DAFTAR PUSTAKA

Adangampurath, S., & Sudhakaran, S. (2018). Anti-inflammatory Potential of Flavonoids from *Hemigraphis colorata*. *International Journal of Life Sciences*, *6*(2), 567–574.

Agneeswari, S., & Jansi, M. (2019). Examination of Phytochemicals, Antioxidant and Antibacterial Activity of *Hemigraphis alternate*. *International Journal of Engineering and Advanced Technology*, *9*(1), 98–102. https://doi.org/10.35940/ijeat.A1018.1291S619

Alifudin, U., & Miftakhurrohmat. (2015). Uji Perbandingan Pewarna Sintesis dengan Pewarna Alami Terhadap Kualitas Gula Kapas. *Jurnal Nabatia*, *12*(1), 22–23.

Almajid, G. A. A., Rusli, R., & Priastomo, M. (2021). Pengaruh Pelarut, Suhu, dan pH Terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, *April 2021*, 135–138. http://prosiding.farmasi.unmul.ac.id/index.php/mpc/article/view/416/399

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.

Asyhari, A. (2013). *Formulasi dan Evaluasi Fisik Mikrokapsul dari Ekstrak Kedelai (Glycine max L.Merr) dengan Metode Penguapan Pelarut*.

Dhaniaputri, R. (2015). Mata Kuliah Struktur dan Fisiologi Tumbuhan Sebagai Pengantar Pemahaman Proses Metabolisme Senyawa Fitokimia. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, *4*(1), 636–645.

Diaconeasa, Z., Ştirbu, I., Xiao, J., Leopold, N., Ayvaz, Z., Danciu, C., Ayvaz, H., Stănilă, A., Nistor, M., & Socaciu, C. (2020). Anthocyanins, vibrant color pigments, and their role in skin cancer prevention. *Biomedicines*, *8*(9), 1–50. https://doi.org/10.3390/BIOMEDICINES8090336

Do, T. A. S., Thach-Nguyen, R., Lam, H. H., & Dang-Bao, T. (2020). Plant-derived anthocyanin extract for qualitative test of food additives and preservatives. *Journal of Physics: Conference Series*, *1711*(1), 1–6. https://doi.org/10.1088/1742-6596/1711/1/012005

Ekasari, & Ningsih, P. (2020). Utilization of Extract of Sambang Getih Leaves (*Hemigraphis colorata*. Hall. F as a Acid-Base Indicator. *Jurnal Akademika Kimia*, *9*(1), 7–15. https://doi.org/10.22487/j24775185.2020.v9.i1.pp7-15

Farid, M., Wati, A. B., & Noor, A. R. A. C. (2019). Analisas Kandungan

Rhodamin B Pada Kerupuk Udang di Pasar Masomba Palu. *Jurnal Kolaborasi Sains*, *1*(1), 597–604.

Fatisa, Y., & Utami, L. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Peduli Makanan Sehat Melalui Deteksi Berbasis IPTEK Menggunakan Senyawa Bahan Alam pada Bahan Tambahan Pangan Berbahaya. *Menara Riau*, *14*(1), 22–32. http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/Menara/article/view/12540

Fendri, S. T. J., Martinus, B. ., & 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.

Fitriani, & Awaliyah, N. (2015). Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Lama Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin dan Karatenoid. *Majalah Ilmiah Al Ribaath, Universitas Muhammadiyah Pontianak*, *12*(1), 35–43.

Hasidah, Mukarlina, & Rousdy, D. W. (2017). Kandungan Pigmen Klorofil, Karotenoid dan Antosianin Daun Caladium. *Protobiont*, *6*(2), 29–37.

Haslina, & 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*(1), 1–15. http://dx.doi.org/10.1016/j.biochi.2015.03.025%

Hevira, L., Desmi Alwinda, & Najmi Hilaliyati. (2020). Analisis pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah di Payakumbuh. *Chempublish Journal*, *5*(1), 27–35. https://doi.org/10.22437/chp.v5i1.7912

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*.

Hidayah, T., Winarni Pratjojo, & NuniWidiarti. (2014). Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zat warna Alami Kulit Buah Naga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, *3*(2), 135–140.

Indira, C. (2015). Pembuatan Indikator Asam Basa Karamunting. *Jurnal Kaunia*, *9*(1), 1–10.

