

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, S. (2019). Pengaruh Determinasi Psikologis Konsumen Terhadap Keputusan Pemberlian Daging Sapi Segar Di Kota Binjai. *Jurnal Ilmiah "Jumansi Stindo" Medan*,1(2).
- Alfitasari, D. (2020). Pengaruh Variasi Pelarut Ekstraksi Dan Daya Simpan Terhadap Kadar Antosianin Dalam Uji Tes Kit Uji Formalin Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *ATMOSPHERE. 1 (1) : 17-22*, 7.
- Andini, A. S. (2020). Inverntarisasi Bahan Tambahan Makanan (BTM) Penyebab Positif Palsu Pada Uji Kualitatif Boraks Dengan Fitrat Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*. 7(2), 87-92.
- Asmawati, E. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Hasil Pertanian Ubi Jalar di Desa Selotapak. *PEDULI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*. 4 (1), 12.
- Bogor, D. P. (2015). *Pengetahuan Bahan Berbahaya*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya Badan POM RI.
- Dewi, s. R. (2019). Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. *Jurnal Nasonal Ilmu Kesehatan (JNIK) Volume 2 Edisis 1*, 7.
- Djoko, W. (2020). *Standaritas Ekstrak Etanol Herba Pagagan (Centella asiatica)*. *Saintech Farma 13(2)*, 118-123.
- Efrilia, M. (20016). Identifikasi Boraks Dalam Bakso di Kelurahan Bahagia Bekasi Utara Jawa Barat Dengan Metode Analisis Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina 1(1)*, 113-120.
- Ekoningtyas, E. A. (2016). Potensi Kandungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu(*Ipomoea batatas*) Sebagai Bahan Identifikasikeberadaan Plak Pada Permukaan Gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi Vol.03 No.1*, 6.
- Husna, N. E. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *AGRITECH.33(3)*, 296-302.
- Julianto, T. S. (2019). *Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Marbun, R. W. (2020). Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu(*Ipomoea Batatas Poiret*) Sebagai zat Pewarna Pada Pewarnaan Gram Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *JURNAL ANALIS KESEHATAN KLINIKAL SAINS*, Pekanbaru.

- Mutrikah. (2018). Profil Bioaktif pada Tanaman Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dan Beluntas (*Pluchea indica* Less) Plantse. *e-Jurnal Ilmiah Biosaintropis (BIOSCIENCE-TROPIC)*. 4(1) : 15-21, 7.
- Priska, M. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)* 6(2), 19.
- RI, P. (2012). Tentang Bahan Tambahan Pangan. 033, 37.
- Rochyani, N. (2017). Pembuatan Media Uji Formalin Boraks Menggunakan Zat Antosianin Dengan Menggunakan Zat Antosianin Dengan Pelarut Etanol 70%. *Jurnal Redoks* 2(1), 28-34
- Rofieq, A. (2017). Analisis Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Dalam Jajanan Di Lingkungan Sekolah Menengah Atas Propinsi Jawa Timur Indonesia. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL III "Biologi, Pembelajaran, dan Lingkungan Hidup Perspektif Interdisipliner"* (p. 10). Malang: Prodi Pendidikan Biologi-FKIP bekerjasama dengan Pusat Studi Lingkungan dan Kependudukan (PSLK) Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rumsarwir, Y. H. (2020). Skrining Golongan Senyawa Kimia dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubijalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Varietas Lokal di Distrik Skanto, Keerom, Papua. *JURNAL BIOLOGI PAPUA*. 12(2) : 85–92, 8.
- Samber, L. N. (2013). Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antosianin. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS Universitas Kristen Satya Wacana*, 1-5.
- Setyawati, R. (2020). Identifikasi Boraks Menggunakan Ekstrak Ubi Jalar. *Jurnal Synta Transformation*, 162-165.
- Soler, E. T. (2004). Validasi Kualitatif Metode Analytical. *Tren Kimia Analitik*. 23 (2), 9.
- Suadnyana, I. N. (2014). Perbedaan Pengaruh Pemberian Boraks Dengan Dosis Bertingkat Terhadap Gambaran Histopatologi Organ Ginjal Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Galur Wistar. *Jurnal Ilmi Kedokteran dan Kesehatan* 1(2) : 112118, 7.
- UNDP, I. –P. (n.d.). *Kajian Rantai Nilai Ubi Jalar dan Iklim Investasi Jayawijaya*. Jayawijaya: "Program Pembangunan berbasis Masyarakat Fase II: .
- Wahyudi, J. (2017). Identifying Hazardous Materials For Food Additive: A Review. *Jurnal Litbang* 13(1) : : 3-12, 10.
- Wahyuni, T. S. (2015). *Morfologi dan Anatomi Tanaman*.
- Wirisan, C. (2020). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Tahu Putih Di Pasar Tradisional Airmadidi. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis* 3 1) : 17 -24, 8.

Yulia, R. (2014). Perbandingan Metode Ekstraksi dan Variasi Pelarut Terhadap Rendeman dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L. var. capitata f. rubra). *Traditional Medicine Journal* 19(1), 43-48.

