

DAFTAR PUSTAKA

- Amnestiya, P., Putra, A. Y., & Sari, Y. (2023). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Limbah Kulit Buah. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 20(2), 98-104.
- Astuti, E. D., & Nugroho, W. S. (2017). Kemampuan reagen curcuman mendeteksi boraks dalam bakso yang direbus. *Jurnal Sain Veteriner*, 35(1), 42-48.
- BPOM. (2024). BPOM Temukan 102 Sampel Takjil Tidak Memenuhi Syarat. Diakses dari <https://www.pom.go.id/berita/bpom-temukan-102-sampel-takjil-tidak-memenuhi-syarat>.
- Evangeline, I., Barithazar, N., & Emmanuel, G. (2020). Biosynthesis of anthocyanins and their applications as food additives. *Journal of Academia and Industrial Research (JAIR)*, 9, 10-20.
- Farida, R., & Nisa, F. C. (2015). Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi Dan Rasio Bahan: Pelarut)[In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 362-373.
- Fathurahmi, S. (2022). Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 75-79.
- Gauche, C., Malagoli, E. da S., & Luiz, M. T. B.. (2010). Effect of pH on the copigmentation of anthocyanins from Cabernet Sauvignon grape extracts with organic acids. *Scientia Agricola*, 67(1), 41-46.
- Horbowicz, M., Kosson, R., Grzesiuk, A., & Debski, H. (2008). Anthocyanins of fruits and vegetables-their occurrence, analysis and role in human nutrition. *Vegetable crops research bulletin*, 68(1), 5-22.
- Ingggrid, H. M., & Iskandar, A. R. (2016). Pengaruh pH dan temperatur pada ekstraksi antioksidan dan zat warna buah stroberi. In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 7).
- Ingrath, W. (2015). Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai pewarna alami makanan dengan menggunakan microwave (kajian waktu pemanasan dengan microwave dan penambahan rasio pelarut aquades dan asam sitrat). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1-8.
- Islahiyyah, A. M., Kunarto, B., & Pratiwi, E. (2022). Pengaruh Lama Maserasi Berbantu Gelombang Ultrasonik dengan Pelarut Asam Sitrat terhadap Kadar Antosianin Ekstrak Kulit Delima (*Punica granatum*) dan Stabilitasnya pada Pemanasan. Diakses dari Universitas Semarang, Repository Universitas Semarang, <https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-1420.html>
- Jannah, M., & Walid, M. (2023). Identifikasi Kandungan Formalin dan Boraks Pada Mie Kwetiau yang Beredar di Kecamatan Ulujami dan Comal Kabupaten Pemalang. *Jurnal Ilmiah JKA (Jurnal Kesehatan Aeromedika)*, 9(1), 28-36.
- Junaini, M. A. W., & Riyanto, R. (2016). Uji Kualitatif Kandungan Formaldehid Alami Pada Ikan Patin Jambal (*Pangasius djambal*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin Menggunakan Test Kit Antilin. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 5(3).

