

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelrahman, M. S. H. T. M. T. Y. (2021). Comprehensive Metabolite Profiling in Genetic Resources of. *Molecules*, 1–14.
- Aditif, Z. A. T., & Aziz, S. A. (2020). *Zat aditif* “. 1–5.
- Agusriandi, Elihami, & Widiawati, W. (2020). Identifikasi Bawang Merah dan Bombay dengan Pendekatan Radial Basis Function Neural Network (RBFNN). *Jurnal Media Informatika Budidarma*, 4, 1043–1050. <https://doi.org/10.30865/mib.v4i4.2334>
- Anggarani, M. A., & Amalia, R. (2022). ANALISIS KADAR FENOLIK, FLAVONOID DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN UMBI BAWANG BOMBAI (*Allium cepa L.*). *Unesa Journal of Chemistry*, 11(1), 34–45. <https://doi.org/10.26740/ujc.v11n1.p34-45>
- Ardiansyah, R., Jaya, R., & Rahmi, C. H. (2021). Prediksi Pasokan Bawang Merah Mendukung Desain Pengembangan Agroindustri Di Provinsi Aceh. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1), 46–52. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.1.46>
- Aritonang, M. L., Boro Seminar, K., Suyatma, N. E., Hermadi, I., & Pertanian, I. (2022). *SISTEM PAKAR PENENTUAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN UNTUK PRODUK PANGAN*. 9(3), 479–488. <https://doi.org/10.25126/jtiik.202293363>
- Atika, R. (2021). Perbandingan Kadar Flavonoid Pada Kulit Bawang Merah (*Allium cepa L.*) dan Kulit Bawang Putih (*Allium sativum L.*) dengan Metode Spektrofotometri Uv- Vis. *Politeknik Harapan Bersama*, 1–113.
- Ayvaz, H., Cabaroglu, T., Akyildiz, A., Pala, C. U., Temizkan, R., AĞÇAM, E., Ayvaz, Z., Durazzo, A., Lucarini, M., Direito, R., & Diaconeasa, Z. (2023). Anthocyanins: Metabolic Digestion, Bioavailability, Therapeutic Effects, Current Pharmaceutical/Industrial Use, and Innovation Potential.

- Antioxidants*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/antiox12010048>
- Cahnia, Z. A. (2021). Pemanfaatan Mendeley Sebagai Manajemen Referensi pada Penulisan Skripsi Mahasiswa Program Studi Perpustakaan dan Sains Informasi Universitas Bengkulu. *Palimpsest: Jurnal Ilmu Informasi Dan Perpustakaan*, 12(1), 48–54. <https://doi.org/10.20473/pjil.v12i1.26471>
- Depkes RI. (2013). *FARMAKOPE INDONESIA EDISI V 2014*.
- DISKOMINFO, K. (2024). *Industri Makanan Dominasi Usaha Mikro di Kaltim Industri Makanan Dominasi Usaha Mikro di Kaltim*.
- Enjelina, W., & Erda, Z. (2022). Bahan Organik Rumah Tangga sebagai Pendekripsi Formalin pada Makanan. *GALENICAL : Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh*, 1(4), 102. <https://doi.org/10.29103/jkkmm.v1i4.9257>
- Erliyanti, N. K., Yoghaswara, R. R., & Saputro, E. A. (2021). Pendekripsi Kandungan Boraks pada Makanan yang Dijajakan di Desa Cangkarman Kabupaten Bangkalan Menggunakan Ekstrak Kunyit atau Ekstrak Bawang Merah. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 232–237. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i2.14278>
- Fauziyah, R., Widayanti, A., & Rosalinda, S. (2022). Perbedaan Metode Ekstraksi terhadap Kadar Sisa Pelarut dan Rendemen Total Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Kimia Padjadjaran*, 1, 18–25. <https://jurnal.unpad.ac.id/jukimpad>
- Fira Hardianti S, Arman, & Abd. Gafur. (2021). Identifikasi Kandungan Boraks Pada Bakso Gerobak Di Jl. Packerakkang Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 2(5), 908–914. <https://doi.org/10.33096/woph.v2i5.296>
- Firdausi, A., Jihad, A., Zulfa, F., & Meiksha Bahar, D. (2020). Uji Efektifitas Ekstrak Bawang Bombai (*Allium Cepa* L. Var. *Cepa*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Mallasezia furfur* Secara In Vitro. *Seminar Nasional Riset Kedokteran*, 2020.

