

DAFTAR PUSTAKA

- Abedi-Firoozjah, R., Yousefi, S., Heydari, M., Seyedfatehi, F., Jafarzadeh, S., Mohammadi, R., Rouhi, M., & Garavand, F. (2022). Application of red cabbage anthocyanins as pH-sensitive pigments in smart food packaging and sensors. *Polymers*, *14*(8), 1629.
- Afandy, M. A., Nuryanti, S., & Diah, A. W. M. (2017). Ekstraksi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) menggunakan variasi pelarut serta pemanfaatannya sebagai indikator asam-basa. *Jurnal Akademika Kimia*, *6*(2), 79–85.
- Agustin, D., & Ismiyati, I. (2015). Pengaruh konsentrasi pelarut pada proses ekstraksi antosianin dari bunga kembang sepatu. *Jurnal Konversi*, *4*(2), 9–16.
- Andarias, S. H. (2018). Potensi organ tumbuhan sebagai indikator asam basa. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, *4*(2), 64–69.
- Anshori, M., & Iswati, S. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Edisi 1*. Airlangga University Press.
- AOAC. (2005). *AOAC Official Method 2005.02 Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines pH Differential Method*.
- Ayun, Q., & Ajeng, A. (2022). Pengaruh pH Larutan Terhadap Kestabilan Warna Senyawa Antosianin yang terdapat pada Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, *4*(1), 1–6.
- Azizi, A. (2017). *KLASIFIKASI TINGKAT KEKERINGAN CHIPS UBI KAYU (Manihot esculenta) DENGAN ANALISIS CITRA DIGITAL MENGGUNAKAN PENDEKATAN ANALISIS WARNA DAN TEKSTUR*.
- Beby, R. (2022). *Analisis Kandungan Formalin Pada Berbagai Jenis Ikan Laut Basah di Beberapa Pasar Ikan di Kota Padang*.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N. S., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks dan Formalin Dalam Makanan Jajanan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, *1*(2), 64–71.
- Budianto, A. (2018). Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan Dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen Formalin In Health, Food And Consumer Protection Laws Studies. *Jurnal Legislasi Indonesia*, *8*(1), 151–172.
- Chandra, B., Asra, R., & Mevia, N. A. (2022). Perbedaan ekstraksi daun teratai (*Nymphaea pubescens* Willd) sebagai fungsi aktivitas antioksidan. *Jurnal Farmasi Higea*, *14*(1), 28–39.
- Dalimartha, S. (2000). *Atlas Tumbuhan obat Indonesia*. Trobus Agriwidya.
- Danuri, P. P., Maisaroh, S., & Prosa, P. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan*.
- Dinata, A. A., Firdaus, M. L., & Elvia, R. (2019). Penerapan kemometrik pada metode citra digital untuk analisis ion merkuri (ii) dengan indikator nanopartikel perak. *ALOTROP*, *3*(1).
- Do, T.-A.-S., Thach-Nguyen, R., Lam, H.-H., & Dang-Bao, T. (2020). *Plant-derived anthocyanin extract for qualitative test of food additives and preservatives*.

