

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L. W., Segara, M. P., & Suprioto, F. (2009). *Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) Sebagai Pewarna Makanan Alami Kaya Antioksidan Dengan Menggunakan Teknologi Mikroenkapsulas*. Institut Pertanian Bogor.
- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20, 217–237.
- Almajid, G. A. A., Rusli, R., & Priastomo, M. (2021). Proceeding Of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. *Proceeding Of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 135–138. [Http://Prosiding.Farmasi.Unmul.Ac.Id/Index.Php/Mpc/Article/View/416/399](http://Prosiding.Farmasi.Unmul.Ac.Id/Index.Php/Mpc/Article/View/416/399)
- Alvionita. (2020). Pengaruh Rasio Bahan Dan Pelarut Pada Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah (*Erythrina Cristagali*) Menggunakan Metode Mae (I). In *Universitas Negri Semarang*.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., & Santoso, U. (2019). The Anthocyanins Content , Colour Changes And Thermal Stability Of Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L .) Petal Extract. *International Journal Of Science And Research*, 8(4), 428–435.
- Anditasari, K.H, D., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. (2014). Potensi Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Sebagai Serbuk Pewarna Alami, Kajian Kosentrasi Dekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk. *Prosiding Seminar Nasional Bks Ptn Barat*, 14(2008), 19–21. <https://doi.org/10.13140/2.1.4404.3525>
- Arnoldus Alvin, Kukuk Yudiono, Dan S. S. (2015). The Effect Of Temperature Vaccum Drying On The Extract Of Purple Sweet Potato Anthocyanins (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) Encapsulated With Maltodextrin. *Agribisnis Pertanian Dan Teknologi Pertanian*, 2.
- Azizah, N. (2016). Auteknologi Beginia Liar Dikawasan Remnant Forest Kebun Raya Cibodas. *Jurnal Gospodarka Materialowa I Logistyka*, 26(4), 185–197.
- Bahari, D., Tampubolon, K., & Rahmaniah. (2021). Pemanfaatan Bayam Merah (*Amaranthus Gengiticus* L) Sebagai Pewarna Alami Pada Makanan Basah. *Jurnal Penelitian Afosj-Las*, 1(1), 113–119.
- Chrislia. (2016). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saus Cabai Yang Beredar Di Kampus Universitas Islam Negri Raden Fatah Palembang. *Juranl Teknologi Pangan*, 1(2), 1–53.
- Chu, B. S., Wilkin, J. D., House, M., Roleska, M., & Lemos, M. A. (2016). Effect

Of Sucrose On Thermal And Ph Stability Of Clitoria Ternatea Extract. *International Journal Of Food Processing Technology*, 3(1), 11–17. <https://doi.org/10.15379/2408-9826.2016.03.01.02>

Cisilya, T., Lestario, L. N., & Cahyanti, M. N. (2017). Kinetika Degradasi Serbuk Antosianin Daun Miana (*Coleous Scutellarioides* L. Benth) Var. *Crispa* Hasil Mikroenkapsulasi. *Chimica Et Natura Acta*, 5(3), 146. <https://doi.org/10.24198/Cna.V5.N3.16063>

Du, H., Wu, J., Ji, K., Zeng, Q., Bhuiya, M., & Su, S. (2015). Methylation Mediated By An Anthocyanin , O -Methyltransferase , Is Involved In Purple Flower Coloration In *Paeonia*. 66(21), 6563–6577. <https://doi.org/10.1093/Jxb/Erv365>

Efendi, M. (2018). Konservasi Eksitu Jenis Begonia Alam Pegunungan Sumatra Di Kebun Raya Cibodas. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera*, 35(2), 84–90. <https://doi.org/10.20884/1.Mib.2018.35.2.628>

Efendi, M., Hapitasari, I. G., Rustandi, R., & Supriyatna, A. (2016). Inventarisasi Tumbuhan Penghasil Pewarna Alami Di Kebun Raya Cibodas. *Bumi Lestari Journal Of Environment*, 16(1), 50–58. <https://doi.org/10.24843/Blje.2016.V16.I01.P08>

Efendi, M., & Maryanti, V. (2017). Potret Begonia Alam Koleksi Kebun Raya Cibodas Dari Pegunungan Jawa Dan Sumatera. *Warta Kebun Raya*, 15(1), 33–44.

Eka, W., Santoso, A., Estiasih, T., Ubi, K., & Ungu, J. (2014). Jurnal Review : Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var . *Ayamurasaki*) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan Purple Sweet Potato Peel (*Ipomoea Batatas* Var . *Ayamurasaki*) Anthocyanins Copigmentatio. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127.

