

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Sephia, R. A., Srifitriani, E., Lustianah, T., & Khafina, S. (2023, Januari 1). Analisis Kadar Kafein Kopi, Teh, Dan Coklat Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Comprehensive Science*, 2(1), 7-15.
- Abriyani, E., Wibiksana, K. T., Syahfitri, F., Apriliyanti, N., & Salmaduri, A. R. (2023). Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dalam Analisis Penentuan Kadar Vitamin C Pada Sampel Yang Akan Diuji. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 5(1), 1610-1613.
- Adila, D. H. (2022). Pelatihan Usaha Ekonomi Pembuatan Kerupuk Beras Desa Mekar Sari Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3), 34-38.
- Adisaputra, H., Andhyka, I., & Ihtiarini, N. A. (2014). Penggunaan Sodium Tripoliphosphat Sebagai Alternatif Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi*, 2(1), 11-14.
- Afandy, M. A., Nuryanti, S., & Diah, A. W. (2017, Mei). Ekstraksi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Menggunakan Variasi Pelarut Serta Pemanfaatannya Sebagai Indikator Asam-Basa. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 79-85.
- Ahriani, Zelviani, S., Hernawati, & Fitriyanti. (2021, Desember). Analisis Nilai Absorbansi Untuk Menentukan Kadar Flavonoid Daun Jarak Merah (*Jatropha Gossypifolia L.*) Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Fisika Dan Terapannya*, 8(2), 56 - 64.
- Angraini, N., & Yanti, F. (2021). Penggunaan spektrofotometer Uv-Vis untuk analisis nutrien fosfat pada sedimen dalam rangka pengembangan modul praktikum oseanografi kimia. *Jurnal Penelitian Sains*, 23(2), 78-83.
- Anngela, O., Muadifah, A., & Nugraha, D. P. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Boraks pada Kerupuk Puli Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(4), 375-381.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of the Association of OfficialAnalytical Chemist*. Washington, D.C: Benyamin Franklin Station.
- Ariani, M. T. (2021). Tinjauan Kritis Terhadap Pemborosan Pangan: Besaran, Penyebab, Dampak, dan Strategi Kebijakan. *Forum Penelitian Agroekonomi*, 39(2), 135-146.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal HasiPenelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109
- Atmaka, W. &. (2017). *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Jakarta.

- Azmi, A. R., Masri, M., & Rasyid, R. (2018). Uji Kualitatif Boraks Pada Beberapa Produk Kerupuk Ikan Yang Dijual Di Kota Padang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(4), 521-525.
- Budari, M., Dewantara, I., & Wijayanti, N. (2015). Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar A-Mangostin Pada Gel Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan KLT-Spektrofotodensitometri. *Jurnal Farmasi Udayana*, 20-24.
- BPOM. (2024). *BPOM Temukan 102 Sampel Takjil Tidak Memenuhi Syarat*. 2 April. Jakarta
- BSN. (1998). SNI 19-0428-1998 mengenai petunjuk pengambilan contoh padatan. Jakarta:Badan Standarisasi Nasional
- Chan, R. (2023). Penetapan Kadar Amilosa Pada Mie Sagu Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi*, 1(1), 12-18.
- Devitria, R., Elfia, M., & Sarwis, Y. Y. (2023, April 3). Pemanfaatan Antosianin Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Ensiklopedia of Journal*, 5(3), 565-571.
- Earnestly, F., Firdaus, Muchlisinalahuddin, Muharni, R., Leni, D., & Yermadona, H. (2023). Pengenalan Bahaya Boraks Dalam Makanan Bagi Kesehatan Pada Ikatan Keluarga Kotolaweh Kota Padang. *Jurnal Salingka Abdimas*, 3(1), 191-19.
- Fathinatullabibah, Kawiji, & Khasanah, L. U. (2014). 2014. *Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis) terhadap Perlakuan pH dan Suhu*, 3(2), 60-63.
- Fatimatuzahro, D. T. (2019). *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis Paramecium sp. Dalam Pembelajaran Biologi*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Fauzan Alfianto, d. (2020, Mei). Kadar Pigmen Total, Antosianin dan Angka Lempeng Total Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) Asap yang Direndam Larutan Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 58–65.
- Firdausa, C. A., Haresmita, P. P., & Agusta, H. F. (2024, Agustus 2). Identifikasi Kandungan Boraks Pada Kerupuk Nasi Di Pasar Tradisional Muntitan Menggunakan Metode Kualitatif Dan Kuantitatif. *Jurnal Sains Kesehatan*, 31(2), 39-50.
- Ginting E, U. J. (2015). Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanam Pangan*, 6(1), 16–38.
- Harmita. (2004, Desember). Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode Dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3), 117 - 135.
- Husna, I. M. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302

- ICH. (2005). *Validation of Analytical Procedures: Text and Methodology Q2 (RI)*. London: International Conference on Harmonization of Technical Requirements for Registration of Pharmaceuticals for Human Use.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R., & afgani, C. A. (2021). Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11-21.
- Indonesia, B. P. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan POM.
- Jami, A., Nuri, H. L., & Subhiyah, H. (2021, November). Kajian Teknologi Instrumen Untuk Analisis Plastik Sintilasi Berbasis Polistirena. *Jurnal Prima*, 18(2), 1-7.
- Kemenkes. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kesehatan, D. (2020). *Farmakope Indonesia Edisi VI*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021, November 2). Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313-320.
- Lifanny, S. (2024). *Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan*. Malang: Perpustakaan Poltekkes Malang.
- Lukitasari, D. M., Indrawati, R., Chandra, R. D., Heriyanto, & Limantara, L. (2017). Mikroenkapsulasi Pigmen dari Kubis Merah: Studi Intensitas Warna dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 1-9.
- Maharani, B., & Sofianti, S. P. (2016). *Ipteks Bagi Masyarakat Perajin Kerupuk Puli Di Lingkungan Gumuk Kerang Kelurahan Sumpersari Kabupaten Jember*. Jember: Library University of Jember.
- Nasional, B. S. (1996). *SNI 01-4307-1996 Tentang Kerupuk Beras*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Nasional, P. I. (2024, Oktober 4). *Ringkasan Senyawa PubChem untuk CID 16211214, Boraks*.
- Noer SW, W. M. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bolu Kukus. *J Pendidik Teknologi Pertan.*

