

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugroho, N., Rohmah, I., & Santoso, S. (2013). Pengaruh Pemberian Boraks Dosis Bertingkat Terhadap Perubahan Gambaran Makroskopis Dan Mikroskopis Hepar Selama 28 Hari (studi pada tikus wistar). *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 2(1), 108396.
- Ajeng Nastiti, A., Ayun, Q., & Malis, E. (2020). Analisis Borak Dengan Menggunakan Metode Komparator Warna Dari Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Crystal : Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 2(2), 28–40. <https://doi.org/10.36526/jc.v2i2.1197>
- Akbar, A. F. (2020). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kombinasi Buah Naga Merah dan Buah Mentimun terhadap Mutu Fisik Soothing Gel. *Kti*, 5–21.
- Amin, J. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Promosi terhadap Keputusan Pembelian Indomie di Kecamatan Tarumajaya. *Stie*, 1(3), 41–52. <https://www.ejournal.stitpn.ac.id/index.php/bintang/article/view/716/476>
- Arumsari, R. F., & Khadijah, K. (2022). Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Makanan di Wilayah Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 11(2), 151–156. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/MGK/article/view/27770>
- Aryanta, I. W. R. (n.d.). *Metode yang digunakan dalam penelitian Secara umum , buah naga kaya dengan zat*. 4(2), 8–13.
- Azizah, W. N., Prasetyaningrum, A., & Raharjo, T. J. (2019). *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) sebagai Indikator Alami dalam Deteksi Boraks pada Bahan Pangan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 34-40.
- Bening Azhilmi, F. (2019). *Thina middha (Kemalasan dan kantuk) Definisi Objek Penelitian*. 1–9.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, S., Adiyaksa, R., & Febryani, V. (2021). Penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya boraks dan formalin dalam makanan jajanan : studi literatur hazardous use of food supplements of borax and formalin in snack food : Literature study. *Sanitasi Lingkungan*, 1(2), 65–71. <https://doi.org/10.36086/salink.v1i2.952>
- BPOM RI. (2018). *Bahaya Boraks dan Formalin pada Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Hasil*

pengawasan pangan olahan yang mengandung bahan berbahaya. Jakarta: BPOM RI.

- Bhadra, P., Sarkar, S., & Saha, S. (2020). *Sample Preparation Techniques in Analytical Chemistry*. Springer.
- Caron, J., & Markusen, J. R. (2016). *Bahan Tambahan Pangan*. 033, 1–23.
- Castañeda-Ovando, A., Pacheco-Hernández, M. de L., Páez-Hernández, M. E., Rodríguez, J. A., & Galán-Vidal, C. A. (2009). Chemical studies of anthocyanins: A review. *Food Chemistry*, 113(4), 859–871. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.09.001>
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. 4th Edition. SAGE Publications
- Darmawati, D., Usman, Nur Eni Nur, Nursamsi, & Moh. Asri. (2023). Identifikasi Boraks dengan Indikator Alami Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Jajanan Bakso di Kecamatan Galang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(5), 393–399. <https://doi.org/10.56338/jks.v6i5.2859>
- Esati, N. K., Natih Lestari, N. W., & Dina Saniasih, N. N. (2023). Edukasi Dan Pelatihan Pemanfaatan Tanaman Toga (Kunyit) Untuk Identifikasi Boraks Pada Makanan Di Desa Sibang Kaja Kecamatan Abiansema Badung. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 8(3), 320–326. <https://doi.org/10.31602/jpaiuniska.v8i3.7053>
- Fatmasari Afriyanti, Rani Rubiyanti, N. A. (2023). *Sains Indonesiana: Jurnal Ilmiah Nusantara Vol.1, N. 1*(April), 182–190.
- Fatoni, A., Hilma, H., Rasyad, A. A., & Hidayati, N. (2024). Interaksi Kimia Antara Larutan Boraks dengan Ekstrak Cair Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*): Pengembangan Ilmu Kimia Terhadap Siswa SMA Islam Terpadu Bina Ilmi Kota Palembang Sumatera Selatan
- Fay, D. L. (2017). Teh Dari Kulit Buah Naga. *Angewandte Chemie International Edition*, 11(6), 6–27.
- Ghasemi, A., & Zahediasl, S. (2012). *Normality tests for statistical analysis: a guide for non-statisticians*. International Journal of Endocrinology and Metabolism, 10(2), 486–489.
- Harborne, J. B. (1996). *Phytochemical Methods: A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis*. London: Chapman and Hall.
- He, J., Giusti, M. M., & Lin, H. (2010). Anthocyanins: Their Stability and