Ekawati, P., Rostiati, & Syahraeni. (2015). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai Dan Santan. *Jurnal Agrotekbis*, 3(2), 198–205.

Faoziyah, A. R., & Issusilaningtyas, E. (2020). Optimalisasi Ekstraksi Ikan Sidat Dengan Variasi Metode Ekstraksi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mikrokapsul Suplemen Kesehatan Jantung Koroner Optimization Of River Eel Extraction With Variation Of Method As The Raw Material For Microcapsule Of Coronary Hear. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(02), 253–263.

Fatimah, E. (2018). Analisis Pewarna Sintesis Dan Jamur Pada Cabai Merah Dan Kunyit Giling Di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung. *Jurnal Optical Materials* (Vol. 10, Issue 1).

- Fatkhiyah, N. (2013). *Analisa Pewarna Pada Minuman Dengan Menggunakan Kameradigital*. Universitas Jember.
- Febrianti, B. A. (2019). *Pemanfaatan Pigmen Antosianin Dari Beberapa Jenis Tanaman Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Getuk Lindri*. Skripsi Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Fendri, S. T. J., Martinus, B. A., & 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.
- Girmansyah, D. (2019). Keanekaragaman Begonia (*Begoniaceae*) Dari Kawasan Gunung Watuwila Dan Gunung Mekongga, Sulawesi Tenggara [Diversity Of Begonia (*Begoniaceae*) From M T. Mekongga And Mt. Watuwila Area, South East Sulawesi]. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Harjanti, R. S. (2016). Optimasi Pengambilan Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Pada Makanan. *Chemica: Jurnal Teknik Kimia*, 3(2), 39. <https://doi.org/10.26555/Chemica.V3i2.5922>.
- Haslina, & Wahjuningsih, S. B. (2014). Pengaruh Ph, Lama Pemanasan, Suhu Pemanasan, Kadar Garam dan Kadar Gula Terhadap Stabilitas Ekstrak Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhia Bilimbi* L). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(33), 44.
- Hidayah, T. (2013). Uji Stabilitas Pigmen Dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Undatus*). In *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang* (Vol. 29, Issue 18).
- Ifu, A. La, Teknologi, F., Pertanian, I., & Oleo, U. H. (2016). *Dipasar Modern Kota Kendari (Studi Pada Hypermart dan Mall Mandonga)*. 1(3), 240–245.
- Indrakumar, I., R. G., & Karpagam, S. (2014). Antimikrobia And In Vitro Anioxidant Of Begonia Dietala Gaham. *Jurnal Internasional Pharm.Sci.Rev*, 27(67), 382–386.
- Irawati, T., & Mardiana, Y. (2018). Stabilitas Antosianin Dari Ekstrak Buah Mangsi (*Phyllanthus Reticulatus* Poir). *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, 3(2), 26. <https://doi.org/10.32503/Hijau.V3i2.275>.
- Julaeha, L., Nurhayati, A., & Mahmudatussa, A. (2016). Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pendidikan Tata Boga Upi. *Jurnal Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, 5(1), 17–26.
- Khairuddin, Baciang, J. N., Indriani, & Inda, N. I. (2020). Ekstraksi Dan Uji

Stabilitas Zat Warna Alami Dari Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss). *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 212–217. <https://doi.org/10.22487/Kovalen.2020.V6.I3.13670>.

Khuzaimah, S. (2018). Uji Stabilitas Pigmen Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Undatus*). *Jurnal Agrotekbis*, 2(258–4272), 1–10.

Kumar, G. P., & Sharrif, N. (2021). International Journal Of Innovative Pharmaceutical Sciences And Research Phytochemical Constituents And Traditional. *International Journal Of Innovative Pharmaceutical Sciences And Research*, 09(20), 20–36. <https://doi.org/10.21276/Ijipsr.2021.09.01>.

Kusumawati, M. S. (2020). Penentuan Kadar Antosianin Total Ekstrak Metanol Biji Pepaya Varietas Bangkok (*Carica Papaya L. Var. Bangkok*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visibel. *Kaya Tulis Ilmiah*.

Kwartiningsih, E., Prastika, A. G., & Triana, D. L. (2016). Ekstraksi Dan Uji Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 1–7.

Lestari, P. D. A., Wrasati, L. P., & Suwariani, N. P. (2019). Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Pewarna Fungsional Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Pada Perlakuan Perbandingan Kasein-Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 509. <https://doi.org/10.24843/Jrma.2019.V07.I04.P03>.

