

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1999. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Arlington (VG): AOAC Inc.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-2972-1998 tentang Syarat Mutu Minuman Soda. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Adiyudha, R. dan Murdaningsih, D. 2016. Ekstrak Daun Kembang Telang Bisa Bantu Sembuhkan Diabetes [Internet]. Tersedia pada: <http://www.republika.com> [23 September 2017].
- Andini, D.F. 2017. Ekstrak Biopigmen Biru Fikosianin *Spirulina platensis* Sebagai Pewarna Alami *Hard Candy* [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Anonim. 2013. Zat Warna Biru pada Makanan Paling Berbahaya Bagi Kesehatan [Internet]. Tersedia pada: <http://www.liputan6.com/health/read/490812/zat-warna-biru-pada-makanan-paling-berbahaya-bagi-kesehatan>. [30 Agustus 2017].
- Astawan, Made. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Brouillard, R. 1982. Chemical Structure of Anthocyanins. Di dalam P. Markakis (Ed.). Anthocyanins as Food Colours. Hal. 26-28. New York: Academic Press.
- Bridgers, E.N., Chinn, M.S., Truong, V. D. 2010. Extraction of anthocyanins from industrial purple-fleshed sweetpotatoes and enzymatic hydrolysis of residues for fermentable sugars. *Journal Industrial Crops and Products*. 613-620.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Chang, Raymond. 2005. Kimia Dasar Konsep-konsep Inti. Jakarta: Erlangga
- Erlianawati. 2014. Pengaruh Minuman Berkarbonasi Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (*Mus musculus*). Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Fadillah, N. 2017. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bikarbonat Terhadap Mutu Minuman Bir Pletok Berkarbonasi [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid, Jakarta.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry, Third Edition. Marcel Dekker Inc, New York.

- Hartono, M.A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Hendry, B.S. Natural food Colours. Di dalam Hendry, G. A. P dan J. D. Houghton. 1996. Natural Food Colorants, Second Edition. Chapman and Hall, London.
- Hidayat dan Dania, W. 2005. Minuman Berkarbonasi dari Buah Segar. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Hutajulu, T.F., Rahma, S., dan Djumarman. 2008. Identifikasi Senyawa Fenol dan Delfinidin pada Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*) serta Uji Efektivitasnya Terhadap *Staphylococcus aureus* Penyebab Radang Mata. Journal of Agro-Based Industry, 25 (2): 35-44.
- Jackman, R.L., dan Smith, J.L. 1996. Anthocyanins and Betalains. Natural Food Colorants. Second Edition. Chapman and Hall. London. Hal.183-241.
- Jusuf, M., St.A.Rahayuningsih, dan E.Ginting. 2008. Ubi Jalar Ungu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 30(4): 13-14.
- Kader, A. A. 1985. Postharvest Technology of Horticultural Crops. California (US): Cooperative Extension, University of California.
- Kadri 2017. Minuman khas Sinjay (Study Kasus Kesejahteraan Sosial Ekonomi Keluarga Pembuat Minuman Khas Sinjay [skripsi]. Jurusan Studi Pendidikan Sosiologi Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan Universitas Muhammadiyah, Makasar.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K., Ishikawa, F., 2005. Antioxidant activity of anthocyanins from purple sweet potato, *Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki. Bioscience, Biotechnology and Biochemistry 69, 979–988.
- Kazuma, K., Naonobu, N., dan Masahiko, S. 2003. Malonylated Flavonol Glycosides From the Petals of *Clitoria ternatea*. Phytochemistry, 62: 229-237.
- Kresnaputra, A.R. 2016. Ekstrak Biopigmen Biru Fikosianin *Spirulina Plantesis* Sebagai Pewarna Alami Minuman Ringan Karbonasi [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Lao, Fei. 2016. Purple Corn (*Zea mays L.*) Cob Anthocyanins: Extraction, Quantification, Spray Drying and Complexation with Proteins [disertasi]. Food and Science Technology, The Ohio State University
- Lee, J., dan Durst W. Wrolstad RE. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorant, and Wines by The pH differential method: Collaborative study. J AOAC Int 88:1269-1278.
- Lee, P.M., Abdullah, R., dan Hung, K.L. 2011. Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower. 2nd International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE. Singapura: IACSIT Press. Hal. 49-53.

- Marwati, S. 2013. Pembuatan Pewarna Alami Makanan dan Aplikasinya. Jurusan Pendidikan Kimia. FPMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- McLellan, M. R. And Cash J. N. 1979. Application of Anthocyanins as Colorants for Maraschino-Type Cherries. *Journal of Food Science* 44 (2):483-487.
- Menteri Kesehatan Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Mitchell, A.J. 1981. Carbonation and Filling. Di Dalam Houghton, H.W (ed). *Development in Soft Drink Technology*. Applied Science Publisher, New Jersey.
- Molyneux P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science Technology* 26: 211-219.
- Musliawansyah, 2005. Ilmu Kimia Dasar. Jakarta: Erlangga
- Novlin, N.P. 2002. Proses Pengolahan Air dan Minuman Ringan Sprite, Fanta, dan Coca Cola. Universitas Sumatera Press, Medan.
- Priatni, Sri. 1991. Laporan Kerja Praktik di PT. Pan Java Company Bawen Semarang. Laporan Kerja Praktik Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. (tidak dipublikasikan)
- Rampengan, V.J., Sumarni., Wiyata. 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang. *Review Indonesia*, 2 Februari, vol. III/No 2, hlm 34-37.
- Rara. 2007. Kenikmatan Minuman Ringan [Internet]. Tersedia pada: <http://bz.blogfam.com/2006/02html/> [30 Agustus 2017].
- Rein, M. and M. Heinonen. 2004. Stability and Enhancement of Berry Juice Color. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 (25): 3106-3114.
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. 2014. Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4): 121 – 127.
- Sedjati S., Yudiati E., Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan non polar mikroalga laut *Spirulina* sp. dan potensinya sebagai pewarna alami. *Ilmu Kelautan* 17 (3) 176-181.
- Setyoadi, Yulian Wiji U, Leli Yuliatun, & Lowita F S. 2014. Jus Brokoli Menurunkan Kadar Low Density Lipoprotein Darah pada Tikus Model Diabetes Melitus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. Vol. 28, No 1: 26.
- Suda, I., Ishikawa, F., Hatakeyama, M., Miyawaki, M., Kudo, T., Hirano, K., Ito, A., Yamakawa, O., Horiuchi, S., 2008. Intake of Purple Sweet Potato Beverage Affects on Serum Hepatic Biomarker Levels of Healthy Adult Men with Borderline Hepatitis. *European Journal of Clinical Nutrition* 62, 60- 67.
- Suebkhampet, A., & Sothibandhu, P. 2012. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Suranaree J. Sci. Technol*, 19(1): 15-19.
- Tanaka, Y. 2006. Molecular Characterization of The Flavonoid Biosynthesis of *Verbena hybrida* and The Functional Analysis of *Verbena* and *Clitoria ternatea*

- F3'5H Genes in Transgenic Verbena Plant Science Center, RIKEN (The Institute of Physical and Chemical Research). Yokohama, Jepang.
- Trisnanto S. 2008. *Sanitasi & hygiene pada Proses Minuman RTD*. Majalah Food Varnam A.H. dan Sutherland P. 1994. *Milk and Milk Products: Technology Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall, London.
- Vogel. 1979. *Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semi Makro*. Translated by Hadyana, A. Pudjaatmaka, L. Setiono. 1990. PT. Kalman Media Pustaka, Jakarta.
- Wijaya, S. I., Widjarnako B. S., T. Susanto. 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Var. Binjai. *BIOSAIN*, volume 1 No. 2. Hal. 42-53.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas (5nd ed.)*. Kanisius, Yogyakarta
- Woodroof, J.G. dan Phillips, G. Frank. 1994. *Beverages: Carbonated and Noncarbonated (revised edition)*. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Zenith International. 2008. *Global Soft Drinks Report 2008* [Internet]. Tersedia pada: https://www.zenithglobal.com/reports_data/117/Global. [30 Agustus 2017].
- Zentimer, Suetmi. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Sari Buah Sirsak (*Anona muricata* L) Berkarbonasi. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Zhang, Z.F., Fan, S.H., Zheng, Y. L., Lu, J., Wu, D.M., Shan, Q., Hu, B., 2009. Purple Sweet Potato Color Attenuates Oxidative Stress and Inflammatory Response Induced by D-galactose in Mouse Liver. *Food and Chemical Toxicology* 47, 496–501.
- Zulaika, H., Ismed Suhaidi, dan Lasma Nora Limbong. 2016. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa Tua Dengan Sari Sirsak Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) Terhadap Mutu Minuman Air Kelapa Berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.4 No. 4 Th. 2016.
- Zussiva, Ana., Bertha K.L., dan Sri, B. 2012. Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Antosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 1, No. 1, Tahun 2012, Hal. 356-365.