

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Swantara, I.M.D. & Suartha, I.N. 2015. Isolasi Kitin, Karakterisasi, dan Sintesis Kitosan dari Kulit Udang. *Jurnal Kimia*, 9(2): 271–278.
- Aji, A. & Meriatna, M. 2017. Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Kepiting. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(1): 79–90.
- Amaliyah, R., Kristiningrum, N. & Sary, I.P. 2021. Pengembangan Sensor Kimia Berbasis Strip Tes untuk Deteksi Logam Berat Merkuri pada Sampel Produk Jamu. *Pustaka Kesehatan*, 9(1): 25–33.
- Aminah, S., Sulfiani, S. & Upe, A. 2021. Uji Optimum Pertumbuhan dan Produksi Ubi Jalar Ungu Melalui Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh. *Journal TABARO Agriculture Science*, 4(2): 490–595.
- Armayanti, S. 2020. *Analisa Formalin Pada Tahu Putih Yang Dijual Dipasar*. Skripsi. Medan: Teknologi Laboratorium Medik, Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Azhar, M., Efendi, J., Sofyeni, E., Lesi, R.F. & Novalina, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH Terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang. *Eksakta*, 1(1): 1–8.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia 01-2894-1992*. Jakarta: Deprindag.
- Balai POM. 2022. *Laporan Tahunan 2022 Balai Besar POM di Surabaya*. Surabaya: Balai POM.
- Budiman, J., Nopianti, R. & Lestari, S.D. 2018. Karakteristik Bioplastik dari Pati Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Jurnal Fishtech*, 7(1): 49–59.
- Cahyadi, I.W. 2023. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. 2nd ed. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chen, C.-C., Lin, C., Chen, M.-H. & Chiang, P.-Y. 2019. Stability and Quality of Anthocyanin in Purple Sweet Potato Extracts. *Foods*, 8(9): 393.
- Choi, I., Lee, J.Y., Lacroix, M. & Han, J. 2017. Intelligent pH Indicator Film Composed of Agar/Potato Starch and Anthocyanin Atracts from Purple Sweet Potato. *Food chemistry*, 218: 122–128.
- Dompeipen, E.J., Kaimudin, M. & Dewa, R.P. 2016. Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang. *Majalah Biam*, 12(1): 32–39.

- Fajri, P. & Kristanty, R.E. 2022. Desain Prototype Strip Test Skrining Alkaloid. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 2(4): 2019–2026.
- Fathinatullabibah, F., Khasanah, L.U. & Kawiji, K. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 60–63.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D.A. & Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1): 1–7.
- Frestika, M.Y., Mayasari, R.D., Masmui, M., Agustanhakri, A., Purawiardi, R.I., Yuliasari, Y., Muslimin, A.N., Dani, M., Budi, A.S. & Nuryadi, R. 2017. Investigasi Pembentukan Ikatan Zn-O Rods Di Atas Permukaan Mikrokantilever Dengan Uji Karakterisasi FTIR. *Spektra: Jurnal Fisika dan Aplikasinya*, 2(2): 91–98.
- Hagos, S., Gebeya, D. & Teklay, A. 2018. Effects of Formalin Toxicity among Preclinical i Medical Students, Adigrat University, Ethiopia. *Cough*, 42: 43–8.
- Hakiim, A. & Sistihapsari, F. 2011. Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorgum berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia sebagai Substituen Tepung Gandum. *Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang*: 1–6.
- Hardani, P.T., Perwito, D. & Mayzika, N.A. 2021. Review Artikel: Isolasi Kitin Dan Kitosan Dari Berbagai Sumber Bahan Alam. In *Seminar Hasil Riset dan Pengabdian*. Seminar Hasil Riset dan Pengabdian. Surabaya: 469–475.
- Hasanuddin, A.P., Aryandi, R., Suswani, A. & Harmawati, A. 2023. Optimasi Antosianin pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Zat Warna pada Pemeriksaan Soil-Transmitted Helminth. In *Prosiding Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia*. Prosiding Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia. Surabaya: 226–238.
- Hossain, M. & Iqbal, A. 2014. Production and Characterization of Chitosan from Shrimp Waste. *Journal of the Bangladesh Agricultural University*, 12(1): 153–160.

