

Daftar Pustaka

- Amanda, A dan Kurniaty, I “Pengaruh waktu maserasi terhadap rendemen zat antosianin pewarna alami minuman jelly dari terong ungu,” Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2017, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta, 2017.
- Ade Saputra N, Ajeung Ervina S.S. 2019. “Pemanfaatan Ekstrak Antosianin Dari Kulit Buah Naga Untuk Identifikasi Formalin Pada Tahu Dengan Simple Methods”. *Jurnal Gizi KH*, 1(2):82-86.
- Adil, W. H. 2010. “Karakteristik Plasma Nutfah Ubi Jalar Berdaging Umbi Perdominan Ungu”. *Buletin Plasma Nutfah* 16 (2): 85 – 89.
- Adisasmita, A. P., Yuliawati, S., dan Hestningsih, R. 2015. “Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di pasar tradisional kota Semarang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 3(3), hal. 109-119.
- Alsuendra dan Ridawati. 2013. “Bahan Toksik Dalam Makanan Cetakan pertama”. PT Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Armanzah, Raynaldi Syarif dan Tri Yuni Hendrawati. (2016). “Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*)”. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta. 1–10.
- Arumsari, Galih Prima. Tri Krianto, Bambang Wispriyono. (2017). “Perilaku Penggunaan Formalin pada Pedagang dan Produsen Mie Basah dan Tahu di Provinsi DKI Jakarta”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, Vol 11. No1. 39–48.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). Laporan Tahunan BPOM 2017. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). Laporan Tahunan BPOM 2022. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Barba-Espin, G., Glied, S., Crocoll, C., Dzhanfezova, T., Joernsgaard, B., Okkels, F., Lutken, H., & Muller, R. 2017. “Foliar-Applied Ethephon Enhances The Content of Anthocyanin of Black Carrot Roots (*Daucus carota* ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.)”. *BMC Plant Biology* 17 (70): 1-11. DOI: 10.1186/s12870-017-1021-7.
- Burhan, A. H., Rahmawati, Y. N., Nurhaini, F., dan Rini, Y. P. 2015. “ Potensi Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Indikator Alami Formalin dalam Makanan,” *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, vol. 4, hal.7-13.
- Cahyadi Wisnu. 2009. “Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan”, Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.

- Cahyadi W. 2012. "Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan". Edisi ke 2. Jakarta: Bumi Aksara, pp: 254-262.
- Dewi, Sinta Ratna. 2019. "Identifikasi Formalin pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga". Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan, Vol 2 Edisi 1. 45-51
- Departemen Kesehatan RI., 2007. Parameter Standart Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan: Jakarta Hal 5,9,10,11,11,12.
- Djarwis, D. 2004. Teknik Penelitian Kimia Organik Bahan Alam, Workshop Peningkatan Sumber Daya Manusia Penelitian dan Pengelolaan Sumber Daya Hutan yang Berkelanjutan. Pelaksana Kelompok Kimia Organik Bahan Alam Jurusan Kimia FMIPA Universitas Andalas Padang kerjasama dengan Proyek Peningkatan Sumber Daya Manusia DITJEN DIKTI DEPDKNAS JAKARTA.
- Habibah Tristya P.Z. 2013. "Identifikasi Penggunaan Formalin pada Ikan dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang". Unnes Journal of Public Health 2 (
- Haidir Amin, Indah Iftriani, Sri Wahyuni. (2016). "Analisis Kandungan Bahan Pengawet Formalin pada Tahu yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Kota Kediri". Kediri : Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Vol. 1 No.2.
- Handayani, 2006. "Bahaya Kandungan Formalin Pada Makanan". PT.Astra International Tbk Jakarta.
- Harborne, J. B. 1987. "Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan". Bandung: ITB.
- Kuntum Khaira. 2015." Pemeriksaan Formalin Pada Tahu Yang Beredar Di Pasar Batusangkar Menggunakan Kalium Permanganat ($KMnO_4$) Dan Kulit Buah Naga". Jurnal sains dan teknologi Vol 7 No. 1 (2015).
- Liu, X., Mu, T., Sun, H., Zhang, M., & Chen, J. 2013. "Optimisation of Aqueous Two-Phase Extraction of Anthocyanins from Purple Sweet Potatoes" by Response Surface Methodology. Food Chemistry 141: 3034 – 3041.
- Manjang, Y. 2004. Penelitian Kimia Organik Bahan Alam, Pelestarian dan Perkembangan Melalui Tanah Agrowisata, Workshop Peningkatan Sumber Daya Manusia Penelitian dan Pengelolaan Sumber Daya Hutan yang Berkelanjutan. Pelaksana Kelompok Kimia Organik Bahan Alam Jurusan Kimia FMIPA Universitas Andalas Padang kerjasama dengan Proyek Peningkatan Sumber Daya Manusia DITJEN DIKTI DEPDKNAS.