Jasmi, K. A. (2019). *Halalan Tayyiban Asas Pemakanan Islam : Surah al-Baqarah (2 : 168-173)*. *2*, 168–173.

Karunia, F. B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang. *Foof Science and Culinary Journal*, *2*(2), 72–78.

Khairiyah, S. N. (2019). *Studi Pembuatan Pewarna Alami dari Limbah Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus plyrhizus) dengan Metode Enkapsulasi*.

Khairuddin, Baciang, J. N., & 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.

Khuzaimah, S. (2018). Uji Stabilitas Pigmen Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *JTI*, *2*(2), 1–10.

Kumar, G. P., & Shariff, N. (2021). Phytochemical Constituents and Traditional Uses of Emergening *Oxalis* spp., (Oxalidaceae) and Secondary Metabolite Production: A Review. *International Journal of Innovative Pharmaceutical Sciences and Research*, *09*(01), 20–36.

Kunnaryo, H. J. B., & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. *Journal of Chemistry*, *10*(1), 24–36.

Kusumawati, M. S. (2020). *Penentuan Kadar Antosianin Total Ekstrak Metanol Biji Pepaya Varietas Bangkok (Carica papaya L. Var. Bangkok) dengan Metode Spektrofotometri UV-Visibel*.

Lestari, E., Sumarni, N. K., & Mappiratu. (2019). Kajian Aktivitas Antioksidan Mikrokapsul Ekstrak Kulit Terong Ungu (*Solanum melongena* L.). *KOVALEN*, *5*(3), 299–307.

Lestari, P. D. A., Wrasiati, L. P., & Suwariani, N. P. (2019). Karakteristrik 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

Lestario, L. N. (2017). *Antosianin.* (Andayani (ed.); 1st ed.). Gadjah Mada University Press.

Marpaung, A. M., Prisca, B., & Pramesthi, R. (2020). Effect of pH and Added Sugar on Stability of Color, Antocyanin Content and Phenolic Content of *Clitoria ternatea*, *Ipomoea tricolor*, and *Brassica oeracea* extracts. *Agriculture and Natural Resources*, *54*, 273–278.

Mastuti, E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. (2013). Ekstraksi dan Uji Kestablian Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI XII*, 44–51.

Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, *7*(2), 361–367.

Murti, P. D. B., Dwiloka, B., Ngginak, J., & Mahardika, A. (2021). Karotenoid dari Laut Sebagai Pewarna Alami Makanan: Telaah Pustaka. *Sains Teknologi Manajemen Jurnal (STMJ)*, *1*(1), 1–7.

Muthmainnah, L., Lampe, H., & Sari, F. (2017). Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin B Pada Terasi yang Diperjualbelikan di Pasar Toddopuli Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*, *7*(2), 52–57.

Nandakumar, V. G., Suresh, S., Sreekala, C. O., Sudheer, S. K., & Pillai, V. P. M. (2017). *Hemigraphis Colorata* as a Natural Dye for Solar Energy Conversion. *Materials Today: Proceedings*, *4*(2), 4358–4365. https://doi.org/10.1016 /j.matpr.2017.04.006

Nasrullah, Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah dan Aplikasi pada Bahan Pangan. *Jurnal Chemica*, *21*(2), 150–162.

Ngete, A. F., & Mutiara, R. I. (2020). Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, *1*(2), 130–135.

Palgunadi, S., & Almandatya, Y. (2014). Klasifikasi Kualitas Kesehatan Daun Mangga Berdasarkan Warna Citra Daun. *Prosiding SNST*, *1*(1), 56–61.

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*.

Permadi, A., Sutanto, & Wardatun, S. (2015). Perbandingan Metode Ekstraksi Bertingkat dan Tidak Bertingkat Terhadap Flavonoid Total Herba Ciplukan (*Physalis angulata* L.) secara Kolorimetri. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, *1*(1), 1–10.

Pratama, R., Abdassah, M., & Chaerunissa, A. Y. (2021). Review : Stabilitas Bahan Alam dalam Mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, *6*(3), 213–222.

Pratiwi, R. R. (2017). *Uji Stabilitas dan Aktivitas Antioksidan Bawang Dayak (Eleuthrine americana Merr.)*.

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. *EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan)*, *4*(1), 89. https://doi.org/10.30870/educhemia.v4i1.4080

Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, *6*(2), 79–97.

