DAFTAR PUSTAKA

Agnes. (2021). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Tenggulun (*Protiums javanicum Burm.* F) Menggunakan Metode Maserasi. ISSN : 2527-8010

Agustin, D., & Ismiyati, I. (2015). Pengaruh konsentrasi pelarut pada proses ekstraksi antosianin dari bunga kembang sepatu. *Jurnal Konversi*, *4*(2), 9-16.

Agustina, R., Agustin, L., & Priyadi, S. (2020). Validasi Metode Analisa Total Flavonoid Content Menggunakan Spektrofotometer UV/Vis. *Jurnal Teknik: Ilmu Dan Aplikasi*, 8(1), 34–41.\

Aminah, Kardila, Zantrie, R., & Marbun, R. A. T. (2019). Identifikasi Kadar Vitamin C Pada Daging Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Visible. Jurnal Farmasimed (Jfm), 2(1), 40–46. https://doi.org/10.35451/jfm.v2i1.285

Anggraini, D. F. (2018). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sonikasi Terhadap Kadar Total Antosianin Ekstrak Etanol 96% Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) (Universitas Brawijaya).

Anshori, M., & Iswati, S. (2019). Metodologi Penelitian Kuantitatif: Edisi 1. Airlangga University Press.

AOAC. (2005). AOAC *Official Method 2005.02 Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines pH Differential Method.*

Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. Widya Kesehatan, 4(2), 8–13. https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386

Badriyah, L. (2024). Pengaruh Perbedaan Suhu Maserasi Terhadap Prosentase Rendemen Ekstrak Temu Kunci (*Boesenbergia rotunda L.*). *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan dan Analisisnya*, 51-60.

Basuki, N., Harijono, Kuswanto, & Damanhuri. 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. Agravita27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.

Budiyanto, A dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus mobilis, L*). J. Pascapanen 5(2): 37-44.

Buhian, W. P. C. et al. (2016) '*Bioactive metabolite profiles and antimicrobial activity of ethanolic extracts from Muntingia calabura L. leaves and stems',*

Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine, 6(8), pp. 682–685. doi: 10.1016/j.apjtb.2016.06.006.

Chung, C., Rojanasasithara, T., Mutilangi, W., & McClements, D. J. (2016). *Stabilization of natural colors and nutraceuticals: Inhibition of anthocyanin degradation in model beverages using polyphenols*. *Food chemistry*, *212*, 596-603.

Citramukti, I. (2008). *Ekstraksi dan uji kualitas pigmen antosianin pada kulit buah naga merah* (*Hylocereus costaricensis*).Malang: Skripsi.Jurusan Prosiding Seminar Nasional MIPA UNIBA 2022 Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang.

Chairunnisa, S., Wartini, N., & Suhendra, L. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana L*.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* , Vol. 7, No. 4, 551-560

Cronquist, Arthur. (1981). *An Integrated System Of Clasification Of Flowering Plants*, Columbia University Press, New York. Hal 257.

Dewi, A.K. 1999. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimiawi Dan Organoleptik Serbuk Effervescent Temulawak. Skripsi. FTP. UNIBRAW. Malang.

Djaeni, M., Ariani, A., Hidayat, R., & Utari, F. D. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (3): 148 – 151.

Du H, Wu J, Ji KX, Zeng QY, Bhuiya MW, Su S, Shu QY, Ren HX, Liu ZA, Wang LS. Methylation mediated by an anthocyanin, O-methyltransferase, is involved in purple flower coloration in Paeonia. J Exp Bot. 2015 Nov;66(21):6563-77. doi: 10.1093/jxb/erv365. Epub 2015 Jul 23. PMID: 26208646; PMCID: PMC4623676.

Esra Gençdağ, Elif Ezgi Özdemir, Kardelen Demirci, Ahmet Görgüç, Fatih Mehmet Yılmaz, Copigmentation and stabilization of anthocyanins using organic molecules and encapsulation techniques*, Current Plant Biology* ,Volume 29, 2022, 100238, ISSN 2214-6628 https://doi.org/10.1016/j.cpb.2022.100238.

Fahni, Y., Saputri, D. R., Listyadevi, Y. L., Auriyani, W. A., Damayanti, D., Ramadhani, A. S., & Rosalia, M. (2023). Pengaruh rasio bahan dan pelarut etanol terhadap karakteristik warna dan kadar antosianin dalam ekstrak buah gendola (*Basella rubra*). JURNAL INTEGRASI PROSES, 12(1), 17-21.

Giusti, M. M., & Wrolstad, R. E. 2005. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-visible Spectroscopy.* Handbook of Food Analytical Chemistry, 2–2, 19–31

Giusti M.M., Jing P., *Natural pigments of berries: Functionality and application. 2007, in: Berry Fruit: Value-Added Products for Health Promotion* (ed. Y. Zhao). CRC Press, Boca Raton, pp. 105–146.

Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*dragon fruit*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).

Handoyo, D. L. Y., & Pranoto, M. E. (2020). Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap pembuatan simplisia daun mimba (*Azadirachta Indica*). *Jurnal Farmasi Tinctura*, *1*(2), 45-54.

Harborne, J.B. 1987. Metode fitokimia, penuntun cara modern menganalisis tumbuhan. Terjemahan K. Padmawinata dan Iwang Soediro. ITB. Bandung.

