

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R., & Azhar, M. (2022). *Ekstraksi dan Karakterisasi Betasianin dari Kulit Umbi Naga Merah (Hylocereus sp.)*. Chemistry Journal of Universitas Negeri Padang. Periodic, 11(1), 1-4.
- Arumsari, Galih Prima. Tri Krianto, Bambang Wispriyono. (2017). *Perilaku Penggunaan Formalin pada Pedagang dan Produsen Mie Basah dan Tahu di Provinsi DKI Jakarta*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas, Vol 11. No.1. 39–48
- Bucur, L., Țarălungă, G. H. E. O. R. G. H. E., & Schroder, V. (2016). *The Betalains Content and Antioxidant Capacity of Red Beet (Beta vulgaris L. subsp. vulgaris) Root*. Farmacia, 64(2), 198-201.
- Burhan, A. H. (2019). *Potential of Beetroot (Beta vulgaris L.) and Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) as Natural Indicators of Formalin in Food*. JURNAL ILMU KESEHATAN BHAKTI SETYA MEDIKA, 4, 7-13.
- Cahyati, A. I., Nurrahman, N., & Aminah, S. (2022). *Sifat Kimia dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 11(1), 9-17.
- Dewi, D. P. (2019). *Pembuatan Talam Umbi bit (Beta vulgaris L) Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Penurunan Hipertensi*. JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat), 3(1), 105-110.
- Dewi, S. R. (2019). *Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga*. Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan, 2(1), 45-51.
- Erlangga, E., Ezraneti, R., Ayuzar, E., Adhar, S., Salamah, S., & Lubis, H. B. (2022). *Identifikasi Keberadaan Mikroplastik Pada Insang dan Saluran Pencernaan Ikan Kembung (Rastrelliger sp) di TPI Belawan*. Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology, 15(3), 206-215.
- Hariyanti, V. W. (2012). *Penetapan Kadar Formalin Dalam Ayam Potong yang Diambil di Pasar Tradisional Surabaya Timur*. Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Liteplo, dkk. (2002). *Concise Internasional Chemical Assesment Document 40 Formaldehyde*. World Helath Organization
- Lubis, E. K., Sinaga, T. Y., & Susiana, S. (2021). *Inventarisasi Ikan Demersal dan Ikan Pelagis yang Didaratkan di PPI Kijang Kecamatan Bintang Timur Kabupaten Bintang*. *Jurnal Akuatiklestari*, 4(2), 47-57.
- Maryati, Y., Susilowati, A., Artanti, N., Lotulung, P. D. N., & Aspiyanto, A. (2020). *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Betasianin Minuman Fungsional dari Umbi Naga (Hylocereus Polyrhizus) dan Umbi Bit (Beta Vulgaris)*. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 7(1), 48â-58.
- Mobonggi, L., Naiu, A. S., & Mile, L. (2014). *Uji Formalin Pada Ikan Teri Asin Kering di Kota Gorontalo*. *The NIKe Journal*, 2(1).
- Mutiara, S., Kusumo, E., & Supartono, S. (2016). *Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Umbi Bit Merah (Beta vulgaris L)*. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3), 217-220.
- Nuhman, N., & Wilujeng, A. E. (2017). *Pemanfaatan Ekstrak Antosianin Dari Bahan Alam Untuk Identifikasi Formalin Pada Tahu Putih*. *Jurnal sains*, 7(14).
- Parengkuan, C., Kilis, H., Paat, V., & Tumbel, S. (2022). *Identifikasi Kandungan Formalin pada Mie Basah yang Beredar di Pasar Beriman Kota Tomohon*. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*. 5(1), 1-5. ISSN: 2685-316.
- Purwati, S., Lumora, S. V. T., dan Samsurianto. (2017). *Skrining Fitokimia Daun Saliara (Lantana camara L) Sebagai Pestisida Nabati Penekan Hama dan Insidensi Penyakit Pada Tanaman Holtikultura di Kalimantan Timur*. *Prosiding Seminar Nasional Kimia 2017*, 153 –158.
- Retno, M. 2010. *Identifikasi Pigmen Betasianin pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia*. Yogyakarta: Jurusan Biologi Fakultas MIPA. Universitas Gajah Mada.
- Samsudin, Rinza Rahmawati. (2018). *Bioaktif Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi (Linn)) Terhadap Kadar Formalin dalam Tahu*. *Medical Laboratory 1*, No.2 H.88-97.