- Moss, B.W. 2002. *The Chemistry of Food Colour*. Di dalam: D.B. MacDougall, Editor. 2002. *Colour in Food: Improving Quality*. Washington: CRC Press.
- Mudjajanto ES, 2014. *Tahu, Makanan Favorit Yang Keamanannya Perlu diwaspadai*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Nuhman dan Wilujeng, A. E. 2017. “Pemanfaatan ekstrak antosianin dari bahan alam untuk identifikasi formalin pada tahu putih,” *Jurnal Sains*, vol. 7(14), hal. 8-15.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 033 Tahun 2012 tentang *Bahan Tambahan Pangan*.
- Poma, R., 2013. *Uji Kandungan Formalin Pada Mie Basah yang Dijual di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2013*.
- Priska, M., Veronika P. Wae, S. M., Carvallo, L., dan Peni, N. 2020. “Uji Formalin Menggunakan Ekstrak Bunga Krisan Merah sebagai Indikator Tahu Putih dan Tempe (di Pasar Tradisional Ende)”. *Jurnal sains dan teknologi Vol 7 No. 1 (2020)*.
- Puspitasari, A. D. dan Prayogo, L. S. 2017. “Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Sokletasi Terhadap Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*)”. *Jurnal Ilmiah Cendikia Eksakta*. ISSN 2528-5912.
- Rochyani, N. 2018. “Comparison analysis of anthocyanin substances in various plants for testing media of formalin and borax content in food,” *E3S Web of Conferences*, vol. 68, pp. 1 – 9.
- Santoni, Adlis. Djaswir Darwis dan Sukmaning Syahri. 2013. “Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum* Korth.) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami”. *Prosiding SEMIRATA FMIPA, Universitas Lampung*, 1–9.
- Santoso dkk. 2014. “Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var. *Ayamurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.121-127*.
- Sikanna, R. (2016). “Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Tahu Yang Dijual Dibeberapa Pasar Di Kota Palu”. *Kovalen. Jurnal Riset Kimia*, 66.
- Singgih, H. (2013). “Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan sensor Warna dengan Bantuan FMR (Foemlain Main Reagent)”. *Jurnal Eltek Vol 11*, 55–70.
- Sipahli, S., Mohanlall, V., & Mellem, J. J. 2017. “Stability and Degradation Kinetics of Crude Anthocyanin Extract” from H. Sabdariffa. *Food Science and Technology* 37 (2): 209 – 215.

- Sulfiani dan Sukmawati. 2020. “Pemanfaatan Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa hybrida*) Asal Desa Bonto Majannang Kabupaten Bantaeng sebagai Indikator Formalin pada Ikan Asin” *Jurnal Abidas*, vol. 1, hal.478-486.
- Sumiati. 2019 “Purple cabbage extracts (*Brassicca oleracea L.*) as tofu’s formalin indicators,” *Integrated Lab Journal*, vol. 7(1), hal. 44-55.
- Suryadi, Herman. Maryati Kurniadi, Yuanki Melanie. 2010. “Analisis Formalin dalam Sampel Ikan Dan Udang Segar dari Pasar Muara Angke” *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol. VII. No. (3), 16–31.
- Thi-An-Sa Do, Roya Thach-Nguyen, Hoa-Hung Lam,, and Trung Dang-Bao. 2020. Plant-derived anthocyanin extract for qualitative test of food additives and preservatives. *Journal of Physics: Conference Series*, Volume 1711, International Conference on Mathematics, Engineering, Science and Technology (ICMEST), Kuala Lumpur, Malaysia
- Winarno F.G. 2004. “Kimia Pangan dan Gizi”. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yenni Y Salosa. (2013). “Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan Total Bakteri Ikan Asin Tenggiri Asal Kabupaten Sarni Provinsi Papua”. *Jurnal Depik*, Vol. 2 No 1.
- Yuliantini, A dan Rahmawati, W. 2019. “Analisis kualitatif boraks dengan indikator alami ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*)” *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, vol. 12(1), hal 13-16.
- Yuliarti, N., 2007. “Awat Bahaya di Balik Lezatnya Makanan Edisi I”. Jakarta : CV Andi Offse.