

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A., & Ferani, A. S. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan dari Kulit Buah Manggis dengan Proses Ekstraksi. *Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 1–15.
- ARAFAH SITI, R. S. (2021). PENGGUNAAN SARI UBI JALAR UNGU SEBAGAI ZAT ALTERNATIF KRISTAL VIOLET PADA PEWARNAAN BAKTERI *Streptococcus* sp DAN *Escherichia coli*. *SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN MUHAMMADIYAH CIAMIS*, 3–4.
[http://repository.stikesmucis.ac.id/id/eprint/98/2/Intisari dan Abstrak Raden.pdf](http://repository.stikesmucis.ac.id/id/eprint/98/2/Intisari%20dan%20Abstrak%20Raden.pdf)
- Arrachman, K. (2016). Jurnal Mikrobiologi Pewarnaan. *Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1–20.
- Bulele, T., Rares, F. E. S., & Porotu'o, J. (2019). Identifikasi Bakteri dengan Pewarnaan Gram pada Penderita Infeksi Mata Luar di Rumah Sakit Mata Kota Manado. *Jurnal E-Biomedik*, 7(1), 30–36.
<https://doi.org/10.35790/ebm.7.1.2019.22820>
- EDYANI, JULIA S. (2020). Systematic Review: Pemanfaatan Bahan Alami Sebagai Pewarna Alternatif Pengganti Safranin Pada Pewarnaan Gram. *JURNA MIPA*, 21(11), `43.
- Erin Meilina, N., Nur Hasanah, A., & Raya Bandung Sumedang, J. K. (2018). REVIEW ARTIKEL : Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap Bakteri Penyebab Jerawat. *Farmaka*, 16(2). <https://doi.org/10.24198/JF.V16I2.17550.G8767>
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(1), 50–66.
- Fatkhurouf, M., Mulyaningsih, N., Pramono, C., Teknik, F., & Tidar, U. (2019). Pengaruh Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Pewarnaan Aluminium Hasil Anodizing. *Jurnal MER-C*, 2(1).
- Febrina, L., Rusli, R., & Mufliah, F. (2015). Optimalisasi Ekstraksi Dan Uji Metabolit Sekunder Tumbuhan Libo (*Ficus Variegata* Blume). *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*, 3(2), 74–81.
<https://doi.org/10.25026/jtpc.v3i2.153>
- Fungus, T. R., Mulia, Y. S., Nurhayati, D., & Fadhila, A. (2022). EFEKTIVITAS BUAH BIT DAN KULIT MANGGIS SEBAGAI PEWARNA ALAMI JAMUR *Trichophyton rubrum*. 14(2), 409–414.
- Holderman, M. V., De Queljoe, E., & Rondonuwu, S. B. (2017). Identifikasi Bakteri Pada Pegangan Eskalator Di Salah Satu Pusat Perbelanjaan Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*, 17(1), 13.
<https://doi.org/10.35799/jis.17.1.2017.14901>