- Nuryanti, S., Matsjeh, S., Anwar, C., & Raharjo, T. J. (2010, Agustus). Indikator Titrasi Asam-Basa dari Ekstrak Bunga Sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* L). *AGRITECH*, 30(3), 178-183.
- Palimbong, S., Sihombing, M., & Mulyanto, M. M. (2024, Mei 23). Analisis Boraks Pada Kerupuk Di Pasar Blauran, Kota Salatiga. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 24(2), 276-282.
- Perdani, A. W. (2023, November 11). Mini Review: Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Dengan Bantuan Ultrasonik Dan Purifikasi Dengan Sephadex. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1-7.
- Pratama, A. N., Syauqy, D., & Widasar, E. R. (2022, Juni 6). Klasifikasi Kandungan Boraks pada Gendar menggunakan Sensor Warna dengan Metode Jaringan Syaraf Tiruan berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(6), 2989-2995. Retrieved from <http://j-ptiik.ub.ac.id/>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2019, Desember ). Review: Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Rahma, D. A., Sari, E. M., & Nurfajriah, S. (2023, April). Identifikasi Kandungan Boraks Pada Bakso yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Tambun Selatan. *ec.2023.vol 5(1).12502*, 5(1), 59-73.
- Ratnawati, N. A., Prasetya, A. T., & Rahayu, E. F. (2019). Validasi Metode Pengujian Logam Berat Timbal (Pb) dengan Destruksi Basah Menggunakan FAAS dalam Sedimen Sungai Banjir Kanal Barat Semarang. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 8(1), 60-68.
- RI, B. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambah Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- RI, M. K. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rismiarti, Z. (2022, April). Optimasi Pelarut Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Untuk Deteksi Boraks Dalam Makanan. *Atmosphere*, 3(1), 8-13.
- Rosiani, N. B. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(2), 84-98.
- Rusqiyati, E. A. (2023). *Yogyakarta Musnahkan 687,5 Kilogram Kerupuk Mengandung Boraks*. Antara: Kantor Berita Indonesia. 16 Januari. Yogyakarta.

- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 10(3), 1-4.
- Setyowati, A. (2010, Maret). Penambahan Natrium Tripolifosfat Dan Cmc (Carboxymethyl Cellulose) Pada Pembuatan Karak. *Jurnal AgriSains*, 1(1), 40-49.
- Sudjarwo, S, P., & N, A. (2021). Validasi Metode Spektrofotometri-Visibel Pada Penetapan Kadar Boraks Di Dalam Bakso. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 8(2), 41 - 47.
- Suhartatik, N., & Wulandari, Y. W. (2018, Desember). Studi Pembuatan Karak Tanpa Boraks Di Desa Mojopuro-Wonogiri. *Prosiding Seminar Pengabdian Kepada Masyarakat (Senadimas)*, 177-182.
- Sulistyawatia, & Wiyati, W. (2020, Juli 3). Pembuatan Tes Kit Boraks dalam Upaya Efisiensi Penggunaan Bahan dan Alat Laboratorium. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 2(2), 58-63.
- Sundaygara, C., & Dinnullah, R. N. (2021). Peningkatan Usaha UKM Kerupuk Puli Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Manajemen Pengemasan Produk. *Abdimas Galuh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 255-264.
- Susanty, Azzahra, T., Fatmasari, & G. F. (2023, Oktober 26). Pengaruh Fraksi Pelarut Etanol: Metanol Terhadap Kadar Antosianin dari Beras Merah (*Oryza rufipogon*). *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1-9.
- Takhrodjie. (2024). *Sidak Makanan di Sragen, BPOM Temukan Makanan Formalin dan Boraks*. Sragen: Inilahjateng. 19 Desember. Sragen
- Ula, A. I., Insani, G. T., Sulistiono, & Rahmawati, I. (2024). Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran 3*, 206-211.
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan. *Jurnal Litbang:Media Informasi Penelitian, Pengembangan*, 13(1), 3-12.
- Wulaningrum, R. A., Sunarto, W., & Alauhdin, M. (2013). Pengaruh Asam Organik Dalam Ekstraksi Zat Warna Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 2(2), 119-124.
- Yohanes, D. (2022). *Dinkes Ambil 106 Sampel Takjil di Tulungagung, Ada Empat Makanan Mengandung Bahan Berbahaya*. *Tribun Jatim*. 8 April. Tulungagung
- Zubaydah, W. O., Andriani, R., Sahumena, M. H., & Irnawat. (2020). Pembuatan Tes Kit Menggunakan Ekstrak Etanol Kulit Buah Ruruhi (*Syzygium Polycephalum* (Miq.) Merr. & L.M Perry) Sebagai Pendeteksi Pengawet Boraks Pada Makanan Olahan. *Preventif Jurnal*, 4(2), 89-95.