

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, M. A., Nuryanti, S., & Diah, A. W. M. 2017. Ekstraksi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Menggunakan Variasi Pelarut Serta Pemanfaatannya Sebagai Indikator Asam-Basa. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 79–85.
- Anam, Choirul. 2010. "Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian Dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu". *Jurnal Pertanian MAPETA*. Vol. XII, No. 2, p: 72-144, ISSN : 1411-2817.
- Anis. 2013. *Panen Besar Buah Naga dalam Pot*. Jakarta : Publishing.
- Balbinot-Alfaro, E., Craveiro, D. V., Lima, K. O., Costa, H. L. G., Lopes, D. R., & Prentice, C. 2019. Intelligent Packaging with pH Indicator Potential. *Food Engineering Reviews*, 11(4), 235–244.
- Chandrasekhar, J., Madhusudhan, M. C., & Raghavarao, K. S. M. S. 2012. Extraction of anthocyanins from red cabbage and purification using adsorption. *Food and Bioproducts Processing*, 90(4), 615–623. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2012.07.004>
- Choi, I., J. Y. Lee, M. Lacroix, dan J. Han. 2017. Intelligent pH indicator film composed of agar/potato starch and anthocyanin extracts from purple sweet potato. *Food Chemistry*. 218:122–128.
- Da-Costa-Rocha, I., Bonnlaender, B., Sievers, H., Pischel, I., & Heinrich, M. 2014. Hibiscus sabdariffa L.—A phytochemical and pharmacological review. *Food chemistry*, 165, 424-443.
- Dangles, O., N. Saito, dan R. Brouillard. 1993. Anthocyanin intramolecular copigment effect. *Phytochemistry*. 34(1):119–124.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Jakarta : Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan

- Devarayan, K., dan B.S. Kim. 2015. Reversible and Universal pH Sensing Cellulose Nanofibers for Health Monitor. *Sensors and Actuators, B : Chemical* 209. Elsevier B.V.: 281–86. doi:10.1016/j.snb.2014.11.120
- Dian,Niken. & Suci. 2011. Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Manggis Serta Uji Stabilitasnya. *Jurnal FT UNDIP*. Semarang.
- Ditjen POM. 1979. Farmakope Indonesia. Edisi III. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Durst, Robert W., Ronald E. Wrolstad., dan Jungmin Lee. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study. *Oregon State University*. Eugene
- Erythrina, S. 2011. *Kajian Penggunaan Selulosa Mikrobial Sebagai Pensusstitusi Selulosa Kayu Dalam Pembuatan Kertas*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Fitriani, Mahidin, S.D. Said dan M. Busthan. 2016. Kajian Penambahan Selulosa Mikrobial *Nata De Coco* dan Zat Aditif Terhadap Sifat Fisik Kertas Batang Pisang Abaka. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 29(2): 53-59.
- Gandjar Ibnu G dan Rohman Abdul. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Harmita. dkk. 2006. *Analisis Kuantitatif Bahan Baku dan Sediaan Farmasi*. Departemen Farmasi FMIPA. Universitas Indonesia.
- Harborne, J. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro. Penerbit ITB, Bandung, 9–71.
- Harborne, J.B. 1996. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Praktikum Modern*. Penerbit ITB. Bandung.
- Hartig, S. M. 2013. Basic Image Analysis and Manipulation in *ImageJ*. *Current Protocols in Molecular Biology*. (SUPPL.102):1-12.
- Hidayah, T. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi.

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Ingrath, Windha. 2015. Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave. *Jurusan Keteknikan Pertanian Universitas Brawijaya*. Malang.

Janna, O., Khairul, A., Maizah, M., Mohd, M.Y. 2006. Flower Pigment Analysis of *Melastoma malabatricum*. *Journal of African Biotechnology* 5 (2):170-174.

Kannan, V. 2011 Extraction of bioactive compounds from whole red cabbage and beetroot using pulsed electric fields and evaluation of their functionality. *Food Science and Technology*. 1-160

Kristanto, D. 2008. *Buah naga*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Kuswandi, B. 2010. *Sensor Kimia : Teori, Praktek, dan Aplikasi. Reference Module in Food Science*. Jember.

Lestari, P. 2016. Kertas Indikator Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Untuk Uji Larutan Asam-Basa. *Jurnal Pendidikan Madrasah*, 1(1), 69–84.