- Indira, C. 2015. Pembuatan Indikator Asam Basa Karamunting. *Kaunia*, 9(1): 1–10.
- Jannah, M., Ma'ruf, W.F. & Surti, T. 2014. Efektivitas Lengkuas (*Alpinia galanga*) sebagai Pereduksi Kadar Formalin pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 70–79.
- Karuniawan, A., Wicaksono, A.A., Ustari, D. & Maulana, H. 2020. *Pemuliaan Dan Budidaya Ubi Jalar Madu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Kurniasih, M. & Kartika, D. 2011. Sintesis dan Karakterisasi Fisika-Kimia Kitosan. *Jurnal inovasi*, 5(1): 42–48.
- Kusuma, I.M., Aunillah, S. & Djuhariah, Y.S. 2021. Formulasi Krim Lulur Scrub dari Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan Serbuk Beras Putih (*Oryza sativa* L.). *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(2): 177–183.
- Kuswandi, B. 2008. *Sensor Kimia: Teori, Praktek, dan Aplikasinya*. Jember: Bagian Kimia Farmasi Universitas Jember.
- Lestari, I. & Pratiwi, G.S. 2022. Analisis Kandungan Formalin pada Ikan Asin Kepala Batu yang Berada di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1): 47–54.
- Liu, L., Luo, L., Suryoprabowo, S., Peng, J., Kuang, H. & Xu, C. 2014. Development of an Immunochromatographic Strip Test for Rapid Detection of Ciprofloxacin in Milk Samples. *Sensors*, 14(9): 16785–16798.
- Llanos, J.H.R., de Oliveira Vercik, L.C. & Vercik, A. 2015. Physical Properties of Chitosan Films Obtained After Neutralization of Polycation by Slow Drip Method. *Journal of Biomaterials and Nanobiotechnology*, 6(4): 276–291.
- Luviana, A., Putri, A., Alatif, I.A., Nurulgina, R., Permatasari, R.P., Sihombing, R.P. & Paramitha, T. 2023. Pengaruh Pelarut dan Daya Microwave terhadap Hasil Ekstrak Daun Pepaya dengan Metode Microwave Assisted Extraction. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar. 213–217.
- Mahmdatassa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N. & Kusnandar, F. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2): 176–184.

- Manoppo, G. 2014. Analisis Formalin pada Buah Impor di Kota Manado. *Pharmacon*, 3(3): 148–155.
- MSDS Formaldehyde. 2021. Material Safety Data Sheet (MSDS) of Formaldehyde.
- Muharam, T., Fitriani, D., Jannah, D.F.M., Al Ghifari, M.Z. & Sihombing, R.P. 2022. Karakteristik Daya Serap Air dan Biodegradabilitas pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol. In *PROSIDING SNAST*. PROSIDING SNAST. Yogyakarta: 35–49.
- Mukhriani, M. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, VII(2): 361–367.
- Nasrullah, N., Husain, H. & Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) dan Aplikasi pada Bahan Pangan. *Chemica*, 21(2): 150–162.
- Noorrela, L. & Munggaran, I.P. 2021. Analisa Kualitatif Formalin pada Sampel Ikan Asin di Pasar Sederhana Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1): 49–57.
- Noviati, T.D., Renowening, Y., Maarif, M.Z., Mahmudah, H. & Ridha, A. 2023. Pengaruh Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Promotif Preventif*, 6(2): 344–351.
- de Oliveira Filho, J.G., Braga, A.R.C., de Oliveira, B.R., Gomes, F.P., Moreira, V.L., Pereira, V.A.C. & Egea, M.B. 2021. The Potential of Anthocyanins in Smart, Active, and Bioactive Eco-Friendly Polymer-Based Films: A Review. *Food Research International*, 142: 110202.
- Pavia, D.L., Lampman, G.M. & Kriz, G.S. 2001. *Introduction to Spectroscopy*. 3rd ed. Washington: Brooks/Cole.
- Pérez, B., Endara, A., Garrido, J. & Ramírez-Cárdenas, L. 2021. Extraction of anthocyanins from Mortiño (*Vaccinium floribundum*) and determination of their antioxidant capacity. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 74(1): 9453–9460.
- Priska, M., Peni, N., Carvalho, L. & Ngapa, Y.D. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2): 79–97.

