

DAFTAR PUSTAKA

- Adah, A.M., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F., 2015, Pengaruh Pengolahan, Panas terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.), *Agritech*, Vol. **35** (2) : 129-136.
- Alvionita, J., Djaswir, D., dan Mai, E., 2016, Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (*Musa X paradisiaca* L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidannya, *J. RIS.Kim*, Vol. **9** (2) : 21-28.
- Arisandi, Y., 2001, Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Anggur (*Alphonso lavalle*), *Skripsi*, Jurusan Biologi Universitas Brawijaya, Malang.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2013, *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Branen, A.L. dan P.M. Davidson, 1993, *Antimicrobials in Foods*, Penerbit Marcel Dekker Inc., New York.
- Chairani, N., dan Zakirullah, S., 2015, pH meter dan persiapan larutan penyangga, *Laporan Praktikum 2*, Megister Ilmu Biomedik.
- Charley, H., 1970, *Food Science*, Penerbit Jhon Willey and sons, New York.
- Christina, Y.I., dan Muhammin, R., 2014, Aktivitas Ekstrak Etanol Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) terhadap Sel B220⁺IgE⁺ pada Mencit BALB/c Model Alergi Pencernaan, *Jurnal Biotropika*, Vol. **2** (2) : 98-102.
- Davis, W. W. dan Stout, T. R., 1971, Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay, *Applied Microbiology*, Vol. **22** (4) : 659-665.
- Day, R.A dan Underwood A.L., 2002, *Analisis kimia Kuantitatif, diterjemahkan oleh iis Sopyan*, penerbit Erlangga, Jakarta.
- De Man, J.M., 1997, *Kimia Makanan (terjemahan Kosasih)*, ITB, Bandung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2000, *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*, Diktorat Jenderal POM-Depkes Republik Indonesia, Jakarta.
- Desmiaty, Y., dan Vita, P., 2013, Telaah Fitokimia Pendahuluan Zat Warna Kulit Buah Ganitri (*Elaeocarpus Sphaericus* Schum.), *Laporan Hasil Penelitian*, Jurusan Farmasi Universitas Pancasila, Jakarta.

- Dewi, J.R., Teti, S., dan Erni, S.M., 2007, Aktivitas Antioksidan Dedek Sorgum Lokal Varietas Coklat (*Sorghum bicolor*) Hasil Ekstraksi berbagai Pelarut, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. **8** (3) : 188-197.
- Fang Z, D Wu, Yü D, Ye X, Liu D, dan Chen J., 2011, Phenolic Compounds In Chinese Purple Yam And Changes During Vacuum Frying, *Food Chemistry*, Vol. **128** (1) : 943-948.
- Fardiaz, S., 1992, *Mikrobiologi Pangan 1*, Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Febriani, N.W., 2014, Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol dan Fraksi - Fraksi dari Ekstrak Etanol Daun Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus subtilis* Serta Profil KLTnya, *Skripsi*, Jurusan Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fedri, S.T.J., Martinus, B.A., dan Meindika, D.H., 2018, Pengaruh pH dan Suhu terhadap Stabilitas Antosianin dari Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas(L.)Lam.*), *Champublish Journal*, Vol. **2** (2) : 33-41.
- Fennema, O.R., 1976, *Principle of Food Science*, Penerbit Marcel Dekker Inc, New York.
- Fennema, O.R., 1996, *Food Chemistry*, Marcell Dekker, New York.
- Frantauansyah, Siti, N., dan Baharudin, H., 2013, Ekstrak Bunga Waru (*Hibiscus tiliaceus*) sebagai Indikator Asam-Basa, *J. Akad. Kim*, Vol. **2** (1) : 11-16.
- Gritter, R. J., J. M. Bobbit, dan A. E. Schwarting, 1991, *Pengantar Kromatografi, edisi kedua, terjemahan Kosasih Padmawinata*, Penerbit ITB, Bandung.
- Hambali, M., Febrilia, M. dan Fitriadi, N., 2014, Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven dan Lama Waktu Ekstraksi, *Jurnal Teknik Kimia*, Universitas Sriwijaya, Vol. **20** (2) : 36-42
- Harborne, J. B., 1996, *Metode Fitokimia, Terbitan ke-II. a.b. Kosasih Padmawinata*, Penerbit ITB, Bandung.
- International comission on Microbiological Specification for Foods, 2004, *Microorganisms in Food*, Black Academic & Professional, London.
- Jackman, R.L., dan Smith, J.L., 1996, Anthocyanins and betalains, dalam: Hendry, G.A.F., Houghton, J.D. (Eds), *Natural Food Colorants*, Springer US, hal. 244-309.
- Jianteng, X., 2013, Identification and Stability of Acylated Anthocyanins in Purple Fleshed Sweetpotato p40., *Thesis*, Kansas State University.