Lestario, N.L. 2017. *Antosianin : Sifat kimia, Perannya dalam kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Maharani, B. C., Lindriati, T., & Diniyah, N. 2016. Pengaruh variasi waktu blanching dan konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik dan aktivitas ekstrak pigmen ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *JP2 Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1).

Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2014. Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176.

- Março PH, Poppi RJ, Scarminio IS, Tauler R. 2011. Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of anthocyanin mixtures extracted from *Hibiscus acetosella*. *Food Chem* 125: 1020–1027. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.10.005.
- Marwati, S. 2012. Ekstraksi dan Preparasi Zat Warna Alami sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*. Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Marzuki, Asnah. 2012. *Kimia Analisis Farmasi*. Dua Satu Press. Makasar
- Megawati, M., & Ulinuha, A. Y. 2014. Ekstraksi pektin kulit buah naga (Dragon fruit) dan aplikasinya sebagai edible film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 3(1), 16-23.
- Moulana, R., Juanda, J., Rohaya, S., & Rosika, R. 2012. Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Mukhriani, 2014, Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif, *Jurnal Kesehatan*, 7(2).
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Pourjavaher, S., Almasi, H., Meshkini, S., Pirsai, S., & Parandi, E. 2017. Development of a colorimetric pH indicator based on bacterial cellulose nanofibers and red cabbage (*Brassica oleraceae*) extract. *Carbohydrate Polymers*, 156, 193–201.
- Prietto, L., Mirapalhete, T. C., Pinto, V. Z., Hoffmann, J. F., Vanier, N. L., Lim, L.-T., Dias, A. R. G., & da Rosa Zavareze, E. 2017. PH-sensitive films containing anthocyanins extracted from black bean seed coat and red cabbage. *Lwt*, 80, 492–500.

- Reinking, L. 2007. ImageJ basics. *World Journal of The International Linguistic Association*. 1-22
- Schaude, C., Fröhlich, E., Meindl, C., Attard, J., Binder, B., & Mohr, G. 2017. The Development of Indicator Cotton Swabs for the Detection of pH in Wounds. *Sensors*, 17(6), 1365. <https://doi.org/10.3390/s17061365>
- Shahid, M., Shahid-ul-Islam, & Mohammad, F. 2013. Recent advancements in natural dye applications: A review. *Journal of Cleaner Production*, 53, 310–331. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.03.031>
- Sitanggang, A. B., Irsali, M. F., & Rawdkeun, S. 2020. Inkorporasi Oleat Dan Ekstrak Antosianin Pada Film Gelatin Sebagai Indikator pH Untuk Kemasan Pintar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 66-75.
- Socaciu, C. (2007). *Food colorants: Chemical and functional properties*. CRC Press.
- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities. 2005. *Health Benefits of Dragonfruit* http://swarnabhumi.com/dragonfruit/health_benefits_of_dragonfruit.htm., Diakses tanggal 16 Oktober 2020.
- Taroreh, M., Raharjo, S., Hastuti, P., Murdiati, A. (2015). Ekstraksi Daun Gendi (*Abelmoschus manihot L*) Secara Sekuensial dan Aktivitas Antioksidannya, *Agritech*, 35(#), 280-286.
- Virliantari, D. A., Maharani, A., Lestari, U., & Ismiyati, I. (2018). Pembuatan Indikator Alami Asam-Basa Dari Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*). *Prosiding Semnastek*.
- Waluyo, Eko dan B. Kusuma. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press. Malang.
- Wunas, Yeanny dan Susanti. 2011. *Analisa Kimia Farmasi Kuantitatif* (revisi kedua). Laboratorium Kimia Farmasi Fakultas Farmasi UNHAS, Makassar.

- Yanlinastuti., Dian, A., Fatimah, S., Yusuf, N., (2011). Penentuan Kadar Zirkonium dalam Paduan U-Zr Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis dengan Pengompleks Arsenazo III, *Seminar Nasional SDM Teknologi Nuklir VII*, Yogyakarta
- 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, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 16(1), 153–160.
- Zhai, X., Li, Z., Zhang, J., Shi, J., Zou, X., Huang, X., Zhang, D., Sun, Y., Yang, Z., & Holmes, M. (2018). Natural biomaterial-based edible and pH-sensitive films combined with electrochemical writing for intelligent food packaging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66(48), 12836–12846.
- Zhang, X., Lu, S., & Chen, X. (2014). A visual pH sensing film using natural dyes from *Bauhinia blakeana* Dunn. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 198, 268–273.