

DAFTAR PUSTAKA

- Adedokun, dan Oluwaseun, e. a. (2016). Review on Natural Dye-Sensitized Solar Cells (DSSC). *International Journal of Engeneering Technologies* , 2 (2).
- Afandy, M., Nuryanti, S., dan M. Diah, A. W. (2017). Ekstraksi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Menggunakan Variasi Pelarut Serta Pemanfaatannya Seagai Indikator Asam Basa. *Jurnal Akademika Kimia* , 79-85.
- Alakongala; Kumar, N Safitri; Jayasinghe, Lalith; Fujimoto, Yoshinori. (2015). Antioxidant property and α -glucosidase, α -amylase and lipase inhibiting activities of Flacourtia inermis fruits: characterization of malic acid as an inhibitor of the enzymes. *J Food Sci Technol* , 52 (12), 8383–8388.
- Alvionita, J., Darwis, D., dan Efdi, M. (2016). Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (*Musa x. paradisiaca L.*) serta Uji Aktivitas Antioksidannya. *J. Ris. Kim* , 9 (2), 21-28.
- Amanda, A., dan Kurniaty, I. (2017, November). Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Rendeman Zat Antosianin Pewarna Alami Minuman Jelly dari Terong Ungu. *Seminar Nasional Sains dan Tekhnologi* , 1-7.
- Anggistia, D. M., dan dkk. (2016). Identifikasi dan Kuantifikasi Antosianin dari Fraksi Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) dan Pemanfaatannya sebagai Zat Warna Dye-Sensitized Solar Cell (DSSC). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* , 19 (2), 50 – 57.
- Anggraini, L. I., Haris, A., dan Widodo, D. S. (2010). Pembuatan Dye-Sensitized Solar Cell dengan Memanfaatkan Fotosensitizer Ekstrak Kol Merah (*Brassica oleracea var. capitata f. Rubra*). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* , 13 (3), 101-108.
- Anggriani, R. d. (2017). Identifikasi Fitokimia Dan Karakterisasi Antosianin Dari Sabut Kelapa Hijau (*Cocos Nucifera L Var Varidis*). *Teknologi Pertanian* , 18 (3), 163-172.
- Armanzah, S. R., dan Hendrawati, Y. T. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatasL. Poir*). *Seminar Nasional Sains dan Tekhnologi* , 1-10.
- Bahrudin, S. S. (2018). Fitokimia Dan Antioksidan Pada Buah (*Flacourtia inermis*). *Hospital Majapahit* , 10 (1).
- Barnes, J. S., Nguyen, H. P., Shen, S., dan Schug, K. A. (2009). General method for extraction of blueberry anthocyanins and identification using high performance liquid chromatography–electrospray ionization-ion trap-time of flight-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A* , 4729-4736.
- Basito. (2011). Efektivitas Penambahan Etanol 95% dengan Variasi Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Tekhnologi Hasil Pertanian. IV* (2)
- Behera, e. a. (2012). UV-Visible Spectrophotometric Method Development and Validation of Assay of Paracetamol Tablet Formulation. *Journal Analitical and Bioanalitical Tecniques* , 101 (2).

