

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D., Ismiyati, I., 2015. Pengaruh Konsentrasi Pelarut pada Proses Ekstraksi Antosianin dari Bunga Kembang Sepatu. *Konversi* 4, 9–16. <https://doi.org/10.24853/konversi.4.2.9-16>
- Alvionita, E.A., 2020. Pengaruh Rasio Bahan dan Pelarut pada Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah (*Erythrina cristagali*) Menggunakan Metode MAE (*Microwave Assisted Extraction*) (Skripsi). Universitas Negeri Semarang.
- Alvionita, J., Darwis, D., Efdi, M., 2016. Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (*Musa x paradisiaca* L.) serta Uji Aktivitas Antioksidannya. *J.Ris.Kim.* 9, 21. <https://doi.org/10.25077/jrk.v9i2.284>
- Angga Prasetya, I.W.G., Ganda Putra, G.P., Wrasiasi, L.P., 2020. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan. *JRMA* 8, 150–159. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2020.v08.i01.p15>
- Anggraeni, F.D., Sudiyono, 2020. Stabilitas Kandungan Total Antosianin Fruit Leather Berbahan Dasar Pisang Raja Nangka dan Ubi Jalar Ungu dengan Metode Maserasi. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)* 271–278.
- Anggraeni, V.J., Ramdanawati, L., Ayuantika, W., 2018. Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *J. Kartika Kimia* 1, 11–16. <https://doi.org/10.26874/jkk.v1i1.11>
- Arifki, H.H., Barliana, M.I., 2019. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia : Review Artikel. *Farmaka* 16, 196–203. <https://doi.org/10.24198/jf.v16i3.17605>
- Armanzah, R.S., Hendrawati, T.Y., 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatasl. Poir*). *Prosiding Universitas Muhammadiyah jakarta* 1–10.
- Astija, A., Djaswintari, D., 2020. Analisis Kandungan Lemak pada Abon yang Dibuat dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *J. NutriColl* 9, 241–246. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.27789>
- Avioleza, J., 2019. Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Kadar Total Antosianin pada Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visible (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Badan Pusat Statistik, 2020. Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020. URL <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> (accessed 1.12.22).
- Chairunnisa, S., Wartini, N.M., Suhendra, L., 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *JRMA* 7, 551–560. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2019.v07.i04.p07>
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., Utari, F.D., 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu Ultrasonik : Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *JATP* 6, 148–151. <https://doi.org/10.17728/jatp.236>

- Fernanda, M.A., 2019. Aplikasi Pemanfaatan Daun Pepaya (*Carica papaya*) Sebagai Biolarvasida terhadap Larva *Aedes aegypti*. Graniti.
- GBIF, 2021. *Musa paradisiaca* L. GBIF Backbone Taxonomy. URL <https://www.gbif.org/species/2762752> (accessed 1.12.22).
- Ghozaly, M.R., Utami, Y.N., 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Jantung Pisang Kepok (*Musa balbisiana* BBB) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Sainstech Farma* 10, 12–16.
- Giusti, M.M., Wrolstad, R.E., 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry* 00. <https://doi.org/10.1002/0471142913.faf0102s00>
- Hambali, M., Mayasari, F., Noermansyah, F., 2014. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi. *Teknik Kimia* 20, 25–35.
- Handayani, P.A., Ramadani, N.S., 2018. Pemungutan tanin propagul mangrove (*Rhizopora mucronata*) dengan pelarut etanol dan aquades sebagai zat warna alami menggunakan metode microwave assisted extraction. *Jurnal Kompetensi Teknik* 10, 22–27.
- Hartono, A., Janu, P.B.H., 2013. Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* 2, 198–203.
- Haryoto, H., Frista, A., 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Fraksi Polar, Semipolar dan Non Polar dari Daun Mangrove Kacangan (*Rhizophora apiculata*) dengan Metode DPPH dan FRAP. *Jurnal Sains dan Kesehatan* 2, 131–138.
- Herfayati, P., Pandia, S., Nasution, H., 2020. Karakteristik Antosianin dari Kulit Buah Nipah (*Nypa frutican*) sebagai Pewarna Alami dengan Metode Soxhletasi. *J. Teknik Kimia* 9, 26–33. <https://doi.org/10.32734/jtk.v9i1.2831>
- Immanuela, J., 2018. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antibakteri Mikroalga *Porphyridium cruentum* (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Jumiati, Fadzilla, F., 2018. Pemanfaatan Jantung Pisang dan Kluwih pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Ditinjau dari Analisis Proksimat, dan Uji Asam Tiobarbiturat (TBA). *Reka Pangan* 12, 60–66. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1102>
- Kartika, A.E., 2017. Aktivitas Antioksidan Antosianin dari Ekstrak Etanol Kulit Jantung Pisang Ambon (Skripsi). Universitas Hasanuddin.
- Kumalasari, E., Musiam, S., 2019. Perbandingan Pelarut Etanol-Air dalam Proses Ekstraksi Daun Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* Linn) Terhadap Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *JIFI* 2, 98–107. <https://doi.org/10.36387/jifi.v2i1.322>
- Lao, F., Giusti, M.M., 2016. Quantification of Purple Corn (*Zea mays* L.) Anthocyanins Using Spectrophotometric and HPLC Approaches: Method Comparison and Correlation. *Food Anal. Methods* 9, 1367–1380. <https://doi.org/10.1007/s12161-015-0318-0>
- Lestario, L.N., 2017. Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan, 1st ed. UGM Press.

