

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal, E. S. M., Young, J. C., & Rabalski, I. (2006). Anthocyanin composition in black, blue, pink, purple, and red cereal grains. *Journal of agricultural and food chemistry*, 54(13), 4696-4704
- Abriyani, Er., Purtri, N. S., Rosidah, R. S. N., & Ismanita, S. S. (2022). Analisis Kaferin Mernggurnakan Mertoder Urv-Vis: Tinjauran Litterraturr. *Jurnal Perndidikan Dan Konserling (JPDK)*, 4(6), 12732-12739
- Ayun, Q., Khomsiyah, & 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. <https://doi.org/10.36526/jc.v4i1.2090>
- Burhan, A. H., Rahmawati, Y. N., Nurhaeni, F., & Rini, Y. P. (2019). Potensi Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Indikator Alami Formalin dalam Makanan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 4(1), 7–13. <http://jurnal.poltekkes-bsi.ac.id/>
- Enjelina, W., & Erda, Z. (2022). Bahan Organik Rumah Tangga sebagai Pendeteksi Formalin pada Makanan. *GALENICAL : Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh*, 1(4), 102. <https://doi.org/10.29103/jkkmm.v1i4.9257>
- Fitriani, D., Trihadi, B., & Widiyati, E. (2022). Sosialisasi pemanfaatan ekstrak ubi jalar ungu dan bunga terompet ungu sebagai indikator alami untuk mendeteksi formalin dan boraks pada makanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5, 1018–1023.
- Fitrianingsih, N., Mustofa, C. H., & Sunyoto. (2019). Penetapan Kadar Formalin Pada Tahu Di Pasar X Dengan Metode Spektrofotometri Visible. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(1), 10–17. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i1.69>
- Habsah, M., M. Amran, M. M. M., Lajis, N. H., Kikuzaki, H., Nakatani, N., Rahman, A. A., & Ghafar, A. M. A. (2000). Screening of Zingiberaceae extracts for antimicrobial and antioxidant activities. *Journal of Ethnopharmacology*, 72(03), 403–416. [http://dx.doi.org/10.1016/S0378-8741\(00\)00223-3%0A](http://dx.doi.org/10.1016/S0378-8741(00)00223-3%0A)
- Intan Lestari, Gebi Sangra Pratiwi, & Yuliawati. (2022). Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 8(1), 47–54. <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.483>
- Khasanah, L. U., Fathinatullabibah, & Kawiji. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2), 3(2), 60–63.

- Lestari, D.P., dkk. (2020). Deteksi Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Kertas Indikator dari Ekstrak Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*.
- Made, N., Suryadnyani, D., Dwi, A., & Deccati, R. F. (2021). *Pembuatan Paper Kit Test Ekstrak Etanol Bunga Telang (Clitoria ternatea L .) Untuk Identifikasi Formalin Pada Makanan*. 2(2), 118–124.
- MM, D. D. B. (2021). Verifikasi dan Validasi Metode Pengujian Mendukung Penerapan ISO / IEC 17025 : 2017 Universitas Samratulangi-Manado In House Training 25-26 Oktober 2021 Dra Diana Boes MM Mengapa Metode Harus Divalidasi (Diverifikasi). *Unknown*.
- Muanley, Y. Y., Son, A. L., Mada, G. S., & Dethan, N. K. F. (2022). Analisis Sensitivitas Dalam Metode Analytic Hierarchy Process dan Pengaruhnya Terhadap Urutan Prioritas Pada Pemilihan Smartphone Android. *VARIANSI: Journal of Statistics and Its Application on Teaching and Research*, 4(3), 173–190. <https://doi.org/10.35580/variensiunm32>
- Nasution, M. R., Gloria, D., Pardede, K., Tinggi, S., & Farmasi, I. (2025). *Identifikasi Kandungan Formalin Pada Bakso Menggunakan Metode Rapid Test Kit Identification Of Formalin Content In Meatballs Using Rapid Test Kit Method*. 4(1), 9–19.
- Novita, F., Rifai, P., & Maliza, R. (2021). Variasi Identifikasi Kualitatif Formalin Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Di Pasar Tradisional Yogyakarta (Variation of Formalin Qualitative Identification in Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*) in Yogyakarta Traditional Market). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 1–7.
- Nurmala, M., & Pangestika, R. (2024). *Potensi Bunga Telang Dan Umbi Bit*. 1(4), 1030–1040. Indonesian Journal of Science E-ISSN 3062-8784.
- Prihhapso, Y., Achmadi, A., Suryani, D., Farhanisa, W., Aini, H., Achalik, & Nelfyenny. (2020). Panduan Kalibrasi Spektrofotometer Uv-Vis. *Direktorat Standar Nasional Satuan Ukuran Termoelektrik Dan Kimia*, 1–28.
- Riyanto, 2014. *Validasi & Verifikasi Metode Uji: Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*, Yogyakarta: Deepublish, 139 halaman.
- Rohman, A., Setyawan, B., Ulfa Utami, A., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., PGRI Banyuwangi Jalan Ikan Tongkol No, U., Timur, B.-J., & Penulis, K. (2023). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrrhizus) Untuk Identifikasi Kandungan Formalin Pada Cilok Di Kecamatan Rogojampi Use Of Red Dragon Skin (Hylocereus Polyrrhizus) For Identification Of Formalin Content In Cilok In Rogojampi District*. 5(2).

- Sari, A. N., Rahmadani, R., & 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.
- Setyawan, A., & Hanizar, E. (2021). Deteksi Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). *Saintifika Jurnal Ilmu Pendidikan MIPA Dan MIPA*, 23(2), 33–41.
- Setyawati, R., & Daryant, I. (2020). 330009-Identifikasi-Boraks-Menggunakan-Ekstrak-Fdbb0B26. *Jurnal Syntax Transformation*, 1(5), 162–165.
- Susanti, S., Bintoro, V. P., & Bimonov, S. A. (2024). Optimasi Jenis Kertas untuk Strip Test Boraks dengan Indikator Crude Antosianin dari Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 9(3), 252. <https://doi.org/10.36722/sst.v9i3.2791>
- Ummah, M. S. (2019). Uji Selektifitas Dan Sensitifitas Pereaksi Untuk Deteksi Formalin Pada Bahan Pangan. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*. Vol.16 No. 01 Juli 2019.
- Wahyudi, Jatmiko. "Mengenal bahan tambahan pangan berbahaya: Ulasan." *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK* 13.1 (2017): 3-12.
- Wilujeng, A. E. 2017. Pemanfaatan ekstrak antosianin dari bahan alam untuk identifikasi formalin pada tahu putih. *Jurnal Sains*, vol. 7, no. 14, pp. 8-15, 2017.
- Yuliantini, Anne. Lutfiah Sakiba, Wendri Andriatna. 2018. Analisis Kadar Formalin dalam Daging Ayam dan Ikan Menggunakan Metode Kolorimetri. *Mitra Kesehatan*, Vol 1 No. 2, 1–7.
- Zuri Rismiarti. (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. <https://doi.org/10.36040/atmosphere.v1i1.2779>
- 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.
- Zuri Rismiati. (2024). *Diagnostik Paper Analytical Device (Pad) Menggunakan Ekstrak Ubi Jalar Ungu Untuk Diagnostics of Paper Analytical Device (PAD) Using Purple Sweet Potato*. 34(3), 697–706.