- Degradation in Different Food Systems. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(8), 671–681. <https://doi.org/10.1080/10408390903064200>
- Herawati, V. E., et al. (2017). Potensi ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai indikator alami dalam pendeteksian senyawa basa. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(1), 100–108.
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018) *Analisis Pengaruh Revitalisasi Pasar Tradisional Terhadap Pendapatan Pedagang Pasar Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, 3(2), 91–102.
- Ismail, N., Yusnita, R., & Rahmi, I. (2020). *Analisis Boraks pada Kerupuk dan Dampaknya terhadap Kesehatan*. *Jurnal Ilmu Pangan*, 7(2), 112–119
- Jamil, Azhar, Yusuf Sabilu, S. M. (2019). Bahan Pangan Pengawet pada makanan. *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)*, 53(9), 1689–1699.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Bahan Tambahan Pangan yang Dilarang Digunakan dalam Pangan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Khomsiyah, S., Ayun, Q., & Eka Evi Susanti, R. (2019). Pengembangan Metode Spektrofotometer UV-Vis Untuk Menentukan Kadar Boraks Dengan memanfaatkan Senyawa antosianin dari Ekstrak Buah Naga Sebagai Indikator. *Jurnal Crystal : Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 1(2), 23–33. <https://doi.org/10.36526/jc.v1i2.803>
- Koswara, S. (2010). Pengolahan aneka kerupuk. *Ebookpangan.Com*, 1–31.
- Lestari, D., Dewi, M., Ningsih, S. C., & Hidayati, H. (2021). Identifikasi Boraks Pada Pentol Bakso Yang Di Kelurahan Air Hitam Dengan Pereaksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 3(1), 58–64. <https://doi.org/10.33759/Jrki.V3i1.125>
- Naga, B., & Nizori, A. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 228–233. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>
- Nastiti, A. A., Ayun, Q., & Malis, E. (2020). Analisis Borak dengan Menggunakan Metode Komparator Warna dari Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 2(2), 28–40

- Nurkhamidah, S. (2017). Identifikasi Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Makanan Dengan Menggunakan Scientific Vs Simple Methods. *Sewagati*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v1i1.2985>
- Nurlailia, A., Sulistyorini, L., & Puspikawati, S. I. (2021). Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Makanan di Wilayah Kota Banyuwangi. *Media Gizi Kesmas*, 10(2), 254. <https://doi.org/10.20473/mgk.v10i2.2021.254-260>
- Nida, A., Qurrotu 'Aini, F., Agus Wiyono, S., & Suwanto. (2023). Test of Borax and Formalin on Snacks with Turmeric and Dragon Fruit Extracts at SMAN 1 Nguter, Sukoharjo. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1), 451–458. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i1.4380>
- Nina Aini Mahbubah, & Hidayat. (2022). Peningkatan Kualitas Proses Produksi Dan Kemasan Pada Usaha Kerupuk Ikan Dikecamatan Sidayu, Kabupaten Gresik. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(12), 3435–3440. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v1i12.2073>
- Novianty, N. (2023). Deteksi Formalin Pada Tahu Menggunakan Ekstrak Antosianin Dari Kulit Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Masker Medika*, 11(1), 190–194. <https://doi.org/10.52523/Maskermedika.V11i1.535>
- Rahmawati et al., (2021). *Peran Ekstrak Kulit Buah Naga dalam Deteksi Bahan Kimia Berbahaya pada Makanan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 22(1), 34-41.
- Pelta, D. A. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. In עלון הנוטע (Vol. 66, pp. 37–39).
- Permenkes. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Makanan*. 1–11.
- Pratama, R. (2018). Pengaruh Modal, Lokasi Dan Jenis Dagangan Terhadap Pendapatan Pedagang Pasar. *Jurnal Mitra Manajemen*, 2(3), 239–251. <https://doi.org/10.52160/ejmm.v2i3.97>
- Prihantoro, T. A. D. I., Geografi, P. S., Geografi, F., & Surakarta, U. M. (2019). *Analisis perbandingan tingkat perkembangan dan pelayanan pasar keden dan pasar pedan di kecamatan pedan kabupaten klaten*.
- Rohanah, R., Puspita, R. R., Wijaya, R. D., Pratiwi, R. D., & Hareva, J. A. (2023). Buah naga (*hylocereus polyrhizus*) dan buah bit (*beta vulgaris*) terhadap peningkatan kadar hemoglobin. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 17(6), 465–472. <https://doi.org/10.33024/hjk.v17i6.11800>

