N. 2014. Isolasi dan Identifikasi Struktur Karotenoid dari Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 75-82.
- Susiloningrum, D., dan Indrawati, D. 2020. Penapisan Fitokimia Dan Analisis Kadar Flavonoid Total Rimpang Temu Mangga (*Curcuma mangga* Valetton & Zijp.) Dengan Perbedaan Polaritas Pelarut. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*. 9(2): 126-136.



- Tahir, M., dan Nardin, N. 2019. Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling Yang Diperjualbelikan di Pasar Daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*. 9(1): 21-28.
- Tetelepta, Gilian. 2022. Karakteristik Sensoris Jelly Drink Gandaria (*Bouea macrophylla Griff.*) dengan Variasi Konsentrasi Gum Guar. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. 1(1): 21-26.
- Wahyuni, D. T., dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 390-401.
- Wati, E. W., Mita, N., dan Ardana, M. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus Britton and Rose*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences (Proc. Mul. Pharm. Conf.)*, 8: 30-34.
- Widyasanti, A., Nurlaily, N., dan Wulandari, E. 2018. Karakteristik Fisikokimia Antosianin Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode UAE. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 6(1): 27-38.
- Wijaya, H., Novitasari., Jubaidah, S. 2018. Perbandingan Metode Ekstraksi terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambai Laut (*Sonneratia caseolaris L. Engl.*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 4(1): 29-83.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Anggrahini, D.. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu sebagai Pewarna Alami. *Jurnal teknik kimia*. 3(1): 207-214.
- Wiranata, I. G., dan Sasadara, M. M. V. 2022. Pengaruh Pelarut dan Metode Ekstraksi terhadap Kandungan Metabolit Sekunder dan Nilai IC50 Ekstrak Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*). *Usadha*. 2(1): 7-13.
- Yanti, S., dan Vera, Y. 2019. Skrining Fitokimia Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia/Indonesian Health Scientific Journal*. 4(1): 41-46.