

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Ikan Asin Kering. SNI 01-2721-2009. Jakarta.3(2) : 25-29.
- Amalia, E. 2015. Penggunaan Formalin Pada Pengolahan Ikan Asin Jenis Ikan Teri [Skripsi]. Fakultas Sosial dan Ekonomi Universitas Surya
- Andriyani, V. 2015. Pemanfaatan Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Indikator Asam-Basa [skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Angelina, P. 2009. Optimasi Pereaksi Schryver Menggunakan Media Kertas dan Tisu Basah Untuk Identifikasi Formalin Dalam Sampel Makanan [Skripsi]. Jurusan Farmasi Fakultas FMIPA Universitas Indonesia.
- Antoni, S. 2010. Analisa Kandungan Formalin Pada Ikan Asin dengan Metode Spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru. Pekanbaru: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu. 2022. Operasional Volume Produk Perikanan Mati. www.bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/r=stats/#_ops_volume/. [23 November 2022].
- Budiasih, KS. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Di dalam Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201-206.
- Budiman, MS. 2004. Teknik Penggaraman dan Pengeringan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Cahyadi, W. 2012. Bahan Tambahan Pangan. P :256- 261, Bumi Aksara, Jakarta.
- Dalimartha, S. 2008. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Pustaka Bunda. Jakarta. Hal: 86-88.
- Dewi, S.R. 2019. Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan. Hal : 46-51.
- Ernawati, D., dan Rahayu, T. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Dalam Ekstraksi Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Sebagai Kertas Indikator Asam.

Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek II [23 Agustus 2017]
ISSN: 2527-533X

- Evangeline, I., Barithazar, N., dan Gakuba, E. 2020. *Biosynthesis of Anthocyanins and Their Application as Food Additives. Journal Academia and Industrial Research*. Vol 9(1) : 10-20.
- Fuad, N.R. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks Pada Tahu Pasar Tradisional di Daerah Ciputat [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Gandjar, G.H., dan Rohman, A., 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Harmita. 2006. Analisis Kuantitatif Bahan Baku dan Sediaan Farmasi, Departemen Farmasi FMIPA Universitas Indonesia, *Jurnal Ilmu Kefarmasian* 1(3) : 117-135.
- Hartono, MA. 2012. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. *Jurnal Biologi*. Hal : 1-15.
- Hasanah, FUS, Kurniawan, FM, dan Aminah, S. 2021. Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Tradisional Sukabumi Serta Hubungannya Dengan Pengetahuan Penjual Tentang Formalin. *Jurnal Gipas*. Vol 5 No 2.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Agrotek*. 4(2): 132-137.
- Herdiantini, E., 2003. Analisis Bahan Tambahan Kimia (Bahan Pengawet Dan Pewarna) Yang Dilarang Dalam Makanan. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Ichya'Uddin, M. 2014. Analisis Kadar Formalin Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Dibeberapa Pasar Tradisional Di Kabupaten Tuban. [Skripsi]. Fakultas Sains Dan Teknologi. UIN
- Irianto, HE dan Soesilo, I. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Makalah Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia. Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu Bogor.

- Kazuma, K, Naonobu, N dan Masahiko, S. 2003. Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry* 64(6): 1133-1139.
- Khomsiyah, S., Ayun, Q., dan Susanti, R.EE. 2016. Pengembangan Metode Spektrofotometer UV-Vis Untuk Menentukan Kadar Boraks Dengan memanfaatkan Senyawa antosianin dari Ekstrak Buah Naga Sebagai Indikator. *Jurnal Sains* 1(2): 2685-7065
- Kusumaningtyas, NM, Mar'ah, BEC, Haniyah, CU. 2019. Uji Efektivitas Perasan Kulit Buah Naga Merah Dan Jeruk Nipis Untuk Mendeteksi Formalin Pada Ikan Bandeng. *Jurnal Pharmasipha*, Vol 3 No. 1.
- Manoj AS. 2014. *Opuntia ficus indica (L.) Fruit Extracts as Natural Indicator in Acid Base Titration. Journal of Pharma Sci Tech*. Vol. 3 (Issue 2).
- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* l.) Bagi Kesehatan Manusia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Hal 1-23.
- Marpaung, A.M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Faridah, D.N. 2017. The Colour Degradation of Anthocyanin-Rich Extract from Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Petal in Various Solvents at pH 7. *Natural Product Research*.
- Marpaung, M.P., Ahwizar, A., Wulandari, W. 2013. Karakterisasi dan Skinning Fitokimia Ekstrak Kering Akar Kuning (*Fibraurea cloroleuca miers*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. UNY
- Neldawati., Ratnawulan., dan Gusnedi. 2013. Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *Jurnal Pillar of Phisics* 2(1): 76-83
- Nurramdani, FS. 2018. Studi Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Sebagai Indikator Titrasi Asam basa [Skripsi]. Fakultas Sains dan teknologi. UIN Sunan Gunung Djati Bandung.
- Perangin-angin, SA., Kurniasih, RA., Swastawati, F. 2021. Kualitas Ikan Layang Asin Asap Dengan Perbedaan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Vol 3 No 2
- Priska, M. Peni, N. Carvallo, L. Ngapa DY. 2018. Review Antosianin Dan Pemanfaatannya. Vol 6 No 2. Hal : 79–97.