- Du, H., Wu, J., Ji, K.-X., Zeng, Q.-Y., Bhuiya, M.-W., Su, S., Shu, Q.-Y., Ren, H.-X., Liu, Z.-A., & Wang, L.-S. (2015). Methylation mediated by an anthocyanin, O-methyltransferase, is involved in purple flower coloration in *Paeonia*. *Journal of Experimental Botany*, 66(21), 6563–6577.
- Eng Khoo, H., Azlan, A., Teng Tang, S., & Meng Lim, S. (2017). *Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits*.
- Epriliati, I., & Ryadi, A. (2016). *Kajian kasus-kasus kriminalisasi pangan*.
- Fernando, A., Rahmadhani, A. W., & Susanti, E. (2023). Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Kadar Total Fenolik Dan Flavonoid Ekstrak Metanol Kubis Ungu (*Brassicaoleraceae*L). *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 2(1), 102–109.
- Gholib Gandjar, I., & Rohman, A. (2015). *Spektroskopi Molekuler untuk Analisis Farmasi*. UGM Press.
- Gustriani, N., Novitriani, K., & Mardiana, U. (2016). Penentuan trayek ph ekstrak kubis ungu (*brassica oleracea* l) sebagai indikator asam basa dengan variasi konsentrasi pelarut etanol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 16(1), 94–100.
- Hastuti, R. T., & Rusita, Y. D. (2020). Deteksi Sederhana Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan Anak dengan Bunga Terompet Ungu (*Ruellia Tuberosa*). *Jurnal Empathy Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 85–95.
- Humairoh, F., & Firdaus, A. W. (2023). *SKRINING FITOKIMIA DAN UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK METANOL KUBIS UNGU (Brassica oleraceae L) DENGAN MENGGUNAKAN METODE DPPH (2, 2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl)*.
- IARC. (2004). *Classifies Formaldehyde as Carcinogenic*. <https://doi.org/10.1097/01.COT.0000292246.11180.99>
- Iskandar, D. (2017). Perbandingan metode spektrofotometri uv-vis dan iodimetri dalam penentuan asam askorbat sebagai bahan ajar kimia Analitik mahasiswa jurusan teknologi pertanian berbasis Open-ended experiment dan problem solving. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 66–70.
- Juliasuti, H., Yuslianti, E. R., Rakhmat, I. I., & Ratih Handayani, D. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*.
- Junaidi, L. (2019). *Teknologi Ekstraksi Bahan Aktif Alami*. IPB Press.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Teng Tang, S., & Meng Lim, S. (2017). *Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits*.
- Khotimah, K., Octavia, D. R., Rahmawati, E., & Fistalia, D. I. A. A. (2022). Peningkatan produktivitas kelompok usaha jamu melalui peningkatan skill inovasi produk teh rosela. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 571–581.
- Krisnawati, M. (2018). Penetapan Kadar Formalin Pada Mie Basah Yang Dijual Di Pasar Piyungan Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kesehatan Madani Medika (JKMM)*, 9(2), 62–67.
- Kusumandari, S. T., & Saputri, N. (2019). Lucutan Plasma Pijar Korona dengan Variasi Tegangan untuk Degradasi Metilen Biru. *Indonesian Journal of Applied Physics*, 9, 01–34.

