

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D., & Ismiyati. (2015). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Pada Proses Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Kembang Sepatu. *Jurnal Konversi*, 4(2), 9–16.
- Alfitasari, D., Rismiati, Z., & Sulistiastutik. (2020). PENGARUH VARIASI PELARUT EKSTRAKSI DAN DAYA SIMPAN TERHADAP KADAR ANTOSIANIN DALAM TES KIT UJI FORMALIN BERBAHAN DASAR UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir). *ATMOSPHERE*, 1(1), 17–23.
- 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.
- Anggraeni, V. J., Ramdanawati, L., & Ayuantika, W. (2018). Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1), 11–16.
- Anggraini, D. F. (2018). *Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sonikasi Terhadap Total Antosianin Ekstrak Etanol 96% Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*, Skripsi, UB, Malang.
- Apriliyani, S. A., Martono, Y., Riyanto, C. A., Mutmainah, M., & Kusmita, K. (2018). Validation of UV-VIS Spectrophotometric Methods for Determination of Inulin Levels from Lesser Yam (*Dioscorea esculenta* L.). *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 21(4), 161–165.
- Armanzah, S. R., & Hendrawati, T. Y. (2016). PENGARUH WAKTU MASERASI ZAT ANTOSIANIN SEBAGAI PEWARNA ALAMI DARI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*L. Poir). *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 5(1), 1–10.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. (2009). Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2), 44–52.
- Avioleza, J. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Etanol terhadap Total Antosianin pada Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Metode Spektrofotometri Uv-vis*, Skripsi, UB, Malang.

- Dewi, S. R. (2019). Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK)*, 2(1), 45–51.
- Fatimah, S., Astuti1, D. W., & Awalia, N. H. (2017). ANALISIS FORMALIN PADA IKAN ASIN DI PASAR GIWANGAN DAN PASAR BERINGHARJO YOGYAKARTA. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 2(1), 22–28.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1.
- Freshily, V. I. (2017). Aplikasi Serbuk Daun Salam dengan Penambahan Karagenan Sebagai Pengawet dan Pengenyal pada Bakso. In *Tugas Akhir* (Vol. 2, Issue 1).
- Haikal, M. F., Mulyanto, B., & Pudjono. (2022). Identifikasi Bahan Tambahan Pangan Formalin pada Bakso dan Tahu yang Beredar di Kecamatan Sirampog. *Pharmacy Peradaban Journal*, 2(1), 14–19.
- Hariyati, N., Budiyanto, M. A. K., & Husamah. (2018). The Relationship of Sanitation Hygiene of Grilled Sausage at Car Free Day (CFD) Malang to Bacteria Colonies Number. *Jurnal ILMU DASAR*, 19(2), 71.
- Harmita. (2004). Petunjuk Pelaksanaan Validasi dan Cara Penggunaannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3), 117–135.
- Humairo, M. V., Cahyani, A. R., Fudhula`i, A. S., Rosyidah, A. S., Cahya, D. A., Febriani, E. L. A., Mahendra, F. U. C., Damayanti, I. F., Alamsyah, M. R., & Marhamah, N. N. (2023). PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN TERLARANG BORAKS DAN FORMALIN PADA MAKANAN DI JALAN TERUSAN AMBARAWA KOTA MALANG. *Jurnal Ilmiah Pemenang*, 5(1), 23–27.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). KANDUNGAN ANTOSIANIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN UBI JALAR UNGU SEGAR DAN PRODUK OLAHANNYA. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Jayadi, L., Dwipajati, & Sabila, N. (2023). Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso dan Tahu di Wilayah Kota Malang. *Journal Syifa*

- Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, 5(2), 283–294.
- Kesehatan, M. (2012). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 033 TAHUN 2012 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN*.
- Kunnaryo, H. J. B., & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 24–36.
- 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.
- Miarti, A., & Legasari, L. (2022). KETIDAKPASTIAN PENGUKURAN ANALISA KADAR BIURET, KADAR NITROGEN, DAN KADAR OIL PADA PUPUK UREA DI LABORATORIUM KONTROL PRODUKSI PT PUPUK SRIWIDJAJA PALEMBANG. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(3), 861–874.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *J. Kesehat.*, VII(2), 361–367.
- Nasution, A. S., & Supriatna, A. E. S. (2019). PEMANFAATAN EKSTRAK ANTOSIANIN DARI KULIT BUAH NAGA UNTUK IDENTIFIKASI FORMALIN PADA TAHU DENGAN SIMPLE METHODS. *Jurnal Gizi KH*, 1(2), 82–86.
- Pratiwi, E. (2021). *Ekstraksi Minyak Dedak Padi Menggunakan Metode Maserasi dengan Pelarut Heksana*.
- 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.
- Rahman, H., Yanni, D. Z., Sari, P. M., Prajuwita, M., & Lestari, I. (2019). ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA CABE MERAH GILING YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KOTA JAMBI. *Jurnal Ilmiah*