- Jawetz, E., J.L. Melnick., E.A. Adelberg., G.F. Brooks., J.S. Butel., dan L.N. Ornston, 1995, *Review of Medical Microbiology*, Lange Medical Publication, California.
- Jayakody L, Hoover R, Liu Q, dan Donner E., 2007, Studies on tuber starches II Molecular structure, composition and physicochemical properties of yam (*Dioscorea* sp) starches grown in Sri Lanka, *Carbohydrate Polymers*, Vol. **69** (1) : 148-163.
- Lumempouwa, L.I., Suryantoa, E., dan Paendonga, J.J.E., 2012, Aktivitas Anti UV-B Ekstrak Fenolik dari Tongkol Jagung (*Zea mays* L.), *Jurnal MIPA UNSRAT*, Vol. **1** (1) : 1-4.
- Mahmudatuss'adah. A., Dedi. F., Nuri. A., dan Feri. K., 2014, Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu, *J. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. **25** (2) : 176-184.
- Mala, R., 2017, Skrining Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 70% Sepuluh Daun Tanaman Terhadap *Bacillus cereus*, *Skripsi*, Jurusan Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Markakis, P., 1982, *Anthocyanin as Food Colors*, Academic Press, New York.
- Moraga, G., Igual, M., Garcia-Martinez, E., Mosquera, L.H., dan Martinez, N., 2012, Effect of Relative Humidity and Storage Time on The Bioactive Compounds and Functional Properties of Grapefruit Powder, *Journal of Food Engineering*, Vol. **112** (3) : 191-199.
- Nadia, L., dan Ariyanti, H., 2012, Potensi Umbi Uwi Ungu Sebagai Bahan Pangan dan Khasiatnya Sebagai Pangan Fungsional, *Laporan Hasil Penelitian*, Jurusan Pertanian Universitas Terbuka, Bogor.
- Niendyah, H., 2004, Efektivitas Jenis Pelarut dan Bentuk Pigmen Antosianin Bunga Kana (*canna coccinea mill.*) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan, *Skripsi*, Jurusan Kimia Universitas Brawijaya, Malang.
- Novitasari, V., 2014, Uji Ekstrak Minyak Atsiri Lada Putih (*Piper Nigrum Linn*) Sebagai Antibakteri *Bacillus Cereus*, *Skripsi*, Jurusan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Rein, M. J, 2005, *Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins (dissertation)*, EKT series 1331, University of Helsinki, Department of Applied Chemistry and Microbiology.

- Prahastiwi, R.D., 2014, Efek Ekstrak Daun Sirih Merah Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus Cereus* ATCC 14745 Dan *Shigella Flexneri* ATCC 12022 Serta Mekanisme Penghambatannya, *Skripsi*, Jurusan Biologi UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Pratiwi, S.T., 2008, *Mikrobiologi farmasi*, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Putri, N.K., dan Gunawan, I.G., 2015, Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya, *Jurnal Kimia*, Vol. 9 (2) : 243-251.
- Rahmi, A.H., Tri, C., Toni, S., dan Rahayu, I.L., 2015, Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* (L.)LESS.) terhadap *Propionibacterium acnes* Penyebab Jerawat, *Skripsi*, Jurusan Biologi UIN Sunan Gunung Djati, Bandung.
- Riwandy, A., Didit, A., dan Lia, Y.B., 2014, Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcusmutans* In Vitro, *Jurnal Kedokteran Gigi*, Vol. 2 (1) : 60-64.
- Saati, E.A.,Asiyah, R., dan Ariesandy, M., 2016, *Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya bagi Industri Makanan dan Farmasi*, Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Sakthidevi, G., dan Mohan, V.R., 2013, Total Phenolic, Flavonoid Contents and in Vitro Antioxidant Activity of *Dioscorea alata* L. Tuber, *Journal of Pharmaceutical Science and Research*, Vol. 5 (5) : 115-119.
- Santoni, A., Djaswir, D., dan Sukmaning, S., 2013, Isolasi Antosinin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum korth.*) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi Sebagai Pewarna Alami, *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung 2013*, Jurusan Kimia Universitas Andalas, Padang.
- Sedjati, S., Ervia, Y., dan Suryono., 2012, Profil Pigmen Polar dan Non Polar Mikroalga Laut *Spirulina* sp. dan Potensinya sebagai Pewarna Alami, *Ilmu Kelautan*, Vol. 17 (3) : 176-181.
- Siahaan, L.O., Elvi, R.F.H., dan Rondang, T., 2014, Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Rambut (*Nephelium lappaceum*) dengan Pelarut Etanol, *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 3 (3) : 32-38.
- Socaciu, C., 2007, *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*, Penerbit CRC Press, London.
- Supardi, dan Sukamto, 1999, *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*, Penerbit Alumni, Bandung.

- Supiyanti, Wiwin, E.D., Dwi W., dan Lia K., 2010, Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.), *Majalah Obat Tradisional*, Vol. **15** (2) : 64-70.
- Sutrisna, R., Christina, N.E., dan Edelina, S., 2015, Pengaruh pH terhadap Produksi Antibakteri oleh Bakteri Asam Laktat dari Usus Itik, *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, Vol. **15** (3) : 234-238.
- Tjitrosoepomo, G., 2002, *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta) Cetakan VII*, Penerbit Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wijaya, C.H., 2006, *Teknologi Aditif Pangan*, Penerbit Institut Pertanian Bogor press, Bogor.
- Winarno, FG., 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuliasih, D., 2017, Warna dan Aktivitas Antibakteri Sari Etanol Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata*) Terhadap *Bacillus cereus*, *Skripsi*, Jurusan Farmasi Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Zussiva, A., Bertha, K.L., dan Sri, C.B., 2012, Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (*Anthosianin*) dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. **1** (1) : 356-365.

