

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, M. S., 2001. Epidemiologi Dermatomikosis di Indonesia. Edisi ke 5. Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Univeritas Indonesia. Jakarta: 1-5.
- Afandy, M.A., S. Nuryanti dan A.W.M Diah., 2017. Extraction of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) Using Solvent Variation and Its Utilization as Acid-Base Indicator, *J. Akad. Kim.* 6(2): 79-85
- Anisa, Choirul., 2017. Kualitas Preparat Mitosis *Allium cepa* Menggunakan Pewarna Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Pelarut Dan Lama Pewarnaan. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. UMS.
- Arifuddin, Widiastini., 2018. Aktivitas Antioksidan Senyawa Antosianin dari Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). STKIP Pembangunan Indonesia Makassar.
- Armanzah, Reynaldi Syarif dan Tri Yuni Hendrawati., 2016. Pengaruh waktu maserasi zat antosianin sebagai pewarna alami dari ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas l.*).Skripsi, UMJ, Jakarta.
- Budyanto, A. dan Yulianingsih., 2008. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas jeruk siam (*Citrus nobilis L.*). *J. Pascapanen.* 5(2) : 37-44
- Community Eye Health., 1999. Preparation of lactophenol cotton blue slide mounts. London School of Hygiene & Tropical Medicine. Vol. 12
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia., 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Fardiaz, Srikandi., 1989. Mikrobiologi pangan. Pusat Antar Univ. Jakarta.
- Fatimatuzahro, Dewi., Ayuning Tyas, Dian., Hidayat, Saifullah. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Walisongo Semarang.
- Fauzana, D. L., 2010. Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi Terhadap Rendemen Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Gandjar, I., Sjamsuridzal, W., Oetari, A., 2014. Mikologi: Dasar dan Terapan. IKAPI DKI Jakarta.

- Hambali, M., mayasari, F., Noermansyah, F., 2014. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Waktu Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*. No. 2, Vol. 20.
- Hardoko, L., Hendarto, dan Tagor., 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*,21 (I) : 25-32.
- Janeiro,P., A.M. O. Brett., 2007. Redox Behavior of Anthocyanins Present in *Vitis vinifera L*.*Electroanalysis* 19, No. 17, 1779 –1786
- Jawetz., Melnick., Adelberg., 2008. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta : EGC.
- Jiao,Y., Y, Jiang., W, Zhaidan Z. Yang., 2012. Studies on Antioxidant Capacity of Antochyanin Extract from Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas L.*). *African Journal of Biotechnology*.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A., dan Ginting, E., 2008. Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Meyer, L.H., 1982. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. University of California
- Mukhriani., 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar*. Volume VII No. 2
- Nagai, I., 1917. The Action of Oxidase on Anthocyanin, *The Botanical Magazine*.vol.XXXI,No 363, 66-74
- Ningsih, Indah Yulia., 2016. Studi Etnofarmasi Penggunaan Tumbuhan Obat Oleh Suku Tengger di Kabupaten Lumajang dan Malang Jawa Timur: *Jurnal Farmasi Indonesia*
- Nollet, L.M.L., 1996. *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Nunki Nastasya., 2018. Pengujian Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif Pengganti Gentian Violet Pada Pewarnaan Gram Bakteri.
- Onggowaluyo, J. S., 2019. *Parasitologi Medik (Mikologi)*. Poltekkes Kemenkes RI. Bandung
- Pusdiknakes., 1993. *Malaria*. Depkes RI. Jakarta.

- Reskika, A., 2011. Evaluasi Potensi Rumput Laut Coklat (Phaeophyceae) dan Rumput Laut Hijau (Chlorophyceae) Asal Perairan Takalar Sebagai Antibakteri *Vibrio* Spp. [Skripsi]. 62 hal.
- Robinson, T., 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Edisi ke-6. Penerjemah : Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Rukmana, R., 1997. Ubi Jalar. Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 6-10.
- Sa'diyah, R. A., 2015. Penggunaan Filtrat Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Sebagai Pewarna Alternatif Jaringan Tumbuhan Pada Tanaman Melinjo (*Gnetum gnemon*). E-Jurnal BioEdu. 4 (1):765.
- Steed, L.E. & Truong, V.D., 2008. Anthocyanin Content, Antioxidant Activity, and Selected Physical Properties of Flowable Purple Fleshed Sweet Potato Purees. *Journal of Food Science*, 73(5), hal 215-221.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S., 2003. Review: Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *Japan Agricultural Research Quarterly* 37: 167-173.
- Suzery, M., Lestari, S., dan Cahyono, B., 2010. "Penentuan Total Antocianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) Dengan Metode Maserasi Dan Sokhletasi". *Jurnal Sains & Matematika (JSM)*. Volume 18 (1).
- Tensiska, E.S, dan Natalia., 2007. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.) dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(1):25-31.
- Wang, Chau-jong., 2008. *Hibiscus Anthocyanins for Inhibiting Cancers*, United States Patent, 200801 1305.
- Widjanarko, S., 2008. Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning. Hal: 2-4.
- Wijaya, L.S., Widjanarko, S.B., dan Susanto, T., 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var Binjai. *Biosain*, Vol. I No. 2.
- Winarti, Sri., Sarofa, Ulya., Anggrahini, Dhini., 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia UPN*. Vol. 3, No. 1.
- Xiu-li, HE., Xue-li, LI., Yuan-ping, LV., Qiang, HE., 2015. Composition and color stability of anthocyanin-based extract from purple sweet potato. *Food Sci Technol Campinas*. 35 (3): 468-47