

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Aditya, L. A., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2016). *Kandungan Antosianin Total dan Identifikasi Antosianidin serta Antosianin Ekstrak Kulit Biji Kopi Robusta (Coffea robusta L.)*. 1–23.
- Afandy, M. A., Nuryanti, S., & Diah, W. M. (2017). *224098-Ekstraksi-Ubi-Jalar-Ungu-Ipomoea-Batatas*. 6(May), 79–85.
- Agustin, D., & Ismiyati, I. (2015). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Pada Proses Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Kembang Sepatu. *Jurnal Konversi*, 4(2), 9.
- Almajid, G. A. A., Rusli, R., & Priastomo, M. (2021). Pengaruh Pelarut, Suhu, dan pH Terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14, 179–185.
- Arifin, A. A., Armiani, S., & Fitriani, H. (2022). Isolasi Antosianin Kulit Terong Ungu (Solanum melongena) sebagai Biosensor Pendeteksi Kandungan Bahan Kimia pada Makanan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(1), 361.
- Armanzah, S. R., & Hendrawati, T. Y. (2016). PENGARUH WAKTU MASERASI ZAT ANTOSIANIN SEBAGAI PEWARNA ALAMI DARI UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatasL. Poir) Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2016. *Seminar Naional Sains Dan Teknologi*, 5(1), 1–10.
- Cisilya, T., Lestario, L. N., & Cahyanti, M. N. (2017). Kinetika Degradasi Serbuk Antosianin Daun Miana (Coleous scutellarioides L. Benth) Var. Crispa Hasil Mikroenkapsulasi. *Chimica et Natura Acta*, 5(3), 146.
- Ekawati, G., Hapsari, & Wipranyawati. (2013). Kajian Varietas dan Bagian Daging Umbi Ubi Ungu dalam Rangka Penyediaan Tepung Ubi Ungu Sehat Termodifikasi. *Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*, 511–516.
- Fajrin, H. R., Zakiiyah, U., & Supriyadi, K. (2020). Alat Pengukur Ph Berbasis Arduino. *Medika Teknika : Jurnal Teknik Elektromedik Indonesia*, 1(2).
- Fitrah, E., Jaya, P., & Antioksidan, P. (2013). “Pemanfaatan Antioksidan dan Betakaroten (Evie).”
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Ibrahim, W., Mutia, R., Nurhayati, N., Nelwida, N., & Berliana, B. (2016). Penggunaan Kulit Nanas Fermentasi dalam Ransum yang Mengandung Gulma Berkhasiat Obat Terhadap Konsumsi Nutrient Ayam Broiler. *Jurnal Agripet*, 16(2), 76–82.

- Indira, C. (2015). Pembuatan indikator asam basa karamunting. *Kaunia*, *XI*(1), 1–10.
- Kimia, J., Matematika, F., Alam, P., Brawijaya, U., & Malang, J. V. (2013). *PEMBUATAN KOMPARATOR WARNA GAS NO 2 MENGGUNAKAN LARUTAN PENYERAP KI-AMILUM PENDAHULUAN Gas NO 2 merupakan salah satu polutan di udara . Nitrogen ketika dioksidasi akan menghasilkan gas NO yang jika oksidasi berlanjut , maka akan dihasilkan gas NO 2 . Gas . I*(1), 29–35.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). KARAKTERISTIK WARNA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN ANTOSIANIN UBI JALAR UNGU [Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *25*(2), 176–184.
- Meganingtyas, W., & Alauhdin, M. (2021). Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam-Basa. *AgriTECH*, *41*(3), 278.
- Mellia Silvy Irdianty, D. (2017). *Preventif PREVENTIF Preventif*. *4*(1), 13–16.
- Mukhtarini. (2014). Mukhtarini, “Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif,” *J. Kesehat.*, vol. VII, no. 2, p. 361, 2014. *J. Kesehat.*, *VII*(2), 361.
- Mustamin, F., Irma Novrianti, Aris, M., & Asma, A. (2022). Analisis kualitatif senyawa rhodamin B pada saus jajanan “tusuk-tusuk” di taman Berkampung kota Tarakan menggunakan metode rapid test kit. *Journal Borneo*, *2*(3), 15–20.
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, *21*(2), 150.
- Novenpa, N. N., & Dzulkiilih, D. (2020). ALAT PENDETEKSI KUALITAS AIR PORTABLE DENGAN PARAMETER pH, TDS DAN SUHU BERBASIS ARDUINO UNO. *Inovasi Fisika Indonesia*, *9*(2), 85–92.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Sains Terapan*, *12*(2), 98–109.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, *2019*(86), 1–102.
- Permatasari, N. A., & Afifah, F. (2020). Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss.*). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, *8*(3), 409.

