

DAFTAR PUSTAKA

- Adekunte, A., Tiwari, B., Cullen, P., Scannell, A., and O'Donnell, C. 2010. Effect of Sonication on Colour, Ascorbic Acid and Yeast Inactivation in Tomato Juice. *Food Chemistry*. Vol.122(3), 500–507.
- Agustin, Dina dan Ismiyati. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Pada Proses Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Kembang Sepatu. *Konversi*. 4(2):9-16
- Ahmad, A.L., C.Y. Chan, S.R.A. Shukor dan M.D. Mashitah. 2008. Recovery of oil and carotenes from palm oil Mill. effluent. *Chemical Engineering Journal*. 141: 383-386.
- Alamsjah, M. A. 2010. Producing New Variety of Gracilaria sp. Through Cross Breeding. *Research Journal of Fisheries and Hydrobiology*. 5 (2): 159-167.
- Anesini, Claudia., Ferraro, Graciela dan Filip, Rosana. 2008. Total Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Commercially Available Tea (*Camellia sinensis*) in Argentina. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 56:9225–9229
- Antari, N.M., Wartini, N.M., Mulyani, S. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Warna Alami Buah Pandan (*Pandanus tectorius*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol.3(4):30-40
- Aryanti, N., A. Nafiunisa, Dan F.M. Wilis. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Klorofil dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) sebagai Pewarna Pangan Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 129-135.
- Chamidah, A., Marsono, Y., Harmayani, E., Haryadi. 2013. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Karakteristik *Crude Laminaran* Dari *Sargassum duplicatum*. *Jurnal Agriteknologi*. Vol.33(3):251-257
- D’Orazio, N., Gemello, E., Gammone, M. A., Girolamo, M., Ficoneri, C., and Riccioni, G. 2012. Fucoxantin: a Treasure From The Sea. *Marine Drugs*. 10: 604 - 616.
- Ernawati, U.R., Khasanah, L.U. dan R.B.K. Anandito. 2014. Pengaruh Variasi *Dextrose Equivalents* (DE) Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulasi Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis L.f.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.15(2):111-120.

- Firdaus, I. 2011. Studi Komposisi Serat Pangan, Asam Lemak dan Proksimat pada Bagian-Bagian dari Thallus Alga Coklat *Sargassum duplicatum*. Thesis. Universitas Brawijaya. 142 hal
- Fretes, H., Susanto, A.B., Prasetyo, Budhi., Heriyanto., Brotosudarmo, T.H.P., Limantara, Leenawaty. 2012. Estimasi Produk Degradasi Ekstrak Kasar Pigmen Alga Merah *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty Varian Merah, Coklat, dan Hijau: Telaah Perbedaan Spektrum Serapan. *Jurnal Ilmu Kelautan*. Vol.17(1).31-38
- Fung. 2012. The Fucoxanthin Content and Antioxidant Properties of *Undaria pinnatifida* from Marlborough Sound, New Zealand. Thesis. Auckland University of Technology University. 78p
- Herliany, N.E., Purnama, D., Yamadipo, Y. 2014. Biodiversitas makroalga di perairan pantai Pasar Lama dan Pantai Cukuh, Kabupaten Kaur, Provinsi Bengkulu. *Journal of Aquatropica Asia*. Vol. 1:1-4
- Hernes, I Putu Fajardhiputra., Suhendra, Lutfi., Wrasiasi, Luh Putu. 2018. Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut Aseton Terhadap Total Fenolik, Warna dan Klorofil Ekstrak *Sargassum Polycystum*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 6(2):103-114
- Hii, S.W., Choong, P.Y., Woo, K.K., and Wong, C.L. 2010. Stability Studies of Fucoxanthin from *Sargassum binderi*. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. Vol.4(10): 4580–4584.
- Hidayat, Meilinah., Soeng, Sylvia., Prahastuti., Sijani. 2014. Pengujian Aktivitas Inhibitor Lipase Ekstrak Etanol Dan Hasil Fraksionasi Dari Kedelai Detam 1 Dan Daun Jati Belanda. Vol.2(1):76-82
- Jaswir, I., D. Noviendri, H. M. Salleh, M. Taher, K. Miyashita and N. Ramli. 2013. Analysis of Fucoxanthin Content and Purification of All-Trans-Fucoxanthin from *Turbinaria Turbinata* and *Sargassum plagyophyllum* by SiO₂ Open Column Chromatography and Reversed Phase-HPLC. *Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies*. 36 (10): 1340-1354.
- Jayanudin., Lestari, A.Z., Nurbayanti, F. 2014. Pengaruh Suhu dan Rasio Pelarut Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Viskositas Natrium Alginat dari Rumput Laut Cokelat (*Sargassum* sp). *Jurnal Integrasi Proses*. Vol. 5(1):51 – 55
- Kanazawa, K., Ozaki, Y., Hashimoto, T., Das, S.K., Matsushita, S., Hirano, M., Okada, T., Komoto, A., Mori, N., & Nakatsuka, M. 2008. Commercialscale Preparation of Biofunctional Fucoxanthin from Waste Parts of Brown Sea Algae *Laminalia japonica*. *Food Science Technology Research*. 14(6): 573-582.