Humairoh, F., & Firdaus, A. W. (2023). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kubis Ungu *(Brassica oleraceae L*) dengan menggunakan Metode DPPH *(2, 2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl)*

Indra Pratista, I., Suhendra, L., & Wrasiati, L. (2017). Karakteristik Pewarna Alami Pada Ekstrak *Sargassum Polycystum* Dengan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Lama Maserasi Yang Berbeda. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri, 5(4), 51-60. Retrieved from https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/35679

Jaafar AR, Nazri M, dan Khairuddin W. 2009. *Proximate analysis of dragon fruit* (*Hylecereus polyhizus*), American Journal Applied Sciences. 6 : 1341-1346

Jackman et al, R. (1987*). Anthocyanins as food colorants. A review Journal of Food Biochemistry*, pp 201-247

Koirewoa, Y.A., Fatimawali, dan W.I. Wiyono. 2008. Isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dalam daun beluntas (*Pluchea indica L*.). Jurnal FMIPA. 1(1):47-52

Kusuma, A. E. (2022). Pengaruh jumlah pelarut terhadap rendemen ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*). SITAWA: Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional, 1(2), 125-135

Lee, J., Durst, R. W., & Wrolstad, R. E. 2005. *Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method*: Collaborative study. *Journal of AOAC International*, 88(5), 1269–1278.

L. Irmayanti, and M. Ardiaria, "Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocererus Polyhizus*) Terhadap Kadar Kolesterol Ldl Tikus *Sprague Dawley Dislipidemia*," *Journal of Nutrition College*, vol. 5, no. 4, pp. 530-538, May. 2017.

Meganingtyas, W., & Alauhdin, M. (2021). Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam-Basa. Agritech, 41(3), 278-284.

Ningrum, M.P. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumput Laut Merah (*Euchema Cottonii*). Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Brawijaya, Malang.

Noor, M. I., dan E. Yufita. (2016). Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia.*Journal of Aceh Physics Society*, 5(1), 14-16.

Novitasari, A. E. Dan D. Z. Putri. 2016. "Isolasi dan Identifikasi Saponin Pada Ekstrak Daun Mahkota Dewa dengan Ekstraksi Maserasi". *Jurnal Sains*. Vol 6(12) : 10-14

Nugraheni, B., Rininingsih, U. and Swandari, M. T. K. (2021) 'Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (Rosa hybrida Hora Syn damascena Mill.) terhadap Nilai Sun Protection Factor (SPF)', Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product, 4(1), pp. 45–50. doi: 10.35473/ijpnp.v4i1.635

Nurtiana, W. (2019). *Anthocyanin as Natural Colorant: a Review. Food ScienTech Journal*, 1(1), 1-7.

Perdani, A. W. (2023). Mini Review: Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Dengan Bantuan Ultrasonik Dan Purifikasi Dengan Sephadex. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, *18*(1).

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), 89–96.

Priska, Melania dkk. 2018. Review : Antosianin dan Pemanfaatannya. Cakra Kimia (*Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*) Vol. 6 No.2 (5-8).

Ramdja, A.F., R.M.A. Aulia dan P. Mulya. 2009. Ekstraksi kurkumin dari temulawak dengan menggunakan etanol. Jurnal Teknik Kimia. 16(3) : 52-58

Reskika, A. 2011. Evaluasi Potensi Rumput Laut Coklat (*Phaeophyceae*) dan Rumput Laut Hijau (*Chlorophyceae*) Asal Perairan Takalar Sebagai Antibakteri Vibrio Spp. [Skripsi]. 62 hal

Reza Abedi-Firoozjah, Ehsan Parandi, Mahshid Heydari, Azin Kolahdouz-Nasiri, Mahshid Bahraminejad, Reza Mohammadi, Milad Rouhi, Farhad Garavand "Betalains as promising natural colorants in smart/active food packaging*"FoodChemistry*,Volume424,2023,136408,ISSN0308-8146, https:// doi.org/1 0.1016 /j.foodchem.2023.136408\

Shiddiqi, Q. Y. A., & Karisma, A. D. (2021). Ekstraksi senyawa antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) menggunakan metode microwave assisted hydrodistillation (MAHD). *Jurnal Chemurgy*, *5*(1), 30-37.

Susanto, Tri dan Budi Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya : PT Bina Ilmu.

Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) Dengan Metode Maserasi Dan Sokshletasi. Jurnal Sains Dan Matematika, 18(1), 1–6.

Tati, S. (2017). Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-VIS Dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik (T. A. Creative (ed.)). CV. Anugrah Utama Raharja Anggota IKAPI.

Trinovani, E., Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., & Rhamadianto, M. I. (2022). Penetapan kadar antosianin total dan aktivitas antioksidan ekstrak air, metanol, etanol 70% tape ketan hitam: *Determination of anthocyanin and antioxidant activities of water, methanol, ethanol 70% extract black glutinous rice*. Medical Sains: *Jurnal Ilmiah Kefarmasian,* 7(4), 983–992.

Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah, A. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). Jurnal Agroindustri Halal, 8(2), 270-277.

Widodo, W.D., K. Suketi, F. Maulida. 2020. Studi degreening, kesegaran, dan daya simpan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* (*Weber*) *Britton & Rose*) untuk menentukan kriteria panen optimum. J. Agron. Indonesia, 48(3):314-322. DOI: https://dx.doi.org/10.24831/jai.v48i3.33065

Yanlinastuti, and Syamsul Fatimah. "Pengaruh Konsentrasi Pelarut Untuk Menentukan Kadar Zirkonium Dalam Paduan U-zr Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-vis." Pengelolaan Instalasi Nuklir, vol. 9, no. 17, Oct. 2016.

Yulfriansyah, A., & Novitriani, K. (2016). Pembuatan Indikator Bahan Alami Dari Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Indikator Alternatif Asam Basa Berdasarkan Variasi Waktu Perendaman. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, *16*(1), 153–160. https://doi.org/10.36465/jkbth.v16i1.178