- 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 (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 4(1), 89.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). ANALISIS KADAR ANTOSIANIN TOTAL PADA SEDIAAN BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) DENGAN METODE pH DIFERENSIAL MENGGUNAKAN SPEKTROFOTOMETRI VISIBLE. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18.
- Saleh, M., & Haryanti, M. (2017). Rancang Bangun Sistem Pengukuran Ph Meter Dengan Menggunakan Mikrokontroller Arduino Uno. *Jurnal Teknologi Elektro, Universitas Mercu Buana*, 8(2), 87–94.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4.
- Sangadji, I., Rijal, M., & Kusuma, Y. A. (2017). Kandungan Antosianin Di Dalam Mahkota Bunga Beberapa Tanaman Hias. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 118.
- Sari, P., & Agustina, F. (2015). Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Dawet. In *Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 16, Issue 2, pp. 142–150).
- Siahaan, L. O., Hutapea, E. R. F., & Tambun, R. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum*) dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(3), 32–38.
- Sulistiyarti, H., Kusumawardhani, N., Zulfah, N. L., Cahyani, Y. D., Fahriyani, H. E., & Milda, B. (2014). TEST KIT UNTUK ANALISIS Optimasi waktu kestabilan kompleks hidrindantin dilakukan dengan membuat larutan seperti percobaan 2 . 3 . 1 pada pH dibaca absorbansinya pada panjang gelombang Waktu kestabilan kompleks optimum adalah larutan yang memberikan absor. *Penelitian. Jakarta. Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa, Kementerian Riset, Teknologi, Dan Pendidikan Tinggi*, 1–6.
- Suryadnyani, N. M. D., Ananto, A. D., & Deccati, R. F. (2021). Pembuatan Paper Kit Test Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Untuk Identifikasi Formalin Pada Makanan. *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(2), 118.
- Suwadi, P., Fauzan, R. D., Yulianto, A., Usman, A. N., & Fauzi, A. (2021). Diversifikasi Tanaman Rosella (*Hibiscus sadbariffa* L.) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(1), 22.
- Tazar, N., Violalita, F., & Harni, M. (2018). Pengaruh metoda ekstraksi terhadap

karakteristik ekstrak pekat pigmen antosianin dari buah senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) serta kajian aktivitas antioksidannya. *Lambung*, 17(1), 10–17.

Trisdayant, N. P. E. (2022). Analisis Boraks Dengan Ekstrak Bunga Telang Pada Kerupuk Puli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 1–9.

Winarti, S., & Firdaus, A. (2010). Stability of red color rosella extract for food and beverage colorant. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 87–93.

Wiyati, W. (2020). Pembuatan Teskit Boraks dalam Upaya Efisiensi Penggunaan Bahan dan Alat Laboratorium. 2(2), 58–63.

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(2), 200–208.

Zuri Rismiarti. (2022). OPTIMASI PELARUT EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) UNTUK DETEKSI BORAKS DALAM MAKANAN. *Jurnal ATMOSPHERE*, 3(1), 8–13.