- Santhi, D. G. D. D. (2017). *Uji Kualitatif Formalin Pada Produk Udang Segar yang Dijual di Pasar Badung, Denpasar*. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana Denpasar.
- Sari, Y., Santoni, A., & Elisabet, E. (2018). *Comparative Test of Color Stability between Betalain Pigments of Red Dragon Fruits and Anthocyanin Pigments from Tamarillo Fruit at Various pH*. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21(3), 107-112.
- Sarwat, A. (2014). *Halal atau Haram*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. ISBN: 978-979-22-7424-0.
- Setyawan, A., & Hanizar, E. (2021). *Deteksi Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.)*. *Saintifika*, 23(2), 33-41.
- Singh, B and Hathan, S.B. (2013). *Optimization Of Osmotic Dehydration Process of Beetroot (Beta Vulgaris) in Sugar Solution Using RSM*. *International Journal of Food Agriculture and Veterinary Sciences*. Vol. 3 (3) September-Desember.
- Sistryanigrum T. (2017). *Efektivitas Kumur Sari Umbi Bit Merah (Beta vulgaris L.) Terhadap Jumlah Streptococcus sp. Dalam Plak Gigi (skripsi)*. Jember: Universitas Jember.
- Siswanti dkk. (2017). *Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta) Dalam Pembuatan Camilan Stik*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1), 41-49.
- 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.
- Tarmizi, E. (2012). *Harta Haram Muamalat Kontemporer*. Kota Wisata Bogor: P.T. Berkah Mulia Insani. Hal: 443-444. ISBN: 978-602-197-420-9.
- Thariq, A.S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104-111.

- Timoneda, A., Yunusov, T., Quan, C., Gavrin, A., Brockington, S. F., & Schornack, S. (2021). *Mycored: Betalain Pigments Enable In Vivo Real-Time Visualisation of Arbuscular Mycorrhizal Colonisation*. *PLoS Biology*, 19(7), e3001326.
- United States Department of Agriculture (2014). *National Agricultural Statistics Service*
- Utami, M.N.F., S. Redjeki, dan E. Supriyantini. (2014). *Komposisi isi lambung ikan kembung lelaki (Rastrelliger kanagurta) di Rembang*. *Journal Of Marine Research*. 2 (3) : 99-106.
- Wagiyo, K., Widiyastuti, H., & Restiangsih, Y. H. (2021). *Parameter Populasi, Aspek Reproduksi dan Penangkapan Ikan Kembung (Rastrelliger brachysoma Bleeker, 1851) di Perairan Tangerang*. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 12(2), 91-101.
- Wandini, R. R., Wahyuni, A. T., Ramadhani, W., Yunita, I., & Nafira, T. (2022). *Eksperimen Perubahan Wujud Benda Menggunakan Cuka, Soda Kue dan Susu*. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 4(3), 2028-2031.
- Waryani, S. W., Silvia, R., & Hanum, F. (2014). *Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Bekicot (Achatina fulica) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (Rastrelliger sp) dan Ikan Lele (Clarias batrachus)*. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(4), 51-57.
- Wusnah, Meriatna, & Rina, L. (2018). *Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi*. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61 – 72.
- Yulianti, H., Hastuti, R., & Widodo, D. S. (2008). *Ekstraksi dan Uji Kestabilan Pigmen Betasianin Dalam Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Serta Aplikasinya Sebagai Pewarna Tekstil*. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 11(3), 84-89.
- Zein, U., & Newi, E. E. (2019). *Buku Ajar Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala Tanda dan Mitos)*. Yogyakarta: DeePublish (Grup Penerbit CV Budi Utama). Hal 40 41. ISBN: 978-623-02-0063-2.