- Fitriyah, L. A., Af'idah, N., Wardana, H. K., & Hayati, N. (2022). Edukasi Identifikasi Boraks Dalam Makanan. *Andatama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 7–13.
- Gusti Ayu Putu Windu Lestari, & I Wayan Martadi Santika. (2023). Potensi Antikolesterol dari Bawang Putih (*Allium sativum*): Systematic Review. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 44–60. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p04>
- Herdyastuti, N., Wikandari, P. R., Maharani, D. K., Prahara, M. A., & Purnamasari, A. P. (2021). *Evaluation of Antioxidant Activity, Phenolic and Vitamin C Content of Effect Drying Temperature in Black Garlic Kating Type*. 209(Ijcse), 423–428.
- Idealistuti, I., Suyatno, S., Yani, A. V., Fahmi, I. A., & Hawa, P. S. (2022). Education Regarding Food Additives for Residents of RT 29 Kelurahan 15 Ulu, Jakabaring District, Palembang City, South Sumatra Province. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 2(2), 68. <https://doi.org/10.32502/altifani.v2i2.4508>
- Islamiyah, S., & Inayah, Z. (2023). GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL BAKTERI PADA JAJANAN PENTOL BAKAR YANG DIJUAL DI WILAYAH KECAMATAN SUNGAI KUNJANG KOTA SAMARINDA. *Jurnalmalahayati*, 10(3), 1672–1680.
- Juwita, A., Yulianis, Y., & Sanuddin, M. (2021). Uji Boraks pada Beberapa Kerupuk Mentah dari Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 464–469. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.449>
- Kadek Duwi Cahyadi, N. ketut E. (2023). Uji kualitatif boraks dengan indikator alami serta analisis kuantitatifnya secara spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Farmasetis*, 12(4), 373–382.
- Kumar, V. M., & Author, C. (2022). Bioactive composition of onion (*Allium cepa*) and its health benefits: A review. ~ 1148 ~ *The Pharma Innovation*

- Journal, 11(6), 1148–1153. www.thepharmajournal.com*
- Ladeska, V., Rindita, Amyra, N., & Dwi Veranthy, T. (2020). Physicochemical Analysis and Antioxidant Activity of Onion Bulbs (*Allium cepa L.*). *Jurnal Jamu Indonesia, 5(2)*, 56–67. <https://doi.org/10.29244/jji.v5i2.170>
- Larasati, P., Karim, A., & Fauziah, I. (2019). Uji Kandungan Boraks pada Makanan Berbahan Dasar Daging dengan Menggunakan Ekstrak Kunyit dan Ekstrak Test of Borax on Meat Based Foods Using Tumeric Extract and Onion Extract Sold in Elementary Schools at Percut Sei Tuan. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA), 1(2)*, 72–76. <http://jurnalmahasiswa.uma.ac.id/index.php/jibioma>
- Male, Y. T., Rumakat, D. H., Fransina, E. G., & Wattimury, J. (2020). Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Bakso Di Kota Ambon. *Biofaal Journal, 1(1)*, 37–43.
- Mardina, P., Astarina, E. N., & Aquarista, S. (2011). Pengaruh Kecepatan Putar Pengaduk Dan Waktu Operasi Pada Ekstraksi Tannin Dari Mahkota Dewa. *Jurnal Kimia, 5(2)*, 125–132.
- Meliawati, Sukarni, & Yoga, P. (2023). *PENGARUH PEMBERIAN “BAWANG PUTIH (ALLIUM SATIVUM L)” TERHADAP PERUBAHAN TEKANAN DARAH PADA PENDERITA HIPERTENSI: LITERATURE REVIEW*. 1–8.
- Metrani, R., Singh, J., Acharya, P., Jayaprakasha, G. K., & Patil, B. S. (2020). Comparative metabolomics profiling of polyphenols, nutrients and antioxidant activities of two red onion (*Allium cepa L.*) cultivars. *Plants, 9(9)*, 1–18. <https://doi.org/10.3390/plants9091077>
- Muhammad, N. (2023). Usaha Mikro Tetap Merajai UMKM , Berapa Jumlahnya ? *Databoks, 2021*, 1–8.
- Muthi'ah, S. N., & Qurrota, A. (2021). Analisis kandungan boraks pada makanan menggunakan bahan alami kunyit. *Artikel Penelitian, 2012*, 13–18.