Liu, X., Mu, T., Sun, H., Zhang, M., & Chen, J. (2018). Optimisation Of Aqueous Two-Phase Extraction Of Anthocyanins From Purple Sweet Potatoes By Response Surface Methodology. *Jurnal Food Chemistry*, 141(3), 3034–3041. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2013.05.119>.

Mahmudah, M. (2019). *No Aplikasi Antosianin Bunga Mawar Merah (Rosa Damascene Mill) Dan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Manisan Pepaya Keringtitle*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Nur Faridah, D. (2017). The Colour Degradation Of Anthocyanin-Rich Extract From Butterfly Pea (*Clitoria Ternatea L.*) Petal In Various Solvents At Ph 7. *Natural Product Research*, 31(19), 2273–2280. <https://doi.org/10.1080/14786419.2017.1303689>.

Marpaung, A. M., Prisca, B., & Pramesthi, R. (2020). Effect Of Ph And Addes Sugar On Stabiliti Of Color Anthocyanin Content And Phenolic Content Of Clitoria Ternate, Ipomoea Tricolor And Brassica Oleacea Extras. *Jurnal Agrikultur And Naturan Resources*, 54, 273–278.

- Maryani, S., Komalasari, O., Rahayu, N. P. N., & Suswara, T. N. (2020). The Potential Of Natural Dye In Sriwijaya Botanical Garden (Study The Influence Of Peat Water To The Brightness Colors Of Begonia (*Begonia Sp.*) And Seduduk (*Melastoma Malabathricum L.*)). *Publikasi Penelitian Teraoan Dan Kebijakan*, 12(1), 40–45. [Http://Ejournal.Sumselprov.Go.Id/Pptk/Article/View/109/233](http://Ejournal.Sumselprov.Go.Id/Pptk/Article/View/109/233).
- Menkes, & 722/Menkes/Per/Ix/88, P. M. K. R. Indonesia N. (1988). Bahan Tamabahan Makanan. *Eisei Kagaku*, 3(3), 17–19. [Http://Www.Who.Int/Water_Sanitation_Health/Dwq/Secondaddendum20081119.Pdf](http://Www.Who.Int/Water_Sanitation_Health/Dwq/Secondaddendum20081119.Pdf)
- Moldovan, C., Ianculov, I., Alda, L., & Moldovan, G. Z. (2009). Influence Of Chlorophyll Content From Onion (*Allium Cepa*) After Selenium And Zinc Adding. *Jjurnal Of Agrialimentary Proseses And Technologies*, 15(3), 437–440.
- Munawaroh, E., & Siregar, H. M. (2018). Upaya Konservasi Eks-Situ Famili Begoniaceae Dari Taman Nasional Bukit Barisan Selatan Di Kebun Raya Liwa, Kabupaten Lampung Barat, Provinsi Lampung. *Jurnal Florea*, 5(1), 44–52.
- Mutoharoh, L., Santoso, S. D., & Mandasari, A. A. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Sepatu (*Hibiscus Rosa-Sinensis L.*) Sebagai Alternatif Pewarna Alami Sediaan Sitologi Pengganti Eosin Pada Pengecatan Diff Quik. *Jurnal Sainhealth*, 4(2), 21. [Https://Doi.Org/10.51804/Jsh.V4i2.770.21-26](https://Doi.Org/10.51804/Jsh.V4i2.770.21-26)
- Nasrullah, Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Chemica*, 21(2), 150–162.
- Nasution, A. S. (2014). *Kandungan Zat Pewarna Sintesis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di Sdn-I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan*. Universitas Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ngazizah, F. N., Ekowati, N., & Septiana, A. T. (2017). Potensi Daun Trembilungan (*Begonia Hirtella Link*) Sebagai Antibakteri Dan Antifungi. *Jurnal Biosfera*, 33(3), 126. [Https://Doi.Org/10.20884/1.Mib.2016.33.3.309](https://Doi.Org/10.20884/1.Mib.2016.33.3.309)
- Nikkhah, E., Khayamy, M., Heidari, R., & Jamee, R. (2007). Effect Of Sugar Treatment On Stability Of Anthocyanin Pigments In Berries. *Journal Of Biological Sciences*, 7(8), 1412–1417. [Https://Doi.Org/10.3923/Jbs.2007.1412.1417](https://Doi.Org/10.3923/Jbs.2007.1412.1417)
- Nisa, K. F. (2021). Pengembangan Senyawa Antosianin Dari Ekstrak Melinjo Merah (*Gnetum Gnemon L.*) Sebagai Pewarna Alami Tekstil. In *Jurnal Ilmiah Farmasi*.
- Nurchahyo, H., & Febriyanti, R. (2019). Potensi Bunga Rosela (*Hibiscus*