- Laga, A., Budhyghifari, L., Sukendar, N. K., & Muhipdah. (2021). *Efektivitas Lama dan Metode Blansir terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*.
- Lestario, L. N. (2017). *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. UGM Press.
- Ma, Z., Du, B., Li, J., Yang, Y., & Zhu, F. (2021). *An Insight into Anti-Inflammatory Activities and Inflammation Related Diseases of Anthocyanins: A Riview of Both In Vivo and In Vitro Investigations*.
- Mari'an, A. R., Elvi, T., Mimin, K., & Widyastiwi, W. (2022). *PENETAPAN KADAR ANTOSIANIN TOTAL EKSTRAK AIR, METANOL DAN ETANOL 70% BERAS KETAN HITAM (Oryza glutinosa Lour.) DAN TAPE KETAN HITAM*.
- Mattioli, R., Francioso, A., Mosca, L., & Silva, P. (2021). *Anthocyanins: A Comprehensive Review of Their Chemical Properties and Health Effects on Cardiovascular and Neurodegenerative Diseases*.
- Megawati, M., Mulyani, N. K. C., & Alvionita, E. A. (2020). Pengaruh perbedaan pelarut asam pada ekstraksi antosianin bunga dadap merah (*Erythrina Crista-Galli*) dengan metode Microwave Assisted Extraction. *Journal of Chemical Process Engineering*, 5(1), 33–39.
- Musarofah. (2015). *Tumbuhan Antioksidan*. PT REMAJA ROSDAKARYA.
- Najib, A. (2018). *Ekstraksi Senyawa Bahan Alam*. Deepublish.
- Nidianti, E., Wulandari, D. D., Aini, F. N., & Sari, H. R. (2021). SYNTHESIS AND CHARACTERIZATION OF SILVER NANOPARTICLES CONTAIN CURCUMIN AS AN EARLY CANDIDATE FOR ANTICANCER DRUG. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 7(2), 113–119.
- Paramita, O., Kusumastuti, A., Ansori, M., Astuti, P., & Murfianti, E. T. (2022). OPTIMALISASI JENIS PELARUT PADA PERWARNA KULIT UBI UNGU. *Bookchapter Kimia Universitas Negeri Semarang*, 1, 222–252.
- Pratama, M., Aminah, A., & Mas' ud, R. A. (2018). Efektifitas Pemanfaatan Potensi Senyawa Fenolik Kubis Ungu (*Brassica Oleraceae* Var. *Carpitata*. L) secara Instrumen Uv-vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(2), 289–292.
- 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), 89–96.
- 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.
- PUTRA, D. (2016). *Penapisan bakteri penghasil enzim kitinolitik pada terasi udang rebon (Mysis relicta)*.
- Rafsanjani, M. K., & Putri, W. D. R. (2015). Karakterisasi ekstrak kulit jeruk bali menggunakan metode ultrasonic bath (kajian perbedaan pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1473–1480.
- Rakhmat, I. I., Juliastuti, H., Yuslianti, E. R., Ratih Handayani, D., Fauzan, K. B., Mutiadewi, N. S., & Diaz Candra, B. (2021). *Sayuran dan Buah Bewarna Ungu*. Deepublish.
- Rismiarti, Z. (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). *jurnal ATMOSPHERE*, 1(1), 17–23.
- Santoso, B., Raharjo, D., & Permatasari, D. A. I. (2022). *Penetapan Kadar Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70%, Fraksi N-Heksana, Etil Asetat, dan Air dari Kubis Putih dan Kubis Ungu Menggunakan Metode Frap.*
- Sari, T. M., Dira, D., & Shinta, S. (2017). Analisis Formalin Pada Ikan Asin Kembung Di Beberapa Pasar Di Kota Padang Dengan Metoda Spektrofotometer Uv-Vis. *UNES Journal of Scientech Research*, 2(2), 156–166.
- Siti Namtini, S., Presiana, D., Restiani, Y., & Nurwanti, D. (2019). *Formaldehida Dalam Pangan Olahan yang Terbentuk Karena Proses.*
- Sumiati. (2019). PURPLE CABBAGE EXTRACTS (Brassica oleracea L) AS TOFU'S FORMALIN INDICATORS. *Integrated Lab Journal*, 7(1), 44–55.
- 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), 118–124.
- Susanti, R. E. E., Nurjanah, A., Safitri, R. E., & A'yun, Q. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kubis Ungu (Brassica Oleraceae) Sebagai Indikator Warna Pada Analisis Hidrokuinon. *Akta Kimia Indonesia*, 4(2), 95–106.
- Tena, N., & G.Asuero, A. (2022). *Up-To-Date Analysis of the Extraction Methods for Anthocyanins: Principles of the Techniques, Optimization, Technical Progress, and Industrial Application.*
- Trinovani, E., Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., & Rhamadianto, M. I. (2022). Penetapan kadar antosianin total dan aktivitas antioksidan ekstrak air, metanol, etanol 70% tape ketan hitam: Determination of anthocyanin and antioxidant activities of water, methanol, ethanol 70% extract black glutinous rice. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(4), 983–992.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Ekstraksi Antosianin Bunga Telang (Clitoria ternatea Linn) dengan Metode Ultrasonik Menggunakan Pelarut Aquades dan Asam Asetat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(1), 1–9.
- Wahyuningsih, T., Ayun, Q., & Safitri, R. E. (2021). EKSTRAK DAUN JAMBU METE (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.) SEBAGAI BAHAN AKTIF PEMBUATAN SABUN CUCI TANGAN ANTISEPTIK. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 3(2), 27–32.
- Willian, N. (2014). Optimalisasi Peran Serta Masyarakat Dalam Peningkatan Kesadaran Peduli Makanan Sehat Tanpa Formalin Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Zarah*, 2(1).
- Wilujeng, A. E. (2017). *Pemanfaatan ekstrak antosianin dari bahan alam untuk identifikasi formalin pada tahu putih.*
- Winarsi, H. (2019). Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.), Minuman Fungsional untuk Obesitas. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), 64–75.

- Wrolstad, R. E., Durst, R. W., & Lee, J. (2005). Tracking color and pigment changes in anthocyanin products. *Trends in Food Science & Technology*, 16(9), 423–428.
- Wulandari, A., Sunarti, T., Fahma, F., & Noor, E. (2018). Potency of purple sweet potato's anthocyanin as biosensor for detection of chemicals in food products. 147(1), 012007.
- Xena, G. R. (2021). IDENTIFIKASI FORMALIN PADA TAHU DI PASAR LAWANG.
- Yulianti, C. H. (2021). Perbandingan uji deteksi formalin pada makanan menggunakan pereaksi antilin dan rapid tes kit formalin (Labstest). *Journal Pharmasci*, 6(1), 53–58.