

DAFTAR PUSTAKA

1. Achmad, Z., & Sugiarto, B. (2020). *Ekstraksi Antosianin dari Biji Alpukat sebagai Pewarnaan Alami. Jurnal Review*, 12(2), 134-143. ISSN: 1979-8415.
2. Armanzah, R.S., & Hendrawati, T.Y. (2016). *Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir). Pewarna Alami*, 1(1), 1-10.
3. Agustina, T. E., & Amir, M. (2012). *Pengaruh Temperatur dan Waktu pada Pengolahan Pewarna Sintetis Procion Menggunakan Reagen Fenton*. 18(3), 54-61.
4. Ardima & Wati, T.Y. (2017). *Proses Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir). Pewarna Alami*, 1(11), 1-15.
5. Albar, A., Rahmaniah, & Ihsan. (2015). *Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik Berbahan Dasar Pati Umbi Ungu, Plasticizer Gliserol, dan Kitosan. Jurnal Teknosains*, 15(3), 253-257.
6. Atika, V., & Haerudin, A. (2015). *Pengaruh Variasi Bahan Pra Mordan pada Pewarnaan Batik Menggunakan Akar Mengkudu (Morinda citrifolia). Dinamika Kerajinan dan Batik*, 32(1), 1-8.
7. Alamsjah, Y. I., Agustien, F., et al. (2017). *Antibacterial Potency of Fresh Extract Leaves of Jamaican Cherry (Muntingia calabura L.) in Inhibiting the Growth of Shigella dysenteriae. Jaminan Mutu Pangan*, 4(1), 8-15.
8. Anugrah, R. M., Suryani, E., et al. (2020). *Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal bagi Anak Sekolah. Jurnal Gizi*, 9(1), 150-158.
9. Ahmed, M., Akter, M. S., Lee, J.-C., & Eun, J.-B. (2010). *Encapsulation by Spray Drying of Bioactive Components, Physicochemical and Morphological Properties from Purple Sweet Potato. Food Science and Technology*, 43(1), 1307-1312.

10. Ariyanti, N. S., Hayati, N. S., & Sunarso, H. (2022). *Potensi Daun dari Enam Jenis Tumbuhan sebagai Pewarna Alami untuk Tekstil. Jurnal Sumber Daya Hayati*, 8(2), 65-74.
11. Ainiyah, I. (2018). *Pengaruh Jenis dan Massa Mordan terhadap Hasil Pewarnaan Alami Buah Galing pada Jaket Batik Berbahan Denim. eJournal*, 7(1), 28-33.
12. Asi Tritanti, Ika Pranita. (2015). *Limbah Kulit Pisang sebagai Alternatif Pengganti Pewarna Sintetis pada Bedak Tabur. Jurnal Ilmiah*, 22(3):339-349.
13. Berlin, S. W., Linda, R., & Mukarlina. (2017). *Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Bahan Pewarna Alami oleh Suku Dayak Bidayuh di Desa Kenaman Kecamatan Sekayam Kabupaten Sanggau. Protobiont*, 6(3), 303-309.
14. Butar-Butar, M., Sianturi, S., & Fajar, F. (2023). *Formulasi dan Evaluasi Blush on Compact Powder menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) sebagai Coloring Agent. Majalah Farmasetika*, 8(1), 27-43.
15. Chandra, N., Andriana, Y.F., Setiawardhana, D. R., & Ds, M. (2022). *Eksplorasi Serat Kapuk dengan Pewarna Kulit Ubi Ungu dan Teknik Felting. Jurnal Teknik Serat*, 6(1), 39-4.
16. Chen, C.-C., Lin, C., Chen, M.-H., & Chiang, P.-Y. (2019). *Stability and Quality of Anthocyanin in Purple Sweet Potato Extracts. Foods*, 8(1), 1-13.
17. Eka, W., Santoso, A., Estiasih, T. (2014). *Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var. Ayamurasaki) dengan Anthocyanins Peel (Ipomoea Batatas Var. Ayamurasaki). Jurnal Review*, 2(4), 121-127.
18. Failisnur, F., Sofyan, S., Silfia, S., Sy, S., & Ardinal, A. (2018). *Biomordan Gambir pada Pewarnaan Kain Viskos Menggunakan Ekstrak Pewarna dari Limbah Kulit Jengkol (Archidendron Jiringa). Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 77-82.
19. Gede Mahardika, I., Luh Dewi Anggreni, N. S. Dharmawan. (2023). *Hematologi dan Biokimia Darah Babi yang diberi Pakan Limbah Ubi Jalar Ungu. Jurnal Veteriner*, 24(36), 32-39. DOI: 10.19087/Jveteriner.2023.24.1.32.
20. Haerudin, A., Andi Purnomo, M. R., & Ma'mun, S. (2022). *Zat Warna Alami Berbasis Limbah Sabut Kelapa Muda (Coco nucifera) untuk Pewarnaan Kain*

- Batik. Dinamika Kerajinan dan Batik Majalah Ilmiah*, 39(1), 101-112.
21. Handayani, R., & Larasati, H. Y. (2018). *Identification of Synthetic Dyes on Rosella Flower Products (Hibiscus sabdariffa) by Thin Layer Chromatography. Jurnal Penelitian Kimia*, 17(2), 130-135.
 22. Hasri. (2010). *Prospek Kitosan dan Kitosan Termodifikasi sebagai Biopolimer Alami yang Menjanjikan. Jurnal Chemical*, 11(2), 1-10.
 23. Hayati, B. N., & Suparjan, S. (n.d.). *Kemitraan sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat dalam Program CSR Batik Cap Pewarna Alami di PT. Semen Gresik Pabrik Tuban. Jurnal Sosiologi USK*, 11(1), 43-50.
 24. Herman, I. H., Widiyanto, D., & Ernawat, I. (2020). *Penggunaan K-Nearest Neighbor (KNN) untuk Mengidentifikasi Citra Batik Pewarna Alami dan Pewarna Sintetis Berdasarkan Warna. Senamika*, 504-515. ISBN 978-623-93343.
 25. Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). *Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple-Fleshed Sweet Potato and Selected Products. Food Chemistry*, 33(3), 296-302.
 26. Ina, I. (2013). *Uji Protein dan Organoleptik Kue Bolu dengan Penambahan Tepung Biji Munggur (Pithecolobium saman) dan Ubi Ungu (Ipomoea batatas). Artikel Ilmiah*, 1(1), 1-14.
 27. Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K., & Ishikawa, F. (2005). *Antioxidative Activity of Anthocyanins from Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas cultivar Ayamurasaki). Biochemical Pharmacology*, 69(5), 979-988.
 28. Krisna, A., Nindyarani, & Sutardi, S., Suparmo. (2011). *The Chemical, Physical and Organoleptical Properties of Purple-flesh Sweet Potato (Ipomoea batatas Poiret) and Its Products. Jurnal Agriteknologi*, 31(4), 273-280.
 29. Kusuma, A. M., Asarina, Y., Rahmawati, Y. I., & Susanti. (2016). *Effect of Dayak Garlic (Eleutherine palmifolia (L.) Merr) Extract and Sweet Purple Potato (Ipomoea batatas L) Extract on Lowering Cholesterol and Triglyceride Blood Levels in Male Rats. Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 6(2), 108-116.
 30. Mahmudatussa'adah, A. (2014). *Komposisi Kimia Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. Jurnal Pangan*, 23(1), 53-6