- Sabdariffa* Linn.) Sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen Dan Antioksidan Alami. *Jurnal Seminar Nasional Inahco*, 1(1), 192–196.
- Nurlansi, Naruddin, & Sari, F. (2015). Uji Toksisitas Senyawa Bioaktif Tumbuhan Polohi Wasu (*Begonia* Sp.) Terhadap Larva Udang (*Artemia Salina* Leach). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 1(3), 138–145.
- Palgunadi1, S., & Almandatya, Y. (2014). Klasifikasi Kualitas Kesehatan Daun Mangga Berdasarkan Warna Citra Daun. *Prosiding Snst*, 1, 56–61.
- Pamungkas, R. P., & Nopiyanti, V. (2021). Analisis Pewarna Rhodamin B Dalam Arum Manis Secara Kromatografi Lapis Tipis Dan Spektrofotometri Uv-Vis Di Daerah Sukoharjo Dan Surakarta. *Cerata Journal Of Pharmacy Science*, 5(1), 50–55.
- Pandikumar, P., Babu, N. P., & Ignacimuthu, S. (2009). Hypoglycemic And Antihyperglycemic Effect Of *Begonia Malabarica* Lam. In Normal And Streptozotocin Induced Diabetic Rats. *Journal Of Ethnopharmacology*, 124(1), 111–115. <https://doi.org/10.1016/J.Jep.2009.04.001>
- Pebriani, N. (2016). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Ketul (Bidens Pilosa L.) Terhadap Penyembuhan Luka Sayat Pada Punggung Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Sebagai Sumber Belajar Biologi.*
- Permatasari, N. A. (2021). Perubahan Kualitas Bubuk Pewarna Alami Buah Buni (*Antidesma Bunius* (L) Spreng) Selama Penyimpanan Dengan Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 176–189. <https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2021.31.2.176>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, 3 Pemerintah Republik Indonesia 37 (2012).
- Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). Pengaruh Pelarut Dalam Berbagai Ph Pada Penentuan Kadar Total Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu Dengan Metode Ph Diferensial Spektrofotometri. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan*, 4(1), 89. <https://doi.org/10.30870/Educhemia.V4i1.4080>
- Prior, R. L., & Gu, L. (2005). Occurrence And Biological Significance Of Proanthocyanidins In The American Diet. *Jurnal Phytochemistry*, 66(18 Spec. Iss.), 2264–2280. <https://doi.org/10.1016/J.Phytochem.2005.03.025>
- Puspita, D., & Samalukang, Y. (2017). Termostabilitas Antosianin Dari Buah *Basella Rubra* Yang Dimikroenkapsulasi Anthocyanin Thermostability From The Microencapsulated *Basella Rubra* Fruit. *Jurnal Tphp*, 12(2), 29–38. <http://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp/index>
- Puspita, D., Samalukang, Y., Tjahyono, Y. D., Kristen, U., Wacana, S., &

- Halmahera, U. (2020). Isolasi , Analisis , Dan Mikroenkapsulasi Antosianin Dari Semanggi Ungu (*Oxalis Triangularis*) Isolation , Analysis , And Microencapsulation Of Anthocyanin From False Shamrock Oxalis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 35–43.
- Puspita, D., Tjahyono, Y. D., Samalukang, Y., & Im, B. A. (2018). Produksi Antosianin Dari Daun Miana (*Plectranthus Scutellarioides*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 298–303.
- Ramadlani, N. A. (2021). *Studi Kekerabatan Fenetik Genus Begonia Dengan Metode Taksimetri Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rana, S. E. G., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2019). Pengaruh Penambahan Beberapa Konsentrasi Gula Terhadap Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Rukem (*Flacourtia Rukam* Zoll. & Mor.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), 173–179. <https://doi.org/10.17728/jatp.2581>.
- Ritna, A., Anam, S., & Khumaidi, A. (2016). Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Fraksi Etil Asetat Benalu Batu (*Begonia Sp.*) Asal Kabupaten Morowali Utara. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal Of Pharmacy) (E-Journal)*, 2(2), 83–89. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2016.v2.i2.595>.
- Rochyani, N. (2018). Comparison Analysis Of Anthocyanin Substances In Various Plants For Testing Media Of Formalin And Borax Content In Food. *Jurnal Sricony*, 68, 1–9. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/20186803005>.
- Rundubelo, B. A., Ridhay, A., Hardi, J., & Pusptasari, D. J. (2019). Uji Stabilitas Pigmen Ekstrak Ubi Banggai (*Dioscorea Bulbifera* Var *Celebica* Burkill) Pada Berbagai Variasi Ph Dan Lama Paparan Sinar Matahari. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 5(1), 9–16. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i1.14562>.
- Sampebarra, A. L. (2018). Karakteristik Zat Warna Antosianin Dari Biji Kakao Non Fermentasi Sebagai Sumber Zat Warna Alam Characterization Of Antosianin Source Of Natural Dyes From Unfermented Cocoa Beans As A Source Of Natural Dyes. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 63–70.
- Satyanti, A., & Siregar, H. M. (2012). Microclimate Preference And Habitat Of Begonia In Bedugul, Bali. *Jurnal Biotropia*, 19(2), 80–91.
- Setyaningrum, E. N. (2017). Efektivitas Penggunaan Jenis Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Dengan Penambahan Aseton 60%. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 1. (1-9)
- Setyawati, R., & Ika Daryanti. (2020). Identifikasi Boraks Menggunakan Ekstrak Ubi Jalar. *Jurnal Syntax Transformation*, 1(5), 162–165.

