

DAFTAR PUSTAKA

- Alfathy, R. M., Aji, M. P., & Sulhadi. 2017. Analisis Variasi Warna Terhadap Kualitas Daya Serap Dan Kuat Tarik Tissue Napkin Paper. *Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika*. 2(1): 25–27.
- Alsuhendra, R. 2013. *Bahan toksik dalam Makanan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Anngela, O., Muadifah, A., & Nugraha, D. P. 2021. Validasi Metode Penetapan Kadar Boraks pada Kerupuk Puli Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*. 3(1): 375–381.
- Azas, Q. S. 2013. Analisis Kadar Boraks Pada Kurma Yang Beredar Di Pasar Tanah Abang Dengan Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Program Studi Farmasi, Uin Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2020. *Laporan Tahunan Badan POM 2020. Buletin Jendela Data Dan Informasi Kesehatan*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2006. Bahan Berbahaya Yang Dilarang Untuk Pangan. (On-line), <https://www.pom.go.id/berita/bahan-berbahaya-yang-dilarang-untuk-pangan>. diakses 2 Desember 2022.
- Cholis, I. N. 2009. Aktivitas Antiplasmodium Fraksi Semipolar Ekstrak Etanol Rimpang Temu Mangga (*Curcuma Mangga Val .*) Terhadap Plasmodium Berghei Secara In Vivo. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Chin, W. W. 1998. The Partial Least Squares Aproach to Structural Equation Modeling. *Modern Methods for Business Research*. 295(2):336
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. 2022. Karakteristik Warna L* a* b* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*. 6(1):30
- Falahudin, I., Pane, E. R., & Kurniati, N. 2016. Uji Kandungan Boraks pada Pempek Lenjer yang Dijual di Kelurahan Pahlawan. *Jurnal Biota UIN Raden Fatah*. 2(2):143–150.
- Gryniewicz, G., & Ślifirski, P. 2012. Curcumin and curcuminoids in quest for medicinal status. *Acta Biochimica Polonica*. 59(2).

- Hanafia, Rahma. 2021. Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro Terhadap Aktivasi Antioksidan Ekstrak Temulawak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Hartati, F. K. 2017. Analisis Boraks Dengan Cepat, Mudah Dan Murah. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*. 2(1).
- Hidayati, D., & Saparinto, C. 2006. *Bahan tambahan pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Permenkes Republik Indonesia No. 33 tentang Bahan Tambahan Pangan*. PerMenKes Republik Indonesia No. 33, 757, 1–10.
- Muharrami, L. K. 2015. Analisis Kualitatif Kandungan Boraks Pada Krupuk Puli Kecamatan Kamal. *Jurnal Pena Sains*. 2(2): 5.
- Setianingsih, D. A., & Kresnadipayana, D. 2018. Penentuan Kadar Boraks pada Karak Berkode Registrasi dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Biomedika*. 11(2): 103–108.
- Shaleha, N. 2023. Uji Stabilitas Warna Berdasarkan Intensitas Dan Kadar Kurkumin Ekstrak Kunyit Dan Temulawak. *Journal Cross-Border*. 6(2): 790–803.
- Sri Mulyani, D. K., Dwi Nugraheni, N., Marinda Sari, H., & Zulvita Anani Siswondo, A. 2013. Macroscopy, Microscopy, Phytochemical Identity Of *C. Mangga*, *C. Zedoaria*, And *K. Rotunda Rhizome*. *Traditional Medicine Journal*. 18(2).
- Sulistiyawati, H. 2012. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Volatil Pada Temu Mangga (*Curcuma Mangga*) Dengan Menggunakan *Cone Water Steam Distillation* (CWSD). *Journal Agrosainstek*. 9(11).
- Sulistiyawati, & Wiyati, W. 2020. Pembuatan Teskit Boraks dalam Upaya Efisiensi Penggunaan Bahan dan Alat Laboratorium. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Suyono. 2015. *Analisis Regresi untuk Penelitian (1st ed.)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Tensiska., Nurhadi, B., & Isfron, A. 2012. Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi Dari Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Dalam Minuman Ringan Dan Jelly Pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura-Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik*. 14(3): 198–206.

- Tumbel, M. 2010. Analisis kandungan boraks dalam mie basah yang beredar di kota Makassar. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*. 11(1): 57–64.
- Winarno, F. G., & Rahayu, T. S. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Yani, Fitri. 2013. Formulasi Minuman Fungsional Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val.) Ditinjau dari Kualitas Sensori dan Kapasitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Yustinianus, R. R., Wunas, J., Rifai, Y., & Ramli, N. (2020). Curcumin Content in Extract of some Rhizomes from Zingiberaceae Family. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*. 4(1): 15–19.
- Zubaydah, W. O. S., Andriani, R., Handoyo, M., Sahumen, & Irnawati. 2020. Pembuatan Tes Kit Menggunakan Ekstrak Etanol Kulit Buah Ruruhi (*Syzygium Polycephalum* (Miq.) Merr. & L.M Perry) Sebagai Pendeteksi Pengawet Boraks Pada Makanan Olahan. *Preventif Journal*. 4(1): 13–16.
- Zurimi, S. 2021. Deteksi Boraks Menggunakan Kertas Whatman Dengan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Longa* Linn) Pada Tahu. *Jambura Nursing Journal*. 3(2): 70–77.