- Boswell, P. G., Pella, D. A., dan Hewwit, J. T. (2016). Calculation of Retention Time Tolerance Windows with Absolute Confidence from Shared Liquid Chromatographic Retention Data. *J Chromatogr A. Author manuscript* , 52-58.
- Chorfa, N., Savard, S., dan Belkacem, K. (2016). An efficient method for high-purity anthocyanin isomers isolation from wild blueberries and their radical scavenging activity. *Food Chemistry* , 197, 1226–1234.
- Djamil, L., Bahri, S., dan Nurhaeni. (2015). Analisis Retensi Antosianin Dalam Proses Pembuatan dan Penyimpanan Bubur Instan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Online Journal of Natural Science* , 4 (3), 322-328.
- Dwulistiani, D., Darwis, D., dan Santoni, A. (2015). Charaterization of cyanidin 3-(6-acetylglucoside)-5-(3"-malonyglycoside) compound from cinnamon bud leaves (*Cinnamomun burmanni* (Ness dan T.Ness) Blume) by HPLC-DAD-ESI-MS. *Journal Chemical and Pharmaceutical Research* , 519-523.
- Estiasih, T., Harijono, Waxziroh, E., dan Febrianto, K. (2016). *KIMIA DAN FISIKA PANGAN*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Harjanti, S. R. (2016). Optimasi Pengambilan Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami pada Makanan. *Chemica* , 3 (2), 39-45.
- Irnawati, Zubaydah, W. O., dan Arifah. (2017). Anthocyanin Total and Antioxidant Activity of Ruruhi (*Sygygium polycephalum Merr.*) Fruits. *Jurnal Ilmiah Farmasi* , 6 (3), 169-175.
- Kelebek, A., Canbas, A., dan Selli, S. (2007). HPLC-DAD-MS Analysis of Anthocyanins in Rose Wine Made From cv. Okuzgozu Grapes, and effect of Maceration Time on Anthocyanin Conten. *Chromatographia* , 207-212.
- Lestario, L. N., Rahayuni, E., dan Timotius, K. H. (2011). Kandungan Antosianin dan Identifikasi Antosianidin dari Kulit Buah Jenitri (*Elaeocarpus angustifolius Blume*). *AGRITECH* , 31 (2), 93-101.
- Lestario, N. L. (2017). *ANTOSIANIN : Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Loypimai, P., Moongngarm, A., dan Chottanom, P. (2016). Thermal and pH degradation kinetics of anthocyanins in natural food colorant prepared from black rice bran. *J Food Sci Technol* , 53 (1), 561–470.
- Mahmudatussa'adah, d. (2014). Karateristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu. *J. Teknol. dan Industri Pangan* , 25 (2), 176-184.
- Martynenko, A., dan Chen, Y. (2016). Degradation kinetics of total anthocyanins and formation of polymeric color in blueberry hydrothermodynamic (HTD) processing. *Journal of Food Engineering* , 44-51.
- Novitriani, K., Hasanah, H. N., dan Zulfa, A. (2017). Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai Indikator Alternatif pada Media Gula-gula. *Jurnal kesehatan Bakti Tunas Husada* , 17, 81-86.

- Nurhasnawati, H., dan Sa`adah, H. (2015). Perbandingan Pelarut Etanol Dan Air Pada Pembuatan Ekstrak Umbi Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana Merr*) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Ilmiah Manuntung* , 1 (2), 149-153.
- Nurkhozin, M., dan Mulyanti, S. (2017). *BIOKIMIA : Enzim dan Metabolisme Sekunder*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Obouyeba, A. P., Diarrosouba, M., Souhamin, E. F., dan Kouakou, T. H. (2015). Phytochemical Analyst, Purification and Identification of Hibiscus Anthocyanins. *Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological* , 156-168.
- Panarigas, H. D., dan Idiawati, N. (2015). Stabilitas Ekstrak Pigmen dari Buah Lakum (*Cayratia trifolia (L.) Domin*) dan Aplikasinya sebagai Pewarna Pangan. *JKK* , 4 (3), 1-8.
- Parasuraman, S., Balamurugan, S., Muralidharan, S., Kumar, K. J., dan Vijayan, V. (2014). An Overview of Liquid Chromatography-Mass Spectroscopy Instrumentation. *Pharmaceutical Methods* , 5 (2), 47-55.
- Pelima, J. N. (2016). Kajian Pengembangan Tanaman *Flacourtia inermis* Roxb. *Jurnal Envira* , 1 (1), 34-39.
- Peron, D., Fraga, S., dan Antelo, F. (2017). Thermal degradation kinetics of anthocyanins extracted from juçara (*Euterpe edulis Martius*) and “Italia” grapes (*Vitis vinifera L.*), and the effect of heating on the antioxidant capacity. *Food Chemistry* , 836-840.
- Pervaiz, T., Songtao, J., Faghihi, F., Haider, M. S., dan Fang, J. (2017). Naturally Occurring Anthocyanin, Structure, Functions and Biosynthetic Pathway in Fruit Plants. *Journal of Plant Biochemistry dan Physiology* , 5 (2), 1-9.
- Pribadi, A., Nurhamida, dan Elvinawati. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Air Buah *Flocurtia inermis* Roxb. (Lobi-lobi) sebagai Pengawet Ikan Laut. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia* , 2 (1), 1-7.
- Prietto, L., Mirapalhere, T. C., Pinto, V. Z., Hoffmann, J. F., Vanier, N. L., Tak-Lim, L., *et al.* (2017). pH-sensitive films containing anthocyanins extracted from black bean seed coat and red cabbage. *LWT- Food Science and Technology* , 492-500.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y. D. (2018). Reviuw : Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia [Indonesia E-Journal of Applied Chemistry* , 6 (2), 79-97.
- Rakkimuthu, D., Palmurugan, S., dan Shanmugapriya, D. (2016). Effect Of Temperature, Light, Ph On The Stability Of Anthocyanin Pigments In *Cocculus Hirsutus* Fruits. *International Journal of Multidisciplinary Research and Modern Education (IJMRME)* , II (II), 91-96.
- Rustana, Cecep E; Fahdiran, Riser; Fahdiran, Riser. (2018). Sifat kelistrikan pada Dye-Sensitized Solar Cell (DSSC) Coating dengan Dye menggunakan ekstraksi kulit buah rambutan (*Nephelium lappaceum*). *Prosiding Seminar Nasional Quantum*, (hal. 620-625).
- Saati, A. E., Asiyah, R., dan Ariesandy, M. (2016). *Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya Bagi Industri Makanan dan Farmasi*. Malang: UMM Press.