- Simanjuntak. (2020). Identifikasi Metanil Yellow Dengan Tes Kit Pada Beberapa Makanan Tidak Bermerek. *Skripsi*, 5(1), 43–54. [Http://Www.Akrabjuara.Com/Index.Php/Akrabjuara/Article/View/919](http://Www.Akrabjuara.Com/Index.Php/Akrabjuara/Article/View/919).
- Simanjuntak, Lidya, Sinaga, C., & Fatimah. (2019). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia Usu*, 3(2), 25–29. <https://doi.org/10.32734/jtk.v3i2.1502>
- Soeroso, E. G., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2017). Penambahan Gula Dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam Yang Terpapar Cahaya Fluoresens. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 62–69. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.62>
- Sri.S, J., Seethadevi, A., Prabha, K. S., Muthuprasanna, P., & P. Pavtra. (2012). Microencapsulation: A Review. *International Journal Of Pharma And Bio Sciences*, 3(1), 2–23.
- Surianti, N., Agung, I., & Puspawati, G. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra Beatacea S.*) Dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 1(1), 1–10.
- Syaiful, S. D. (2016). Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Gel Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Sebagai Sediaan Hand Sanitizer. *Skripsi*, May, 31–48.
- Tahir, M., Nardin, & Nurawati, J. (2019). Identifikasi Pengawet Dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling Yang Diperjualbelikan Di Pasar Daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 9(1), 21–28.
- Tensiska, Sofiah, B. D., & Wijaya, K. A. P. (2007). Aplikasi Ekstrak Pigmen Dari Buah Arben (*Rubus Idaeus Linn.*) Pada Minuman Ringan Dan Kestabilannya Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Patpi*, 880–892.
- Tensiska, Sukarminah, E., & Natalia, D. (2016). Ekstraksi Pewarna Alami Dari Buah Arben. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, xviii, 25–31.
- Tjiptaningdyah, R., Sucahyo, M. B. S., & Faradiba, S. (2016). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Jajanan Yang Dipasarkan Di Lingkungan Sekolah. *Agriekstensia*, 16(2). <https://doi.org/10.34145/Agriekstensia.V162.148>
- Wanda, P., Wibowo, M. A., & Destiarti, L. (2017). Enkapsulasi Dan Uji Stabilitas Ekstrak Metanol Daun Pepaya (*Carica Papaya. Linn.*). *Jkk*, 6(1), 25–29.
- Wati, R. R., Sriwidodo, & Chaerunisaa, A. Y. (2020). Review Teknik Mikroenkapsulasi Pada Ekstrak Mangosteen (A Review Of Microencapsulan

Techniques In Mangosteen Extract). *Journal Of Current Pharmaceutical Sciences*, 3(2), 241–248.

Wibawa, I. P. A. H., & Luguayasa, I. N. (2020). Pengaruh Jenis Pupuk Cair Dan Cara Perlakuan Terhadap Pertumbuhan Stek Daun Begonia Glabra Aubl. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 3(2), 194–201. <https://doi.org/10.37637/Ab.V3i2.578>.

Winarti, S., Sarofa, U., & Anggrahini, D. (2008). Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L .,*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 207–214.

Wiriani, D. (2019). *Potensi Pemanfaatan Mikroenkapsulan Antosianin Dari Limbah Cair Pengolahan Pati Ubi Jalar Ungu Sebagai Antidiabetes Pada Tikus Hiperglikemia Yang Diinduksi Dengan Streptozotocin*. Universitas Sumatera Utara.

Wulaningrum, A. R., Sunarto, W., & Alauhdin, M. (2013). Pengaruh Asam Organik Dalam Ekstraksi Zat Warna Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*). *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 2(2), 119–124.