DAFTAR PUSTAKA

Achmad, Z., & Sugiarto, B. (2020). Ekstraksi Antosianin dari Biji Alpukat sebagai Pewarnaan Alami. Jurnal Teknologi Technoscientia, 12(2), 134–143.

Agustina, E., Andiarna, F., Lusiana, N., Purnamasari, R., & Hadi, M. I. (2018). Identifikasi Senyawa Aktif dari Ekstrak Daun Jambu Air (*Syzygium aqueum*) dengan Perbandingan Beberapa Pelarut pada Metode Maserasi. *Biotropic : The Journal of Tropical Biology*, *2*(2), 108–118. https://doi.org/10.29080/biotropic.2018.2.2.108-118

Almajid, G. A. A., Rusli, R., & Priastomo, M. (2021). Pengaruh Pelarut, Suhu, dan pH Terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah *(Hylocereus Polyrhizus)*. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14, 179–185.

Anam, C., Agustini, T. ., & Romadhon. (2014). Pengaruh Pelarut yang berbeda Pada Ekstraksi Spirulina platensis Serbuk Sebagai Antioksidan dengan Metode Soxhletasi. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi, *3*, 106–112. http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp

Astuti, I., & Tebai, P. (2018). Analisis Formalin Ikan Teri (Stolephorus sp) Asin Di Pasar Tradisional Kabupaten Gorntalo. Gorontalo Fisheries Journal, 1(1), 43. https://doi.org/10.32662/.v1i1.105

BPOM. (2019). Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta :BPOM. (2019). Peraturan BPOM NO 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–1156.

Dewi, S. R. (2019). Identifikasi formalin pada makanan menggunakan ekstrak kulit buah naga. Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan, 2(1), 45-51.

Eryani, R. D. (2022). Bahaya Boraks Dan Formalin Dalam Makanan Bagi Kesehatan Dan Upaya Pencegahanya. Pendar Cahaya*:* Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran, 2(1), 1–8.

Fatimah, S., & Yanlinastuti. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Paduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektorfotometri Uv-Vis. Pusat Teknologi Bahan Nuklir, 9(17), 22–33.

Fitriyanti, R., Emmawati, E., & Yuliantini, A. (2022). Review jurnal Efektifitas ekstraksi antosianin dengan berbagai macam pelarut. *Jurnal Health Sains*, 3(7), 812-818.

Garmini, R. (2021). Identifikasi Uji Formalin Pada Mie Basah Mengunakan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Di Pasar Tradisional Desa Niru Muara Enim. Jurnal Delima Harapan, 8(2), 14–20. Https://Doi.Org/10.31935/Delima.V8i2.125

Gusti Alamsyah Abdil Almajid, Rolan Rusli, & Priastomo, M. (2021). Pengaruh Pelarut, Suhu dan pH Terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 10–12. https://doi.org/https://dx.doi.org/10.25026/mpc.v14i1.557

Hasanah, N., & Novian, D. R. (2020). Analisis Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.). J Para Pemikir, 9(1), 54–59.

Hastuti, S. (2010). Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Di Madura, 4, 132–137.

Herfayati, P., Pandia, S., & Nasution, H. (2020). Karakteristik antosianin dari kulit buah nipah (*Nypa frutican*) sebagai pewarna alami dengan metode soxhletasi. Jurnal Teknik Kimia USU, 9(1), 26-33.

Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan ilmiah: antosianin dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, *3*(2).

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. https://doi.org/10.58550/jka.v9i1.195

Lasaiba, I., & Kotala, S. (2015). Analisis Kadar Formalin Pada Buah Impor Di Kota Ambon 277–287. Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.33477/Fkt.V7i2.338

Layalin, A. Y. A. (2021). Skrining Dan Evaluasi Serbuk Senyawa Antosianin Pada Daun Jati Belanda Dan Kulit Batang Jamblang Sebagai Pewarna Alami Makanan Secara Kromatografi Lapis Tipis. Karya Tulis Ilmiah, 1-47.

Maulina, L., Jalaluddin, J., & Bahri, S. (2022). Pembuatan Indikator Asam Basa Alami dari Daun Jati Muda (Tectona Grandis Linn. F) dengan Pelarut Etanol. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 11(1), 11-21.