- Santoni, A., Darwis, D., dan Syahri, S. (2013). Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*syzygium campanulatum korth*) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. *Semirata FMIPA Unila* , 1-10.
- Santoso, B., dan Wahyu, E. (2015). Penapisan Zat Warna Alam Golongan Anthocyanin Dari Tanaman Sekitar Sebagai Indikator Asam Basa. *Jurnal Fluida* , 11 (2), 1-8.
- Sargent, M. (2013). *Guide to achieving reliable quantitative LC-MS measurements : RSC Analytical Methods Committe* (First Edition ed.).
- Sari, P., Wijaya, C. H., Sajuthi, D., dan Supratman, U. (2009). Identifikasi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi-Diode Array Detection. *Jurnal Teknologi dan industri Pangan* , XX (2), 102-108.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., dan Fatimah. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU* , 3 (2), 25-29.
- Suhartati, T. (2017). *Dasar-dasar Spektrofotometer UV-Vis dan Spektrofotometer Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa*. Bandar Lampung: CV. Anugrah Utama Raharja.
- Triyati, E. (1985). Spektrofotometer Ultra-Violet dan Sinar Tampak serta Aplikasinya dalam Oseanologi. *Oseana* , X (1), 39-47.
- Warono, D., dan Syamsudin. (2013). Unjuk Kerja Spektrofotometer Untuk Analisa Zat Aktif Ketoprofen. *KONVERSI* , 2 (2), 57-65.
- Wathon,, M., Beaumont, N., Benohoud, M., Blackburn, R. S., dan Raynera, C. M. (2018). Extraction of anthocyanins from Aronia melanocarpa skin waste as a sustainable source of natural colorants. *Coloration Technology* , 135, 5-16.
- Yanlinastuti, dan Fatimah, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Kadar Zirkonium dalam Paduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis. 22-33.
- Yudiono, K. (2011). Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki*) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan* , 2 (1), 1-30.
- Yulfriansyah, A., dan Novitriyani, K. (2016). Pembuatan Indikator Bahan Alam Ekstrak Kulit Buah Naga ((*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Indikator Alternatif Asam Basa Berdasarkan Variasi Waktu Perendaman. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* , 16 (1), 153-160.
- Yulianingtyas, A., dan Kusmartono, B. (2016). Optimasi Volume Pelarut Dan Waktu Maserasi Pengambilan Flavonoid Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Jurnal Teknik Kimia* , 10 (2), 58-64.
- Yulion, R., Suhatri, dan Arifin, H. (2017). Pengaruh Hasil Fraksinasi Ekstrak pEtanol Daun Lado-ladi (*Litsea cubeba*, Pers) Terhadap Kadar Asam Urat Serum Darah Mencit Putih Jantan Tinggi Asam Urat. *Jurnal Sains dan Tekhnologi farmasi* , 9 (1), 96-103.

