

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., & Utami, N. (2023). Efek Konsumsi Boraks dan Formalin dalam Makanan bagi Tubuh. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(1), 19. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i1.9720>
- Assalam, A. S., & Dhurhanian, C. E. (2023). Analisis antosianin pada tape ubi kuning (*Ipomoea batatas* L.) secara spektrofotometri visibel. *Health Sciences and Pharmacy Journal*, 7(3), 192–199. <https://doi.org/10.32504/hspj.v7i3.891>
- Astuti, E. D., & Nugroho, W. S. (2017). Kemampuan Reagen Curcumax Mendeteksi Boraks dalam Bakso yang Direbus. *Jurnal Sain Veteriner*, 35(1), 42. <https://doi.org/10.22146/jsv.29289>
- Atkin, I. (1951). Ethics of Prefrontal Leucotomy. *British Medical Journal*, 2(4731), 605–606. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Desmira, D. (2022). Aplikasi Sensor Ldr (Light Dependent Resistor) Untuk Efisiensi Energi Pada Lampu Penerangan Jalan Umum. *PROSISKO: Jurnal Pengembangan Riset Dan Observasi Sistem Komputer*, 9(1), 21–29. <https://doi.org/10.30656/prosisko.v9i1.4465>
- Effendi, Z., Elektrika, F., Surawan, D., Yosi, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2016). Sifat fisik mie basah berbahan dasar tepung komposit kentang dan tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Hutagalung, A. (1967). Pengertian Sensor. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Iriani, D., Sari, N. I., Hasan, B., & Leksono, T. (2020). Pemberdayaan Pokdakan Mina Usaha Rumbai Bukit dalam pengolahan mie kaya nutrisi untuk meningkatkan imunitas tubuh di masa pandemi. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 286–291. <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.286-291>
- Mukhtarini. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. *J. Kesehat.*, VII(2), 361. <https://doi.org/10.1007/s11293-018-9601-y>

- Muthi'ah, S. N., & A'yun, Q. (2021). Analisis Kandungan Boraks Pada Makanan Menggunakan Bahan Alami Kunyit Analysis of Borax Content in Foods Using Turmeric Natural Ingredients. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 1(1), 13–18.
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–196. <https://journal.uii.ac.id/ajie/article/view/7832>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Rahmah Kurnia Ramdan, S., & Lestari, R. (2023). Determination of Anthocyanin Content of Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas* L) Extract Using the Differential pH Method. *JURNAL KESEHATAN STIKes MUHAMMADIYAH CIAMIS*, 10(2), 65–70. <https://doi.org/10.52221/jurkes.v10i2.371>
- Widelia, P., Farizal, J., & Narti, M. (2018). Identifikasi Kandungan Boraks Pada Mi Basah Di Pasar Tradisional Kota Bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health*, 6(1), 58–62. <https://doi.org/10.37676/jnph.v6i1.497>
- Winarti, S., Sarofa, U., & Anggrahini, D. (2008). EKSTRAKSI DAN STABILITAS WARNA UBI JALAR UNGU ( *Ipomoea batatas* L .,) SEBAGAI PEWARNA ALAMI. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 207–214.
- Yohan, Y., Astuti, F., & Wicaksana, A. (2018). Pembuatan Spektrofotometer Edukasi Untuk Analisis Senyawa Pewarna Makanan. *Chimica et Natura Acta*, 6(3), 111. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n3.19099>
- Zuri Rismiarti. (2022). OPTIMASI PELARUT EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) UNTUK DETEKSI BORAKS DALAM MAKANAN. *Jurnal ATMOSPHERE*, 3(1), 8–13. <https://doi.org/10.36040/atmosphere.v3i1.4298>