- Kartikaningsih, H. dan K. Z. S. Dayuti. 2014. Stabilitas Fukosantin Dari Rumput Laut Coklat *Padina australis* Terhadap Perubahan Suhu. Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Maliki. Malang. 6 hal.
- Kartikaningsih, H., Mufti, E.D., Nurhanief, A.E. 2017. Fucoxanthin from Brown Seaweed *Sargassum Cristaefolium* Tea in Acid pH. *The 7th International Conference On Global Resource Conservation*. 1844:1-9
- Kusriningrum, R. 2008. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga. Surabaya: 53-92.
- Limantara, Leenawaty dan Heriyanto. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi Fukosantin Rumput Laut Coklat *Padina australis* Hauck Menggunakan Pelarut Organik Polar. *Ilmu Kelautan*. 16 (2):86-94
- Maeda, Hayato., Tsukui, Takakuyi., Sashima, Tokutake. 2008. Seaweed Carotenoid, Fucoxanthin, as a Multi-Functional Nutrient. *Asia Pacific J Clin Nutrition*.17(S1):196-199
- Manasika, A., dan Widjanarko, S. B. 2015. Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 (3):928-938
- Mardaningsih, F., Andriani, M.A.M dan Kawiji. 2012. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Spray Dryer terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (*Medicago sativa L.*) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.1(1):110-117.
- Meilani. 2013. Teori Warna: Penerapan Lingkaran Warna dalam Berbusana. *Jurnal Humaniora*. Vol.4(1): 326-338
- Mei lin kok, J., Jee, J.M., Chew, L.Y., Wong, C.L. 2016. The Potential of The Brown Seaweed *Sargassum polycystum* Against Acne Vulgaris. *Journal of Applied Phycology*. p.1-7
- Mikami K, Hosokawa M. 2013. Biosynthetic Pathway and Health Benefits of Fucoxanthin, an Algae-Specific Xanthophyll in Brown Seaweeds. *International Journal of Molecular Sciences*. Vol.14: 13763-13781.
- Miyashita, K., Nishikawa, S., Beppu, F., Tsukui, T., Abe, M., Hosokawa, M. 2011. The Allenic Carotenoid Fucoxanthin, A Novel Marine Nutraceutical From Brown Seaweeds. *Science Food Agritechology*. 91:1166–1174
- Miyashita, K., Mikami, Nana., Hosokawa, Masasi. 2013. Chemical and Nutritional Characteristics of Brown. *Functional Foods*. 5:1507 –1517

- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*.7(2):361-367
- Nasir, S., Fitriyanti., Kamila, H. 2009. Ekstraksi Dedak Padi Menjadi Minyak Mentah Dedak Padi (*Crude Rice Bran Oil*) dengan Pelarut N-Hexane dan Ethanol. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.16(2):1-10
- Noviendri, D. I. Jaswir, M. H. Salleh, M. Taher, K. Mayashita and N Ramli. 2011. Fucoxanthin Extraction and Fatty Acid Analysis of *Sargassum binderi* and *S. duplicatum*. *Journal of Medical Plants Reasearch*. Vol.5 (11): 2405-2412.
- Nurchayanti dan Timotius 2008. Fucoxanthin Sebagai Antiobesitas. *Teknologi dan Industri Pangan*. 18(2):134-141
- Nurjanah., Nurimala, M., Anwar, E., Luthfiyana, N., Hidayat, T. 2017. Identification of Bioactive Compounds of Seaweed *Sargassum* sp. and *Eucheuma cottonii* Doty as a Raw Sunscreen Cream. *Life and Environmental Sciences*.54 (4):311–318
- Pathare, Pankaj B., Opara, Umezuruike Linus., Fahad, Al-Julanda Al-Said. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Journal of Food and Bioprocess Technology*. Vol.6. hal 36-60
- Peng, J., J. P. Yuan, C. F. Wu, J. H. Wang. 2011. Fucoxanthin, a Marine Carotenoid Present in Brown Seaweeds and Diatoms: Metabolism and Bioactivities Relevant to Human Health. *Marine Drugs*. 9: 1806-1828
- Pramesti, Rini., Setyati, W.A., Zainuddin, M. 2016. Struktur Komunitas dan Anatomi Rumput Laut di Perairan Teluk Awur, Jepara dan Pantai Krakal, Yogyakarta. *Jurnal Kelautan Tropis*. 19(2):81–94
- Pratista, I Made Indra., Suhendra, Lutfi., Wrasiasi, Luh Putu. 2017. Karakteristik Pewarna Alami Pada Ekstrak *Sargassum Polycystum* Dengan Konsentrasi Pelarut Etanol dan Lama Maserasi yang Berbeda. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*.5(4):51-60
- Petrushkina, M., Gusev, E., Sorokin, B., Zotko, N., Mamaeva, A. Filimonova,A., Kulikovskiy,M., Maltsev, Y., Yampolsky, I., Guglya, E., Vinokurov, V., Namsaraev, Z., Kuzmin, D. 2017. Fucoxanthin Production by Heterokont Microalgae. *Algal Research*. 24:387–393
- Putri, K.H. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum* sp.) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 99 hal.