- Masluhah, Y.L., Widyaningsih, T.D., Waziroh, E., Wijayanti, N., Sriherfyna, F.H., 2016. Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl) Skala Pilot Plant: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4, 245–252.
- Maulida, R., Guntarti, A., 2015. Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Terhadap Rendemen Ekstrak dan Kandungan Total Antosianin. *Pharmacia* 5, 9–16.
- Meidina, C., 2018. Karakteristik Pektin Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Candi dari Berbagai Tingkat Kematangan yang Diekstrak dengan Metode Maserasi Menggunakan Asam Klorida dan Asam Sitrat (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Ninan Lestario, L., Catur Yoga, M.K.W., Ignatius Kristijanto, A., 2015. Stabilitas Antosianin Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) Terhadap Cahaya Sebagai Pewarna Agar-Agar. *Agritech* 34, 374–381. <https://doi.org/10.22146/agritech.9431>
- Novitasari, A., 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa* Spp.). *Jurnal KesMaDaSka* 4.
- Noviyanty, A., Salingkat, C.A., Syamsiar, S., 2019. Pengaruh Rasio Pelarut Terhadap Ekstraksi dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Kovalen* 5, 280–289. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.14029>
- Nurminah, 2019. Formulasi dan Karakterisasi Pati Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cangkang Kapsul yang Dikombinasikan dengan Karagenan (Skripsi). Universitas Islam Negeri Alauddin.
- 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* 4, 89–96. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v4i1.4080>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., Ngapa, Y.D., 2018. Review : Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Journal of Applied Chemistry* 6, 79–97.
- Putri, N.K.M., Gunawan, I.W.G., 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia* 9, 243–251.
- Saati, E.A., Asiyah, R., Ariesandy, M., 2016. *Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya Bagi Industri Makanan dan Farmasi*, 1st ed. UMM Press.
- Sinulingga, S.E., Sebayang, L.B., Sihotang, S., 2021. Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *JBL* 11, 147–154. <https://doi.org/10.35799/jbl.v11i2.35677>
- Suhartati, T., 2017. *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Aura, Bandar Lampung.
- Teresa, Y., Hidayati, N., Nugrahani, R.A., 2016. Pengaruh Rasio Pelarut Kloroform pada Ekstraksi Trimiristin Biji Pala. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi TK-002*, 1–4.
- Utami, Y.P., Umar, A.H., 2016. Analysis of Total Anthocyanin Content on Ethanol Extract of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) and Purple Yam (*Dioscoreaalata* L.) with Differential pH Method. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences* 1, 44–47.

- Wicaksono, L.A., 2013. Ekstraksi Antosianin dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan: Pelarut) (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Widyasanti, A., Arsyad, M.Z., Wulandari, E., 2021. Anthocyanin Extraction Of Red Dragon Fruit Peels (*Hylocereus polyrhizus*) Using Maceration Method. JAGOIND 11, 72–81. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.2.72-81>
- Winata, E.W., Yuniarta, 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus alba* L.) Metode Ultrasonic Bath (Kajian Waktu dan Rasio Bahan : Pelarut). Jurnal Pangan dan Agroindustri 3, 773–783.
- Yanti, G.R., 2020. Studi Potensi Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa (Skripsi). Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang Palembang.
- Yudharini, G.A.K.F., W, A.A.P.A.S., Wartini, N.M., 2016. Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Karakteristik Ekstrak Pewarna dari Buah Pandan (*Pandanus tectorius*). Rekayasa dan Manajemen Agroindustri 4, 36–46.
- Yulianti, D., Susilo, B., Yulianingsih, R., 2014. Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii* M.) dengan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 2, 35–41.
- Zahroh, F., Agustini, R., 2021. Penentuan Kandungan Total Antosianin Yeast Beras Hitam (*Oryza sativa* L. Indica) menggunakan Metode pH Differensial. UNESA Journal of Chemistry 10, 200–208.