- Irawati, T., & Mardiana, Y. (2018). STABILITAS ANTOSIANIN DARI EKSTRAK BUAH MANGSI (*Phyllanthus reticulatus* poir). *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, 3(2), 26. <https://doi.org/10.32503/hijau.v3i2.275>
- Jiwintarum, Y., Rohmi, & Prayuda, I. D. P. M. (2016). Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Untuk Pewarnaan Bakteri Yunan. *Prima, Jurnal Kesehatan*, 10(2), 1726–1734.
- Kurniati, T. H., Indrayanti, R., Muzajjanah, Rustam, Y., & Sukmawati, D. (2018). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi* (online sem). <https://fmipa.unj.ac.id/pbiologi/wp-content/uploads/2018/04/Mikrobiologi.pdf>
- Kurniawati, A., & Alauhdin, M. (2020). Ekstraksi Dan Analisis Zat Warna Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garciana Mangostana* L.) Serta Aplikasinya Sebagai Indikator Asam-Basa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 9(1), 56–62.
- Lestari, I. W., Nurhasanah, W. D., & Imran, A. (2019). *Analisis Spektrum Absorbansi dan Fotoluminesensi Untuk Median Volume 11 Nomor 3 Bulan Oktober 2019*. 11, 34–42.
- Mahmudah, R., Baharudin, M., & Sappawali. (2016). Identifikasi Isolat Bakteri Termofilik dari Sumber Air Panas Lejja, Kabupaten Soppeng. *Jurusan Kimia, Fakultas Sains Dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar*, 4((1)), 31–42.
- Masdar, A., Pangestu, G. L., Utami, B. W., Stefany, Y. O., Amalia, R., Azrai, E. P., & Rini, D. S. (2021). Keanekaragaman tanaman *Garcinia* di Kebun Raya Bogor, Indonesia. *Proceeding of Biology Education*, 4(1), 139–150. <https://doi.org/10.21009/pbe.4-1.13>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Purwaningsih, D., & Wulandari, D. (2021). Uji Aktivitas Antibakteri Hasil Fermentasi Bakteri Endofit Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L) terhadap Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(5), 750–759. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i5.622>
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *ESCHERICIA COLI: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Resiko*. IPB PRESS.
- Rahmatullah, W., Novianti, E., & Sari, A. D. L. (2021). Identifikasi Bakteri Udara Menggunakan Teknik Pewarnaan Gram. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2), 84–92.
- Rahmi, N., Salim, R., Miyono, M., & Rizki, M. I. (2021). Pengaruh Jenis Pelarut dan Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antibakteri dan Penghambatan Radikal Bebas Ekstrak Kulit Kayu Bangkal (*Nauclea subdita*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 39(1), 13–26. <https://doi.org/10.20886/jphh.2021.39.1.13-26>

- Ratnawati Nurtsanu. (2018). *Analisis Bakteri Patogen Escherichia coli Pada Tiram (Crassostrea sp .) Yang Berasal Dari Perairan Laut Kecamatan Barru*. 1–59.
http://digilib.unhas.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/YjMyMWVmZWVmYWRhMWNjMDE5NDU2OTU4ZjdiZTM1ZjM5N2Q4ODE3ZQ==.pdf
- Rita, Farida ; Nisa Choirun, F. (2015). Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan : Pelarut) Extraction Anthocyanin Mangosteen Peel Waste with Microwave (Length of Extraction Time and Ratio of Material : Solvent). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, FTP Universitas Brawijaya Malang, Malang*, 3(2), 362–373.
- Saputri, I. D. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu Sebagai Pewarna Alami Preparat Section Batang Tumbuhan Krokot (Portulaca oleraceae). *Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1–10.
<http://eprints.ums.ac.id/65804/3/Naskah Publikasi.pdf>
- Tammi, A. (2015). Aktifitas Antibakteri Buah Makasar (Brucea javanica) terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus. *J Agromed Unila* , 2(2), 100.
- Tethool, A. M., Tulandi, S. S., Tulandi, H. V., Paat, V. I., & Potalangi, N. O. (2021). Pengaruh Daya Hambat Sediaan Salep Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus. *Biofarmasetikal Tropis*, 4(2), 33–38.
<https://doi.org/10.55724/j.biofar.trop.v4i2.356>
- Tivani, I., Amananti, W., & Sunardi, A. (2019). *UJI IDENTIFIKASI BAKTERI Esherichia coli PADA JAMU GENDONG KUNYIT ASEM DI KABUPATEN TEGAL*. 8(1), 31–35.
<https://pdfs.semanticscholar.org/35b2/c4d7d88c96242a6759e0bf41d609b654eff4.pdf>
- Virgianti, D. P. (2017). Penggunaan Ekstrak Kombinasi Angkak Dan Daun Jati Sebagai Pewarna Penutup Pada Pewarnaan Gram. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 17(1), 66. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v17i1.191>