- Renhoran, M., D. Noviendri, I. Setyaningsih, dan Uju. 2017. Ekstraksi dan Purifikasi Fukosantin dari *Sargassum* sp. Sebagai Anti-Acne. *JPHPI*. 20 (2): 370-379.
- Resita, Dian., Merdekawati, W., Susanto, A.B., Limantara, L.2010. Kandungan dan Komposisi Pigmen *Sargassum* sp. Pada Perairan Teluk Awur, Jepara dengan Perlakuan Segar dan Kering. *Jurnal Perikanan*.12(1): 11-19
- Rifai, Ginanjar., Widarta, Wayan Rai., Nocianitri, Komang Ayu. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut dan Rasio Bahan dengan Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol VII:2. Hal. 22-32
- Roh, M.-K., Uddin, M.S., & Chun, B.-S. 2008. Extraction of Fucoxanthin and Polyphenol from *Undaria pinnatifida* Using Supercritical Carbon Dioxide with Co-solvent. *Biotechnology and Bioprocess Engineering*. Vol.13: 724-729.
- Sahayaraj, K., S. Rajesh, A. Asha, J. M. Rathi and P. Raja. 2014. Distribution and Diversity Assessment of the Marine Macroalgae at Four Southern Districs of Tamil Nadu, India. *Indian Journal*. 43 (4): 607-617.
- Septiana dan Asnani. 2012. Kajian Sifat Fisikokimia Ekstrak Rumput Laut Coklat *Sargassum duplicatum* Menggunakan Berbagai Pelarut dan Metode Ekstraksi. *Agrointek*. 6(1):22-28
- Susanto, E., Fahmi, A.S., Agustini, T.W., Rosyadi, S., Wardani, A.D. 2017. Effects of Different Heat Processing on Fucoxanthin, Antioxidant Activity and Colour of Indonesian Brown Seaweeds. *Earth and Environmental Science*. 55:1-10
- Swandri, Tantri., Basunanda, Panjisakti., Purwantoro, Aziz. 2016. Penggunaan Alat Sensor Warna Untuk Menduga Derajat Dominansi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan. hal:40-49
- Vo, Dinh Tri., Saravana, Periaswamy Sivagnanam., Woo, Hee-Chul., Chun, Byung-Soo. 2018. Fucoxanthin-Rich Oil Encapsulation Using Biodegradable Polyethylene Glycol and Particles From Gas-Saturated Solutions Technique. *Journal of CO2 Utilization*. Vol.26. hal:359–369
- Wee-Jun, W., Guang-Ce, W., Zhang, M., Tseng, C.K. 2005. Isolation of Fucoxanthin from the Rhizoid of *Laminaria japonica* Aresch. *Journal of Integrative Plant Biology* . 47 (8):1009–1015
- Wehr, J.D. 2003. Brown Seaweed. In: Wehr, J.D., & Sheath, R.G. *Freshwater Algae of North America*. Academic Press. San Diego. p.757-773

- Williams, R. 2017. What Is the Function of Air Bladders in Seaweed?. <https://sciencing.com/function-air-bladders-seaweed-8003965.html>. 14 Nopember 2018
- Yudharini, G.A.K.F., Suryawan, A.A.P.A.W., Wartini, N.M. 2016. Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Karakteristik Ekstrak Pewarna dari Buah Pandan (*Pandanus Tectorius*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 4(3):36-46