- Jung, H. A., Su, B. N., Keller, W. J., Mehta, R. G., & Kinghorn, A. D. (2006). Antioxidant xanthenes from the pericarp of *Garcinia mangostana* (Mangosteen). *Journal of agricultural and food chemistry*, 54(6), 2077-2082.
- National Center for Biotechnology Information (2024). PubChem Compound Summary for CID 712, Formaldehyde. Retrieved October 21, 2024 from <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Formaldehyde>.
- Pratiwi, D., Wardaniati, I., & Dewi, A. P. (2019). Uji Selektifitas dan Sensitifitas Pereaksi untuk Deteksi Formalin pada Bahan Pangan. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1), 17-26.
- Priyono, G. S. (2023). Berbahaya! Awasi Kandungan Formalin dalam Bahan Makanan. Diakses dari <https://dkp.kulonprogokab.go.id/detil/441/berbahaya-awasi-kandungan-formalin-dalam-bahan-makanan>.
- 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), 18-23.
- Pustiari, P. A., Leliqia, N. P. E., & Wijayanti, N. P. A. D. (2014). Penentuan Rendemen Antosianin Total Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dengan Pengeringan Oven. *Jurnal Farmasi Udayana*, 3(2), 279726.
- Ramdan, S. R. K., & Alviansyah, A. (2024). Penetapan Kadar Antosianin Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Differensial pH. *Pharmacy Genius*, 3(01), 1-6.
- Ramdani, D., Marjuki, & Chuzaemi, S. (2017). Pengaruh perbedaan jenis pelarut dalam proses ekstraksi buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) pada pakan terhadap viabilitas protozoa dan produksi gas in-vitro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Brawijaya*, 27(2), 54-62.
- Riskyna, A., Kuswandi, B., & Sary, I. P. (2018). Pengembangan Strip Tes Berbasis Pararosanilina untuk Deteksi Formalin pada Sampel Tahu. *Pustaka Kesehatan*, 6(3), 416-420.
- Rochyani, N. (2018). Comparison Analysis of Anthocyanin Substances in various Plants for Testing Media of Formalin and Borax Content in Food. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 68, p. 03005). EDP Sciences.
- Saati, E. A., Asiyah, R., Ariesandy, M. (2016). Pigmen antosianin: identifikasi dan manfaatnya bagi industri makanan dan farmasi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sangadji, I., Rijal, M., & Kusuma, Y. A. (2017). Kandungan antosianin di dalam mahkota bunga beberapa tanaman hias. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 6(2), 118-128.
- 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.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., & Fatimah, F. (2014). Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 25-29.

- Singgih, H. (2013). Uji kandungan formalin pada ikan asin menggunakan sensor warna dengan bantuan FMR. *Jurnal Eltek*, 2(1), 55-70.
- Supiyanti, W., Wulansari, E. D., & Kusmita, L. (2010). Uji aktivitas antioksidan dan penentuan kandungan antosianin total kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L). *Majalah Obat Tradisional*, 15(2), 64-70.
- Suryadnyani, N. M. D., Ananto, A. D., & Deccati, R. F. (2021). Pembuatan paper test kit ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) untuk identifikasi formalin pada makanan. *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(2), 118-124.
- Taghavi, T., Patel, H., & Rafie, R. (2023). Extraction Solvents Affect Anthocyanin Yield, Color, and Profile of Strawberries. *Plants (Basel, Switzerland)*, 12(9), 1833. <https://doi.org/10.3390/plants12091833>.
- Unawahi, S., Widayanti, A., & Rahimah, S. (2022). Ekstraksi antosianin bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn) dengan metode ultrasonik menggunakan pelarut aquades dan asam asetat. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(1), 1-9.
- Utami, Y. P., & Sarwati, D. (2024). Variasi Waktu dan Suhu Penyimpanan Ekstrak Daun Andong Merah Cordyline fruticosa (L.) A. Cheval terhadap Kadar Total Antosianin. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 6(2), 232-238.
- Wardaniati, I., & Yunilestari, S. (2021). Quantification Of Formalin Level In Kiwi Fruit (*Actinidia Deliciosa*) Sold At Supermarkets In Pekanbaru. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 10(1), 15-19.
- 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.
- Yulianti, C. H., & Safira, A. N. (2020). Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Pharmasci*, 5(1), 7-14.
- Yuliantini, A. & Rahmawati, W. (2018). Deteksi Formalin Dalam Makanan Dengan Indikator Alami Dari Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Journal of Pharmacopolium*, 1(3), 107-113.
- Yusuf, A. G., Najiyah, N., Mulyono, E. W. S., & Abdilah, F. (2021). Studi literatur potensi ekstrak zat warna alam sebagai indikator asam basa alternatif. *Fullerene Journal of Chemistry*, 6(2), 124-134.