

DAFTAR REFERENSI

- Abou-Arab, A. A., Abu-Salem, F. M., & Abou-Arab, E. A. (2011). Physico-chemical properties of natural pigments (anthocyanin) extracted from Roselle calyces (*Hibiscus subdariffa*). *Journal of American Science*, 7(7), 445–456.
- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20(2), 217–237.
- Afrianti, L. H. (33 C.E.). *Macam Buah-Buahan Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Aishah, B., Nursabrina, M., Noriham, A., Norizzah, A. R., & Shahrini, H. M. (2013). Anthocyanins from *Hibiscus sabdariffa*, *Melastoma malabathricum* and *Ipomoea batatas* and its color properties. *International Food Research Journal*, 20(2).
- Arueya, G. L., & Akomolafe, B. (2014). Stability studies of microencapsulated anthocyanins of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) in native starch and its potential application in jam production. *J. of Environ. Sci*, 8(7), 112–122.
- Arumsari, A., & Farida, H. (2019). *UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI AIR REBUSAN KULIT KAYU MANIS (Cinnamomum burmannii) TERHADAP BAKTERI Staphylococcus aureus DAN Escherichia coli SECARA In Vitro*. Faculty of Medicine.
- Astawan, M. (2000). *Membuat mi dan bihun*. Niaga Swadaya.
- Bondre, S., Patil, P., Kulkarni, A., & Pillai, M. M. (2012). Study on isolation and purification of anthocyanins and its application as pH indicator. *International Journal of Advanced Biotechnology and Research*, 3(3), 698–702.
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*.
- Fauzia, K., Lutfi, M., & Hawa, L. C. (2012). Penentuan tingkat kerusakan buah alpukat pada posisi pengangkutan dengan simulasi getaran yang berbeda. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(1), 50–54.
- Firlia, F., & Hastuti, S. (2020). DETERMINATION OF TOTAL FLAVONOID LEVELS ON ALPUKAT FRUIT SKIN (*PERSEA AMERICANA* MILL.). *Media Eksakta*, 16(2), 128–133.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar.
- Harahap, R. (2019). *Pengaruh Kecepatan Pengadukan Terhadap Ekstraksi Flavonoid dari Kulit Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) dengan Pelarut Etanol*. Universitas Sumatera Utara.
- Hellyer, J. (2004). Quality testing with instrumental texture analysis in food manufacturing. Middleboro, MA: LPI.[Google Scholar].
- Hoseney, R. C. (1994). *Principles of cereal science and technology*. (Issue Ed. 2).

- American Association of Cereal Chemists (AACCC).
- Ihekoronye, A. I., & Ngoddy, P. O. (1985). *Integrated food science and technology for the tropics*. Macmillan.
- Juliano, B. O., & Hicks, P. A. (1994). [Utilization of rice functional properties to produce rice food products with modern processing technologies]. *Bulletin de La Commission Internationale Du Riz (FAO)*, January 1994.
- Katja, D. G., Suryanto, E., & Wehantouw, F. (2019). Potensi daun alpukat (*Persea americana* mill) sebagai sumber antioksidan alami. *Chemistry Progress*, 2(1), 58–64.
- Kilcast, D. (2004). *Texture in food: Solid foods*. Elsevier.
- Liwe, S. E., & Widiyanto, A. (2018). DESKRIPSI PENGGUNAAN ZAT PEWARNA SINTETIS RHODAMIN B PADA MAKANAN JAJANAN JELLY YANG DIJUAL DI SEKOLAH DASAR NEGERI DI KECAMATAN TAMAN KABUPATEN PEMALANG TAHUN 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 296–304.
- Marlinda, M., Sangi, M. S., & Wuntu, A. D. (2012). Analisis senyawa metabolit sekunder dan uji toksisitas ekstrak etanol biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Mipa*, 1(1), 24–28.
- Nadiya Ayu Fauziah, C. S. dan E. (2016). *EKSTRAKSI DAN UJI STABILITAS ZAT WARNA DARI KULIT BUAH ALPUKAT (Persea americana Mill) DENGAN METODE SPEKTROKOPI UV-VIS*.
- Ozdemir, F., & Topuz, A. (2004). Changes in dry matter, oil content and fatty acids composition of avocado during harvesting time and post-harvesting ripening period. *Food Chemistry*, 86(1), 79–83.
- Plantamor. (2012). *Informasi Spesies Alpukat*.
- Purwanto, A., Kwartiningsih, E., & Mastuti, E. (2012). Pembuatan Zat Warna Alami dalam Bentuk Serbuk untuk Mendukung Industri Batik di Indonesia. *Jurnal Rekayasa Proses*, 6(1), 26–29.
- Rahayu, W. P. (1998). Diktat penuntun praktikum penilaian organoleptik. *Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Rismudandar. (1990). *Memperbaiki Lingkungan dengan Bercocok Tanam : Jambu Mede & Advokat* (5th ed.).
- Risyad, A., Permadani, R. L., & Siswarni, M. Z. (2016). Ekstraksi minyak dari biji alpukat (*persea Americana* mill) menggunakan pelarut n-heptana. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(1), 34–39.
- Samson, J. A. (1980). *Tropical Fruits*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.

- Solymosi, K., Latruffe, N., Morant-Manceau, A., dan Schoefs, B. (2015). Food colour additives of natural origin. Dalam *Colour additives for foods and beverages* (h. 3-34). Woodhead Publishing.
- Tsai, P.-J., McIntosh, J., Pearce, P., Camden, B., & Jordan, B. R. (2002). Anthocyanin and antioxidant capacity in Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. *Food Research International*, 35(4), 351–356.
- Wardani, W. T., & Andraini, R. D. (2019). Efektifitas Antibakteri Infusa Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) terhadap *Escherchia Coli*. *Surya Medika: Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Dan Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 66–71.