Mendano, M. (2021). Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Di Beberapa Pasar Tradisional Kota Pekanbaru Menggunakan Kulit Buah Naga *(Hylocereus Polyrhizus)*

Muluk, A. A., Qonitah, F., & Ahwan, A. (2023). Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Di Pasar Beringharjo Dan Pasar Kota Gede Yogyakarta. *IJOH : Indonesian Journal of Public Health*, *1*(3), 286–293. https://doi.org/10.61214/ijoh.v1i3.109

Murukan, G., & Murugan, K. (2018). *Anthocyanin content of teak and its potential therapeutic traits: Some observations. World J. Pharm. Res,* 7, 977-985.

Murukan, G., & Murugan, K. (2022). *Expression Analysis of Anthocyanin Biosynthetic Genes From the Young and Mature Leaves of Tectona grandis*

L.F. Journal of Advanced Scientific Research, 13(3), 84-91.

Nasution, A. S., & Supriatna, A. E. S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Antosianin Dari Kulit Buah Naga Untuk Identifikasi Formalin Pada Tahu Dengan *Simple Methods.* Jurnal Gizi *KH*, *1*, 82–86.

Nisa, I. F., Nadifah, U., & Mentari, A. (2024, December). Pemanfaatan Senyawa Antosianin pada Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffah) Sebagai Pendeteksi Alami Formalin pada Tahu. In Seminar Nasional Lahan Suboptimal (Vol. 12, No. 1, pp. 255-261).

Nugroho, philipus jordan. (2020). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Serbuk Pewarna Alami Daun Jati Muda (*Tectona grandis*) dengan Metode Pengeringan Semprot. 1–48. http://repository.unika.ac.id/id/eprint/21533

Pratama, Y., Prasetya, A. T., & Latifah, L. (2015). Pemanfaatan Ekstrak Daun Jati Sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa. Indonesian Journal of Chemical Science, 4(2).

Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). Pengaruh pelarut dalam berbagai pH pada penentuan kadar total antosianin dari ubi jalar ungu dengan metode pH diferensial spektrofotometri. EduChemia: Jurnal Kimia dan Pendidikan, 4(1), 89-96.

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.

Prasetyo, H. A., & Winardi, R. (2020). Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L .). Jurnal Agrica Ekstensia, 14(1), 25–32. https://ejournal.polbangtanmedan.ac.id/index.php/agrica/article/view/33

Purwanti, A. (2023). Identifikasi Boraks Dan Formalin Pada Mie Basah Dalam Soto Mie. *Meditory : The Journal of Medical Laboratory*, *11*(1), 63–70. https://doi.org/10.33992/meditory.v11i1.2454

Putri, J. U. L., Hidayat, R., & Wardani, T. S. (2025). Uji Mutu Fisik Sediaan Lip Balm Dan Kadar Total Antosianin Ekstrak Daun Jati (Tectonagrandislinn., F.). JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda), 8(2), 112-121.

Putri, L. A., Wiraningtyas, A., Perkasa, M., & R, R. (2020). Ekstraksi Zat Warna Dari Daun Jati Muda Dan Aplikasinya sebagai Kertas Indikator Asam-Basa. Jurnal Redoks : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia, 3(1), 32–37. https://doi.org/10.33627/re.v3i1.421

Rantesalu, A., Bire, W. L. R., & Orno, T. G. (2022, May). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Untuk Mendeteksi Adanya Formalin Pada Tahu. In Prosiding Seminar Nasional MIPA UNIPA (pp. 81-86).

Rantesalu, A., Bire, W. L. R., Tangkelangi, M., & Astuti, A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Terong Ungu pada Tahu yang Mengandung Formalin. Jurnal Sehat Mandiri, 19(1), 308-315.

Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(2), 45–50. https://core.ac.uk/download/pdf/511489848.pdf

Rohmah, S. A. A., Muadifah, A., & Martha, R. D. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. Jurnal Sains dan Kesehatan, 3(2), 120-127.

Rosyida, A., & Achadi W, D. (2014). Pemanfaatan Daun Jati Muda Untuk Pewarnaan Kain Kapas Pada Suhu Kamar. Arena Tekstil, 29(2). https://doi.org/10.31266/at.v29i2.882

Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. In Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning (Vol. 10, No. 3, pp. 68-71).