- Rohman, A., Setyawan, B., Ulfa Utami, A., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., Pgri Banyuwangi Jalan Ikan Tongkol No, U., Timur, B.-J., & Penulis, K. (2023). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Untuk Identifikasi Kandungan Formalin Pada Cilok Di Kecamatan Rogojampi Use Of Red Dragon Skin (Hylocereus Polyrhizus) For Identification Of Formalin Content In Cilok In Rogojampi District*. 5(2).
- Roobha, R., Saravanakumar, M., Aravindhan, K., & Suganya Devi, P. (2011). Effect of pH on stability of anthocyanin pigments in *Syzygium cumini* fruit pulp. *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*, 2(1), 2229–3701.
- Rozak. (2012). *Jenis-Jenis Pangan*. 18, 5–14.
- S Puspitasari. (2021). Kandungan Kulit Buah Naga. *Skripsi*, 31(1), 101–104. <http://ci.nii.ac.jp/naid/40001854857/%5Cnhttp://ci.nii.ac.jp/naid/40001854857>
- Salzabilah, N., Inayah, I., & Khaer, A. (2022). Analisa Kandungan Boraks Pada Makanan Dengan Menggunakan Ekstrak Ubi Jalar Ungu Di Pasar Karuwisi Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 22(2), 304. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v22i2.2898>
- Sammulia, S. F., Suhatri, N., & Raja Guk-Guk, H. C. (2019). Deteksi Rhodamin B pada Saus Serta Cemaran Boraks dan Bakteri Salmonella sp. pada Cilok Jajanan Sekolah Dasar Kota Batam. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(2), 286. <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v16i2.5744>
- Sari, et al (2020). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga dalam Deteksi Boraks pada Makanan: Studi Kasus Kerupuk*. Jurnal Ilmiah Gizi dan Pangan, 18(2), 115-121.
- Sari, R. M., Hapsari, R. D., & Putri, A. D. (2020). *Evaluasi Sensitivitas Test Kit Boraks dalam Pengujian Produk Pangan*. Jurnal Keamanan Pangan, 13(2), 75–83
- Sukmawati, A. R. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pendeteksi Boraks Pada Tahu Pong. *Karya Tulis Ilmiah*, 1–28.
- Susanti, R. (2021). *Peran Lokasi Strategis dalam Pengembangan Pasar Tradisional di Kawasan Perkotaan*. Jurnal Ekonomi dan Pembangunan, 19(2), 112-120.
- Trisdayant, N. P. E. (2022). Analisis Boraks Dengan Ekstrak Bunga Telang Pada Kerupuk Puli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 1–9. <https://doi.org/10.52352/Jgi.V10i1.701>

- Wahyuni, F., Basri, Z., & Bustami, M. U. (2013). Pertumbuhan Tanaman Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Berbagai Konsentrasi Benzilamino Purine Dan Umur Kecambah Secara In Vitro. *E-Journal Agrotekbis*, 4(3), 332–337.
- Wahyuni, S., Sari, R. M., & Hidayati, N. (2021). *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) sebagai Indikator Alami pada Deteksi Boraks*. *Jurnal Kimia dan Pendidikan*, 12(1), 33–3
- Wahyuni, S., Rahayu, P., & Fitriani, E. (2021). *Uji Daya Indikator Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga dalam Deteksi Boraks pada Makanan*. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 6(2), 85–91.
- Wakidi, R. F., Nurpemasari, A., & Faisal, A. P. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus Sp.*) Dalam Sediaan Spray Identifikasi Boraks. *Sains Medisina*, 1(1), 21–26.
- Winengsih, R., & Kurniasih, S. (2019). Improvement of Knowledge Borax Detection in Food Using Natural Product in Paud Bunayya ICBB Bantul. *Jurnal Abdimas Madani*, 1(2), 84–88.
- Wibowo, T. (2011). *Peran Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan Semarang Terhadap Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Jajanan Berbahaya Di Sekolah Dasar Di Kota* <https://lib.unnes.ac.id/1012/>
- World Health Organization (WHO). (2019). *Laboratory Biosafety Manual* (3rd ed.).