- 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>
- PERMENKES. (1985). PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : 722/MENKES/PER/IX/88. *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : 722/MENKES/PER/IX/88 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN MENTERI*, 21(4), 162.
- PERMENKES. (2012). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 033 TAHUN 2012. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 033 TAHUN 2012*, 66(4), 37–39.
- Permenkes RI. (2012). Permenkes Republik Indonesia No. 33 tentang Bahan Tambahan Pangan. *PerMenKes Republik Indonesia No. 33*, 757, 1–10.
- Prasetyaningsih, Y., Nadifah, F., & Tyas, W. M. (2021). Uji Cemaran Bakteri Coliform Pada Saus Sambal Jajanan Bakso Tusuk di Jalan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Fatmawati Laboratory & Medical Science*, 1(1), 49–64.
- Puji Saputri, R. (2021). Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Bakso Kerang Air Tawar (Pilsbryoconcha Expressa) Berbasis Nilai-Nilai Entrepreneurship Untuk Siswa Sma. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents, SI Thesis*, 12–26.
- Rahmawati, J. A. (2022). Identifikasi Boraks Menggunakan Carbon Nanodots dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus). *Unnes Physics Education Journal*, 11(2), 1–8.
- Rochyani, N., Rizki, M., & Ransi, Y. (2017). Pembuatan Media Uji Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(1).

- Samarinda, P. (2022). *Dinas Perdagangan Samarinda*.
<https://disdag.samarindakota.go.id/berita/berita-daerah/jumlah-usaha-mikro-di-kota-tepian-sudah-mencapai-56-ribu>
- Samota, M. K., Sharma, M., Kaur, K., Sarita, Yadav, D. K., Pandey, A. K., Tak, Y., Rawat, M., Thakur, J., & Rani, H. (2022). Onion anthocyanins: Extraction, stability, bioavailability, dietary effect, and health implications. *Frontiers in Nutrition*, 9(1). <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.917617>
- Sari, M. M., Nurmansyah, J., & Supriati, R. (2020). Uji Kandungan Boraks Pada Bakso Di Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu. *Konservasi Hayati*, 16(1), 39–45. <https://doi.org/10.33369/hayati.v16i1.11568>
- Satu Data. (2023). *Data UMKM Prov. Kaltim Tahun 2021-2023*.
- Setia, R. A. (2014). Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Numbered Heads Together (NHT) Terhadap Kemampuan Berpikir Kritis Peserta Didik Pada Mata Pelajaran Kearsipan. *Perpustakaan.Upi.Edu*, 46–70.
- SETYAWATI, R., & DARYANTI, I. (2020). *IDENTIFIKASI BORAKS MENGGUNAKAN EKSTRAK UBI JALAR*. 1(5).
- Siahaan, M., Siregar, R., Siahaan, A. S. A., Program, M., Agroteknologi, S., Program, D., Agroteknologi, S., Program, D., & Agroteknologi, S. (2023). *RESPON PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI BAWANG PUTIH (Allium sativum L .) TERHADAP PEMBERIAN BOKASHI*. 1(2), 11–17.
- Tarigan, S. W. (2021). Kemampuan Kurkumin Mendeteksi Boraks. *Unpri Press Anggota Ikapi*, 3, 1–20.
- Utami, N., & Andriani, D. (2021). Analisis Kualitatif Boraks pada Bakso dengan menggunakan Ekstrak Kunyit. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, 48(2), 39–62.
- Viera Valencia, L. F., & Garcia Giraldo, D. (2019). NAMA-NAMA BAKSO DALAM BAHASA INDONESIA. *Angewandte Chemie International*

- Edition, 6(11), 951–952., 2.*
- Wisnu Cahyadi. (2008). *Buku Bahan Tambahan Lain* (R. Rachmatika (ed.); Edisi Kedu). PT Bumi Aksara.
- Yovita, A., Setiawan, D., Putri, R. I., Dwi Indayani, F., Made, N., Widiasih, S., Anastasia, N., Setyaningsih, D., Dika, F., & Riswanto, O. (2021). Kandungan Kimia dan Potensi Bawang Merah (*Allium cepa L.*) sebagai Inhibitor SARS-CoV-2. *J.Chemom.Pharm.Anal,* 2021(3), 143–155. www.journal.ugm.ac.id/v3/IJCPA
- Yusri, A. Z. dan D. (2020). Teknik Pengambilan Sampel Makanan. *Jurnal Ilmu Pendidikan, 7(2)*, 809–820.