

## DAFTAR PUSTAKA

- Arisasmita, Joek H. 1997. *Ekstraksi dan Karakterisasi Zat Warna Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Surabaya: Universitas Katholik Widya Mandala
- Farida, Rita. 2015. *Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan: Pelarut)*. Malang: Universitas Brawijaya
- Oktaviani, Dina Yulia. 2016. *Penentuan Total Konsentrasi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri*. Riau: Universitas Riau
- Pustiari P.A. 2016. *Penentuan Rendemen Antosianin Total Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dengan Pengeringan Oven*. Bali: Universitas Udayana
- Underwood, A.L and R.A Day,Jr. 1981. *Analisa Kimia Kuantitatif*. Erlangga : Jakarta
- Underwood, A. L & R. A Day, Jr. 1999. *Analisis Kimia Kuantitatif (terjemahan A. Hadyana Pudjaatmaka) Edisi kelima*. Erlangga : Jakarta
- Underwood,A.L. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif (terjemahan Sopyan Iis) Edisi Keenam*. Erlangga : Jakarta
- Wijaya, Leonardus Adi. 2010. *Kandungan Antioksidan Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Pada Berbagai Pelarut, Suhu, dan Waktu Ekstraksi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor