

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Mushoffa. (2010). *Teknik Metode Dasar Mikrobiologi*. Malang.
- Aji, A., & Ferani, A. S. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan dari Kulit Buah Manggis dengan Proses Ekstraksi. *Teknologi Kimia Unimal*, 2(November), 1–15.
- Arrachman, K. (2016). Mikrobiologi pewarnaan. *Mikrobiologi Pewarnaan*, 1–20.
- Diantika. (2018). *Air rebusan kulit manggis (Garcinia mangostana L.) sebagai pengganti Kristal violet pada pewarnaan Gram bakteri Staphylococcus aureus*.
- Fan, H., Huang, S., Chung, W., Jan, J., Lin, W., & Chen, C. (2009). *Degradation pathways of crystal violet by fenton and fenton-like systems: condition optimization and intermediate separation and identification. J Hazard Mat 171:1032–1044*.
- Firdaus, T. (2014). Efektifitas Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*, (1), 1–50.
- Hakim Lukman. (2014). *Etno botani dan Manajemen Kebun Pekarangan Rumah*.
- Hambali, et al. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *Teknik Kimia*, 25–35.
- Husna, C. A. (2018). Peranan Protein Adhesi Matriks Ekstraselular Dalam Patogenitas Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), 99. <https://doi.org/10.29103/averrous.v4i2.1041>
- Koswara. (2009). *Pewarna Alami Produksi dan Penggunaannya*. Jakarta.
- Made, dkk. (2012). *Uji aktivitas antioksidan rebusan daun sambang getih (Hemigraphis bicolor Boerl .) dan sambang colok (Aerva sanguinolenta (L .) Blume) secara in vitro*. 4.
- Miryanti. (2011). No Title. *Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (Garciana Mangostana L.)*. Laporan Penelitian Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat.
- Misbach, S. R., & Yuniarty, T. (2016). Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Sebagai Zat Pewarna Pada Pewarnaan *Staphylococcus Aureus*. *Teknolab*, 5(2), 1–5.
- Nandika U. (2018). Perasan daun erpa (*Aerva sanguinolenta l.blume*) sebagai pengganti Kristal violet pada Pewarnaan Gram terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Bandung*.
- Nani. (2005). *Produksi pekatan dan kristal pigmen sebagai pewarna ungu serta stabilitas selama penyimpanan (Lembaga Pe)*. Jakarta.
- Nugraheni. (2014). *Pewarna alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Pangestu. (2015). *Gram positif dan Gram negatif*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rimadhani, A. S., & dkk. (2013). Jurnal Online Agroekoteknologi. *Virulensi nuclear polyhedrosis virus (NPV) terhadap ulat grayak (Spodoptera Litura F.) (Lepidoptera : Noctuidae) pada tanaman tembakau deli di rumah kaca, 1(3), 678–688.*
<https://doi.org/10.32734/jaet>
- Rini Nofrida, E. W. dan I. Y. T. (2013). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap perubahan warna label cerdas indikator warna dari daun erpa (*Aerva sanguinolenta*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 23(3), 232–241.*
- Sinta, dkk. (2010). *Praktikum Mikrobiologi Dasar*. Jakarta: CV trans Info Media.
- Siswandari, G. M. (2017). *Kadar antosianin dan uji organoleptik pada es krim dengan penambahan tepung beras hitam (Oryza sativa L. indica)*.
- Subandi. (2010). *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta.
- Sumarsih. (2003). *Mikribologi Dasar*. Yogyakarta.
- Virginia, A. (2018). *Diimobilisasi dengan matriks silika dan pelapisan sintesis hibrida alga Tetraselmis sp . yang diimobilisasi dengan matriks silika dan pelapisan magnetit (Fe 3 O 4) sebagai adsorben zat.*
- Winarti. (2008). *Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L) sebagai pewarna alami.*