

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, L. dan Yunianta. 2014. Ekstraksi Antosianin Dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Metode Microwave Assisted Extraction. (online diakses pada 13 Maret 2017 pukul 20.16 WIB dari <https://www.scribd.com/doc/241173354/5feb5-Luqman-Agung-pdf>).
- Alwi, F. dan Indra, N. 2011. *Pembuatan Kertas Asam-Basa dari Ekstrak Bunga*. Prosiding Simposium Nasional Inovasi Pembelajaran dan Sains. Bandung.
- Andryani, Viki. 2015. Pemanfaatan Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Indikator Asam-Basa. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Arja, F.S., Darwis, D. & Santoni, A. 2013. Isolasi, Identifikasi, Dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin Dari Buah Sikaduduk (*Melastoma malabathricum L.*) Serta Aplikasinya sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Kimia Unand (ISSN No. 2303-3401)*, Volume 2 (1).
- Campbell, Neil, A ; dan Jane, B. Reece. 2008. Biologi Edisi Kedelapan Jilid 7. Jakarta : Erlangga. Hal : 57.
- Dian, I. S. 2008. Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*). Bogor: Disertasi Doktor. IPB.
- Diyar, S.A. 2009. "Identification of an Anthocyanin Compound from Strawberry Fruits then Using as an Indicator in Volumetric Analysis". *Journal of Family Medicine*. Vol.7. No. 7. Hal: 456- 462.
- Fan G, Han Y, Gu Z, Gu F. 2008. "Composition And Colour Stability of Anthocyaninns Extracted From Fermented Purple Sweet Potato Culture". *Food Scient Technol*. Vol 41. Hal: 1412 – 1416.

- Fessenden, R. J., Fessenden, J. S. 1992. *Kimia Organik, Jilid 2, Edisi Ketiga*. Jakarta: Erlangga.
- Fitrah ,Diantika; Sandra, Malin, S.; dan Rini, Yulianingsih. 2014. “Pengaruh Lama Ekstraksi Dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Ekstraksi Antioksidan Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.)”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 15. No. 3. Hal: 159 – 164.
- Ginting, E; dkk. 2011. Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. Vol .6. No.1. Hal: 116-138.
- Hadyana, Pudjaatmaka, A. 2002. *Kamus Kimia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hidayat, N.; dan Saati, Elfi Anis. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Inayati, Y.D.2009. Pembuatan Kertas Indikator Asam Basa dari Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L). *Valensi* (1): 246-251.
- Indira, Cita. 2015. “Pembuatan Indikator Asam Basa Karamunting”. *Jurnal Kaunia*. Vol. IX. No. 1. Hal : 1-10.
- Isnaini, L. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 11 (1).
- Ketaren. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. Edisi 3. UI Press. Jakarta.
- Kristijarti. & Arlene, G. 2012. *Kimia Dasar II*. Semarang: UPT UNNES Press. Hal 7.
- Muflihah. 2014. Prosiding : Pemanfaatan Ekstrak Dan Uji Stabilitas Zat Warna Dari Bunga Nusa Indah Merah (*Musaenda frondosa*), Bunga Mawar Merah (Rosa), dan Bunga Karamunting (*Melastoma malabathricum*) Sebagai Indikator Asam-Basa Alami. Kalimantan Timur : HKI-Kaltim.

- Nida, E. H; Melly, N; dan Syarifah, Rohaya. 2013.”Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahanya”. *Jurnal Agritech*. Vol. 33. Hal: 296 – 302.
- Nining, Gustriani ; Korry, Novitriani ; dan Ummy, Mardiana. 2016. “ Penentuan Trayek pH Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea L*) Sebagai Indikator Asam Basa Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut Etanol”. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. Vol.16.No.1. Hal:94-100.
- Nur, Richana, M. S. 2009. Ubi Kayu & Ubi Jalar. Bogor: Nuansa Cendekia.
- Partana, C.F., Pratomo, H., Theresih, K. & Suharto. 2009. *Kimia Dasar 2. (Edisi Revisi)*. Yogyakarta.: UPT. Universitas Negeri Yogyakarta Press. Hal 33-34.
- Petrucci, H. Ralph; Wiliam, S. Harwood; Geoffrey, F, Herring; dan Jeffrey D. Madura. 2008. *Kimia Dasar ( Prinsip – Prinsip dan Aplikasi Modern)* Edisi Kesembilan Jilid 2. Jakarta : Erlangga. Hal : 344.
- Rahayu, S. & Suparni. 2008. *Kimia Industri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan . Jakarta.
- Rein, M. 2006. *Copigmentation reaction and color stability of berry anthocyanin*. Disertasi. Helsinki: Universitas of Helsinki
- Rima ,Yulia, Senja; Elisa, Issusilaningtyas; Akhmad, Kharis, Nugroho; dan Erna, Prawita, Setyowati. 2014. “Perbandingan Metode Ekstraksi Dan Variasi Pelarut Terhadap Rendemen Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea L. var. capitata f. Rubra*)”. *Traditional Medicine Journal*. Vol. 19. No. 1. Hal : 43- 48.
- Salisbury, B. Frank; dan Cleon, W. Ross. 1995. *Fisiologi Tumbuhan* Jilid 2. Bandung : ITB. Hal : 151.

- Sinta, Ratnasari; Dede, Suhendar; dan Vina, Amalia. 2016. “ Studi Potensi Ekstrak Daun Adam Hawa (*Rhoeo discolor*) Sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa”. *Jurnal Chimica et Natura Acta*. Vol.4. No.1. Hal.: 39-46.
- Supardi, KI. & Gatot Luhbandjono. 2006. *Kimia Dasar II*. Semarang: UPT UNNES Press. Hal 7.
- Sulastri, Erlidawati; Syahrial, Muhammad, Nazar; dan Thursina, Andayani. 2013. “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Hasil Budidaya Daerah Saree Aceh Besar”. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. Vol. 9. No. 3. Hal. 125 – 130.
- Suzery, M., Lestari, S. & Cahyono, B. 2010. “Penentuan Total Antioianin Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) Dengan Metode Maserasi Dan Sokhelatasi”. *Jurnal Sains & Matematika (JSM)*, Vol.18. No.1. Hal. 24 – 36.
- Wahidiyat, Mita. 2014. Warna Hijau Dalam Emosi Binus University School of Design Jakarta. (online diakses pada 23 April 2017 pukul 20.23 WIB dari <http://dkv.binus.ac.id/2014/10/03/warna-hijau-dalam-emosi/>).
- Wahyu, Eka; Arief, Santoso1; dan Teti, Estiasih. 2014. “ Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No.4. Hal: 121- 127.
- Wulaningrum RA; Wisnu S; dan Mohammad A. 2013. Pengaruh asam organic dalam ekstraksi zat warna kulit buah manggis (*Garcinia mangostana*). *Indonesian Journal of Chemical Science* 2(2):119-124.
- Yulfriansyah, Army; dan Novitriani, Korry. 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*. Vol.16. No.1.  
Hal : 153-160.

Yuniwati, M., Ovitasari, F. & Wulandari, D. 2013. Pengambilan Zat Warna Alami Anthosianin Dari Ekstrak Kulit Manggis (*Garnicia mangostana* L). *Jurnal Teknologi Technoscientia*, Volume 5.

Yuyun, Yulianti. 2014. *Perbandingan Penggunaan Pendekatan Konsep Dengan Pendekatan Konteks Dalam Membangun Kemampuan Kognitif Siswa Pada Materi Sifat Larutan Asam, Basa, Dan Garam Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung: Repository.Upi.Edu.