Sahumena, M. H., Nurrohwinta, E., Jenderal, J., No, S., & Gorontalo, K. (2020). Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, *2*(2), 65–72.

Setyawan, A., & Hanizar, E. (2021). Deteksi Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.)*. Saintifika, 23(2).

Shita, A. E. (2016). Selektivitas metode analisis formalin secara spektrofotometri dengan pereaksi *Schiff's.* Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Silaturahmi, S. (2021). Ekstraksi zat warna dari daun jati muda (*Tectona grandis linn. f.*) dan aplikasinya pada benang tenunan bima. Jurnal Redoks: Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia, 4(1), 1-9.

Siwi, M. A. A., Rahayu, L. M., & Sekti, B. H. (2022). Formulasi Dan Evaluasi Fisik Sediaan Blush On Ekstrak Daun Jati (Tectona Grandis L.F.) Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Ilmiah Jophus : *Journal Of Pharmacy UMUS*, *4*(01), 26–35. https://doi.org/10.46772/jophus.v4i01.740

Suhartati, T. (2017). Dasar-dasar spektrofotometri UV-Vis dan spektrometri massa untuk penentuan struktur senyawa organik.

Suprianto, S., Hafiz, I., Faisal, H., & Harefa, H. M. (2019). Validasi Metode Penentuan Tablet Allopurinol Menggunakan Spektrofotometri Ultraviolet dalam Larutan Asam. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi, 22(2), 29-37.

Surianti, S., Husain, H., & Sulfikar, S. (2019). Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin dari Daun Jati Muda (Tectona grandis Linn f) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, *20*(1), 94-101.

Susanti, S. (2010). Penetapan kadar formaldehid pada tahu yang dijual di pasar Ciputat dengan metode spektrofotometri uv-vis disertai kolorimetri menggunakan pereaksi *nash.* UIN Syarif Hidayatullah Jakarta: Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan. http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/2545

Suseno, D. (2021). Validasi Metode Analisis Formalin dan Aplikasinya Pada Ikan Asin. Jurnal Agroindustri Halal, 7(1), 173–182.

Syafitri, W., Firmansyah, A., & Hamdani, S. (2012). Skrining pereaksi spot test untuk deteksi kandungan formalin pada bahan pangan. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 1(2).

Triyanti, S. B., Lestari, F. P., Fitriana, P. A. N., Rostiana, H. R., Silalahi, D. D., Syalsabina, T. D., ... & Saputra, I. S. (2025). Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi, Sonikasi, dan Sokletasi Terhadap Nilai Rendemen Sampel Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Sains dan Edukasi Sains, 8(1), 71-78.

Trisna, A. P. (2018). Analisis Formaldehid Pada Ikan Asin Di Tulungagung Dengan Metode Spektrofotometri Visible (*Doctoral dissertation*, Stikes Karya Putra Bangsa Tulungagung).

Wardana, G. A. P., & Terbarukan, P. T. E. (2015). Pembuatan Bioetanol dari Ubi Kayu Menggunakan Hidrolisis Asam Sulfat Secara Fermentasi dengan Mikroba Saccharomyces Cerevisiae. Jurnal Bioorganic Chemistry and Biotechnology, 1-10.

Warsita, K. S., & Muchtarromah, B. (2024). Analisis Potensi Pewarna Textil Berbasis Tanaman. Bioma: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi, 9(1), 36-36.

Yanlinastuti, Y., & Fatimah, S. (2016). Pengaruh konsentrasi pelarut untuk menentukan kadar zirkonium dalam paduan U-Zr dengan menggunakan metode spektrofotometri uv-vis. Pengelolaan Instalasi Nuklir, 9(17), 156444.

Zulfa, L., Kumalaningsih, S., Effendi, M., & Pengajar Jur Teknologi Industri Pertanian, S. (2014). Ekstraksi Pewarna Alami Dari Daun Jati (*Tectona Grandis*) (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Ekstraksi) Dan Analisa Tekno-Ekonomi Skala Laboratorium Natural. Jurnal Industria, *3*(1), 62–72.