

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, M, A., Nuryanti, S., & Diah, W, M. (2017). Variasi Pelarut Serta Pemanfaatan sebagai Indikator Asam-Basa Extraction of Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas* L.) Using Solvent Variation and Its Utilization as Acid-Base Indicator, 6(May), 79-85
- Andriyani, V. (2015). Pemanfaatan Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Sebagai Indikator Asam-Basa. Skripsi Universitas Negri Semarang 2015.
- Arja, F.S., Darwis, D. & Santoni, A. 2013. Isolasi, Identifikasi, Dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin Dari Buah Sikaduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Serta Aplikasinya sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Kimia Unand* (ISSN No. 2303-3401), Volume 2 (1).
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 551. <https://doi.org/10.24843/jrma.2019.v07.i04.p07>
- Ekawati, G; Hapsari, Wipranyawati. 2013. “Kajian Varietas dan Bagian Umbi Ubi Ungu dalam Rangka Penyediaan Tepung Ubi Ungu Sehat Termodifikasi”. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Hal : 511-516.
- Ekoningtyas, E. A. (2015). Efektifitas Larutan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) dengan Buah Naga Berdaging Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Identifikasi Plak (Disclosing Solution) Endah Aryani Ekoningtyas 1, Sekar Arum Sari 2, Erni Mardiaty 3, Sulur Joyo sukend. 02(2).
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. Dalam Pembelajaran Biologi. 2(1), 106-112 <https://doi.org/10.21580/ah.v2il.4641>

- Firdaus, T. (2014). Efektifitas Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*, 1, 1–50.
- Gao, L. & Mazza, G. 1996. Ekstraksi Antosianin Pewarna Merah Alami dari KulitBuah Manggis (*Garcinia mangostana* L): Kajian Konsentrasi HCl dan Aplikasinya pada Yoghurt, Skripsi, Malang, Universitas Brawijaya.
- Ginting, E., Utomo, J.S., & Yulifianti, R. (2011). Potenti Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. 6(1)
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(2), 25–35.
- Harbone, (2006). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna alami.
- Harbone, J. B. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Praktikum Modern*. Bandung: Penerbit ITB. 1996.
- Husna, C. A. (2018). Peranan Protein Adhesi Matriks Ekstraselular Dalam Patogenitas Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), 99.
- Ina, P. T., Puspawati, G. A. K. D., Ekawati, G. A., & Putra, G. P. G. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Pewarna Merah pada Soft Candy dan Stabilitasnya *AgriTECH*, 39(1), 20. <https://doi.org/10.22146/agritech.32195>
- Mahmudah, R., Baharudin, M., & Sappawali. (2016). Raifah Mahmudah, Maswati Baharudin, & Sappawali. *Al-Kimia*, 4(1), 31-42.
- Misbach, S. R. & Yuniarty, T. (2016). Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* poiret) sebagai Zat Pewarna Pada Pewarnaan *Staphylococcus aureus*. 5(2).
- Oliver, J. (2013). Identifikasi Bakteri *Eschericia coli* Pada Pedagang Es Kelapa Muda. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699.

- Pelezar Pelczar, Michael J. & Chan, E.C.S. 2009. Dasar- Dasar Mikrobiologi. UI Press: Jakarta
- R, F, Citra, D., Nirwani, B., Nurmasitoh, T., & Bowo, E. (2009). Manfaat Sirih Merah (Piper Crocatum) sebagai Agen Anti Bakterial Terhadap Bakteri Gram Positif dan Bakteri Gram Negatif. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 12-20.
- Syafri, Edi; Endrizal, N. (2013). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699
- Saputra, S., (2019). Karakteristik Organoleptik dan Fisik Selai Jamur Tiram dengan Variasi Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) dan Gula Kristal Putih. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Subandi, 2014, *Mikrobiologi*, PT Remaja Rosdakarya: Bandung.
- Suntoro S. H. 1983. Metode Pewarnaan (Histologi dan Histokimia). Jakarta : Bharatara Karya Aksara.
- Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. (2010). Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hirbiscus Sabdariffa L*) dengan Metode Meserasi dan Sokshletasi. *Jurnal sains dan Matematika*, 18(1),1-6
- Virgianti, D. P. (2017). Penggunaan Ekstrak Kombinasi Angkak Dan Daun Jati Sebagai Pewarna Penutup Pada Pewarnaan Gram. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 17(1), 66. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v17i1.191>
- Wahyu, R., Marbun, S., Mardanif, F. N., & Aini, F. (2020). Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Sebagai Zat Pewarna Pada Pewarnaan Gram Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. *Jurnal Analisis Kesehatan Klinikal Sains* <http://jurnal.univrab.ac.id/index/php/klinikal>. 82–89.

Yuniwati, M., Ovitasaki, F., Wulandari, D. (2013). Pengambilan Zat Warna Alami Anthosianin dari Ekstraksi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L). Jurnal Teknologi Technoscientia. Vol. 5 No 2