- Purawisastra, S dan Sahara, E. 2011. Penyerapan Formalin Oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangnya Melalui Perendaman Dalam Air Panas. Pusat Teknologi Kesehatan dan Epidemiologi Klinik. Hal 63-74.
- Rahman, N dan Nursina, S. 2019. Pengembangan Buku Petunjuk Praktikum Uji Formalin Dan Boraks. Jurnal Ulul Albab. Hal 1-7
- Rifqi, M. 2021. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebuah Ulasan. Jurnal Teknologi Pasundan. Vol 8 No 2.
- Riyanto, Ph.D. 2014. Validasi dan Verifikasi Metode Uji: Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi. Deepublish. Yogyakarta
- Rusiani, A.F., dan Lazulva. 2015. Pengembangan Penuntun Praktikum Titrasi Asam Basa Menggunakan Indikator Alami Berbasis Pendekatan Saintifik. Jurnal Tadris Kimia.
- Salim, S. Sipahutar, HY. Perceka, LM. Bertiantoro, A dan Yuniarto, T. 2021. Pengetahuan Pengolah Ikan Asin dan Keberadaan Formalin di Sentra Ikan Asin Di Desa Kronjo Kabupaten Tangerang. Prosiding Simposium Nasional. VIII Kelautan dan Perikanan. ISBN 978-602-71759-8-3.
- Santoso dan Estiasih, T. 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 Hal.121-12
- Setyawan, A dan Hanizar, E. 2021. Deteksi Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Saintifika Jurusan FMIPA Universitas Jember. P-ISSN : 1411-5433.
- Sharma, SK. Chaudhary, A and Singh, RV. 2008. Gray Chemistry Versus Green Chemistry Challenges and Opportunities. Rasayan J.Chem. Hal : 68-92.
- Siahaan, L., Hutapea, E., Tambun, R. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Rambutan (*Nephelium Lappaceum*) Dengan Pelarut Etanol [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Simanjuntak, L. Sinaga, C dan Fatimah. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknik Kimia USU

- Siswandono. 2016. Kimia Medisinal II Edisi II. Surabaya: Airlangga University Press.
- Sulfiani dan Sukmawati. 2020. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa hybrida*) Asal Desa Bonto Majannang Kabupaten Bantaeng sebagai Indikator Formalin pada Ikan Asin. Jurnal Abdidas Volume 1 (5) Hal 478-486.
- Sumiati. 2019. Purple Cabbage Extract (*Brassicca oleracea L*) as Tofu's Formalin Indicators Intergrated Lab Journal. Hal 44-55
- Suryadyani, NMD. Ananto, A dan Deccati, R. 2021. Pembuatan Paper Kit Test Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Untuk Identifikasi Formalin Pada Makanan. Jurnal Ilmu Kefarmasian, Vol 2 No 2, P-ISSN : 2715-5943.
- Sutedi, E. 2013. Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Tanaman Pakan Ternak. Balai Penelitian Ternak. Bogor
- Torowati, Ngatijo, dan Rahmiati. Validasi Metode Untuk Analisis Kandungan Uranium Menggunakan Potensiometer T-90. Di dalam: Seminar Penelitian dan Pengelolaan Perangkat Nuklir Pusat Sains dan Teknologi Akselerator Surakarta [9 Agustus 2016]. Hal 104 - 110.
- Yuliantini, A., dan Rahmawati, W. 2019. Analisis Kualitatif Boraks dalam Bakso dengan Indikator Alami Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). Jurnal Ilmu Kefarmasian 12(1) : 13-16.
- Zussiva, A. dan Laurent, B.K,(2012). "Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami", Jurnal teknologi Kimia dan Industri, Vol.1, No.1, halaman 356-365. Semarang, Universitas Diponegoro.