Puspita, D., Samalukang, Y., Tjahyono, Y. D., Kristen, U., Wacana, S., & Halmahera, U. (2020). Isolasi, Analisis, dan Mikroenkapsulasi Antosianin dari Semanggi Ungu (*Oxalis triangularis*). *Jurnal Teknologi Pangan*, *14*(2).

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.

Rahman, S. M. M., Atikullah, M., Islam, M. N., Mohaimenul, M., Ahammad, F., Islam, M. S., Saha, B., & Rahman, M. H. (2019). Antidiarrhoeal Activities of Methanol and Ethyl Acetate Extract of *Hemigraphis alternata* Leaves in Mice. *Clinical Photoscience*, *5*(16), 1–13.

Rana, S. E. G., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2018). 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

Rochyani, N. (2018). Comparison Analysis of Anthocyanin Substances in various Plants for Testing Media of Formalin and Borax Content in Food. *E3S Web of Conferences*, *68*, 1–9. https://doi.org/10.1051/e3sconf/20186803005

Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Nutrition and Food Science. Universitas Kristen Satya Wacana*, *41*(4), 403–410.

Sandoval, J. R. (2017). *Hemigraphis alternata (red ivy)*. https://doi.org/10.1079/ISC.121880.20203483479

Sari, S. K. (2017). *Penggunaan Bahan Tambahan Pangan oleh Para Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara*.

Setyawati, R., & Daryanti, I. (2020). Identifikasi Boraks Menggunakan Ekstrak Ubi Jalar. *Syntax Transformation*, *1*(5), 162–165.

Sidabutar, A. D., Nasution, A. N., Nasution, S. W., Nasution, S. L. R., Kurniawan, H. M., & Girsang, E. (2019). Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B dalam Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar di Masyarakat. *Jurnal Farmacia*, *1*(1), 24–30.

Silva, P. T. da, Fries, L. L. M., Menezes, C. R. de, Holkem, A. T., Schwan, C. L., Wigmann, E. F., Bastos, J. de O., & Silva, C. de B. da. (2014). Microencapsulation : Concepts, Mechanisms, Methods and Some Applications In Food Technology. *Ciencia Rural*, *44*(7), 1304–1311.

Skaar, I., Adaku, C., Jordheim, M., Byamukama, R., Kiremire, B., & Andersen, O. M. (2014). Phytochemistry Purple Anthocyanin Colouration on Lower (abaxial) Leaf Surface of *Hemigraphis colorata* (Acanthaceae). *Phytochemistry*, *105*, 141–146.

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, J. S., Seethadevi, A., Prabha, K. S., Muthuprasanna, P., & Pavitra, P. (2012). Microencapsulation: A Review. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, *3*(1), 509–531.

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.

Surianti, S., Husain, H., & Sulfikar, S. (2019). Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin Dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis* Linn F.) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, *20*(1), 94. https://doi.org/10.35580/chemica.v20i1.13623.

Sushma, M., Lahari, S., Naidu, M. J., Sree, K. K., & Kavitha, G. (2020). Biological Effects of *Hemigraphis alternate* - A Review. *International Journal of Indigenous Herbs and Drugs*, *5*(3), 27–30.

Syamsinar, Saputri, N., Risnayanti, & Nisa, M. (2018). Mikroenkapsulasi Ekstrak Buah Buni sebagai Food Safety Colouring. *Pharmacy Medical Journal*, *1*(2).

Ummah, M., Kunarto, B., & Pratiwi, E. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume.). *JTPHP*, *16*(1), 1–8.

Wati, R. R., Sriwidodo, & Chaerunisaa, A. Y. (2020). Review Teknik Mikroenkapsulasi pada Ekstrak Mangosteen. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*, *3*(2), 241–248.

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.

Wulandari, A., Sunarti, T., Fahma, F., & Noor, E. (2018). Potency of Purple Sweet Potato's Anthocyanin as Biosensor for Detection of Chemicals in Food Products. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *147*(1). https://doi.org/10.1088/1755-1315/147/1/012007

Yuliawati, T. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Slurry Murbei dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Murbei Hitam (Morus nigra L.).*

Zulaidah, A., & Juliani, R. D. (2020). Penggunaan Bahan Pewarna Tekstil Pada Makanan Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, *5*(9), 18–24.