- Ibnu Sina*, 4(2), 331–340.
- Refwalu, M. H., Rorong, J. A., & Sudewi, S. (2016). ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA BERBAGAI JENIS DAGING DI PASAR SWALAYAN KOTA MANADO. *Pharmacon*, 5(4), 168–173.
- Rismiarti, Z. (2022). OPTIMASI PELARUT EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) UNTUK DETEKSI BORAKS DALAM MAKANAN. *ATMOSPHERE*, 3(1), 8–13.
- Rohman, A. (2022). *VALIDASI DAN PENJAMINAN MUTU METODE ANALISIS KIMIA* (4th ed.). Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sa'adah, E., & Winata, A. S. (2010). Validasi Metode Pengujian Logam Tembaga Pada Produk Air Minum dalam Kemasan Secara Spektrofotometri Serapan atom Nyala. *Jurnal Biopropal Industri*, 01(02), 31–37.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2006). KARAKTERISTIK ANTOSIANIN SEBAGAI PEWARNA ALAMI. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Saputra, R. (2019). Spektrofotometer. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Sari, A. N., Rahmadani, & Hidayah, N. (2021). Identifikasi Kadar Formalin Pada Tahu Mentah Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Banjarmasin. *Journal Pharmaceutical Care and Sciences*, 2(1), 5–14.
- Seran, M. N., Sio, S., & Kia, K. W. (2021). Deteksi Kandungan Formalin dan Boraks pada Bakso Daging yang dijual Di Kota Kefamenanu. *Journal of Animal Science*, 6(3), 52–55.
- Setyawan, A., & Hanizar, E. (2021). DETEKSI FORMALIN PADA IKAN ASIN MENGGUNAKAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L.). *Saintifika*, 23(2).
- Suhartati, T. (2017). *DASAR-DASAR SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS DAN SPEKTROFOTOMETRI MASSA UNTUK PENENTUAN STRUKTUR SENYAWA ORGANIK*. CV. ANUGRAH Utama Raharja.
- Suryadi, H., Kurniadi, M., & Melanie, Y. (2010a). Analisis Formalin Dalam Sampel Ikan dan Udang Segar Dari Pasar Muara Angke. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, VII(3), 16–31.

- Suryadi, H., Kurniadi, M., & Melanie, Y. (2010b). ANALISIS FORMALIN DALAM SAMPEL IKAN DAN UDANG SEGAR DARI PASAR MUARA ANGKE. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 7(3), 16–31.
- 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.
- Tangdiongga, R. R., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. (2015). Kajian Analisis Kimia Formaldehida Dalam Peralatan Makan Melamin Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1–6.
- Wati, R. L., Rosdiana, E., & Kusumaningtyas, V. A. (2021). Rancang Bangun Pendeteksi Kadar Formalin pada Mie Basah Menggunakan Sensor Warna TCS3200. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(5), 727–736.
- Winarti, S., Sarofa, U., & Anggrahini, D. (2008). EKSTRAKSI DAN STABILITAS WARNA UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L .,) SEBAGAI PEWARNA ALAMI. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 207–214.
- Yanlinastuti, & Fatimah, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Untuk Menentukan Kadar Zirkonium Dalam Paduan U-Zr Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Pusat Teknologi Bahan Nuklir*, 9(17), 22–33.
- Yuliantini, A., & Rahmawati, W. (2019). Deteksi Formalin Dalam Makanan Dengan Indikator Alami Dari Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Journal of Pharmacopolium*, 1(3), 107–113.
- Zubaydah, W. O. S., Andriani, R., Sahumena, M. H., & Irnawati, I. (2020). PEMBUATAN TES KIT MENGGUNAKAN EKSTRAK ETANOL KULIT BUAH RURUHI (*Syzygium polycephalum* (Miq.) Merr. & L.M Perry) SEBAGAI PENDETEKSI PENGAWET BORAKS PADA MAKANAN OLAHAN. *Preventif Journal*, 4(2), 89–95.