- Rahayu, P. & Khabibi, K. 2016. Adsorpsi Ion Logam Nikel (II) oleh Kitosan Termodifikasi Tripolifosfat. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 19(1): 21–26.
- Rijal, M., Natsir, N.A. & Sere, I. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1): 48–57.
- Safitri, E., Humaira, H., Murniana, M., Nazaruddin, N., Iqhrammullah, M., Md Sani, N.D., Esmaili, C., Susilawati, S., Mahathir, M. & Latansa Nazaruddin, S. 2021. Optical pH Sensor Based on Immobilization Anthocyanin from *Dioscorea alata* L. onto Polyelectrolyte Complex Pectin–Chitosan Membrane for a Determination Method of Salivary pH. *Polymers*, 13(8): 1276.
- Safitri, I., Nuria, M.C. & Puspitasari, A.D. 2018. Perbandingan Kadar Flavonoid dan Fenolik Total Ekstrak Metanol Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) pada Berbagai Metode Ekstraksi. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 3(1): 31–36.
- Sakinah, A.R. 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 16(2): 430–442.
- Samber, L.N., Semangun, H. & Prasetyo, B. 2013a. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. In *Prosiding Seminar Biologi*. Prosiding Seminar Biologi. Surakarta: 1–4.
- Samber, L.N., Semangun, H. & Prasetyo, B. 2013b. Ubi Jalar Ungu Papua sebagai Sumber Antioksidan. In *Prosiding Seminar Biologi*. Prosiding Seminar Biologi. Surakarta: 1–5.
- Sari, S.A., Asterina, A. & Adrial, A. 2014. Perbedaan Kadar Formalin pada Tahu yang Dijual di Pasar Pusat Kota dengan Pinggiran Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3).
- Sentat, T. & Prasetyo, A. 2020. Pembuatan Strip Test dan Identifikasi Fenilbutazon Pada Jamu Pegal Linu. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(2): 280–285.
- Setianingsih, T. & Prananto, Y.P. 2020. *Spektroskopi Inframerah untuk Karakterisasi Material Anorganik*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. & Furuta, S. 2003. Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and their Utilization in Foods. *Japan Agricultural Research Quarterly: JARQ*, 37(3): 167–173.

- 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.
- Tangdiongga, R.R., Mandey, L.C. & Lumoindong, F. 2015. Kajian Analisis Kimia Formaldehida Dalam Peralatan Makan Melamin Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1): 1–6.
- Tetti, M. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2).
- Tuhumury, H.C., Moniharapon, E. & Souripet, A. 2022. Pembuatan Selai Ubi Jalar Ungu di Desa Hitu, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Hirono*, 2(1): 1–8.
- Wasito, H., Karyati, E., Vikarosa, C.D., Hafizah, I.N., Utami, H.R. & Khairun, M. 2017. Test Strip Pengukur pH dari Bahan Alam yang Diimmobilisasi dalam Kertas Selulosa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(3): 223–229.
- Wulandari, A. & Nuraini, F. 2020. Hasil Uji Penggunaan Boraks dan Formalin Pada Makanan Olahan. *Infokes*, 10(1): 279–288.
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin Dari Ubijalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Cv. Ayamurasaki) Dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 1–30.
- Yuliarni, F.F., Lestari, K.A.P., Arisawati, D.K. & Sari, R.D.W. 2022. Ekstraksi Jamur *Auricularia* dengan Menggunakan Pelarut Etanol dan Metanol. *JURNAL TEKNOLOGI TECHNOSCIENTIA*: 129–137.
- Yuwanti, S., Lindriati, T. & Anggraeni, R.D. 2018. Stabilitas, Total Polifenol, dan Aktivitas Antioksidan Mikroemulsi Ekstrak Cascara (Teh Kulit Kopi) Menggunakan Minyak Kelapa dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02): 184–195.