

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Quran dan Terjemahan.* 2019. Jakarta: LPMQ Balitbang diklat Kemenag.
<https://pustakalajnah.kemenag.go.id/>
- Armanzah, S. R., & Hendrawati, Y. T. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. poir). *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, November*, 1–10.
<https://jurnal.umj.ac.id>
- Artanti, D., eka, Y., & Ariana, D. (2020). Perbedaan Kualitas Preparat Telur Cacing Gelang (*Ascaris Lumbricoides* , Linn) Menggunakan Rendaman Batang Pohon Jati Dan Kuncup Daun Jati. *Seminar Nasional Kesehatan*, 21–30.
- Astuti, D. S. P., Santosa, B., & iswara, arya. (2018). *Perbedaan Modifikasi Metode Flotasi Menggunakan Larutan Znso4 Dan NaCl Jenuh Terhadap Hasil Pemeriksaan Jumlah Telur Cacing.* [Thesis]. Semarang: Program studi Analis Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
<http://repository.unimus.ac.id/2846/>
- CDC. (2017). *DPDx-Laboratory Identification of Parasitic Diseases of Public Health Concern.* <https://www.cdc.gov/dpdx/trichuriasis/index.html>
- CDC. (2019a). *DPDx-Laboratory Identification of Parasitic Diseases of Public Health Concern.* <https://www.cdc.gov/dpdx/ascariasis/>
- CDC. (2019b). DPDx-Laboratory Identification of Parasitic Diseases of Public Health Concern. *DPDx-Laboratory Identification Centers for Disease Control and Prevention.Cation of Parasitic Diseases of Public Health Concern.* <https://www.cdc.gov/dpdx/hookworm/>
- CDC. (2019c). *DPDx-Laboratory Identification of Parasitic Diseases of Public Health Concern.* <https://www.cdc.gov/dpdx/enterobiasis/index.html>
- Dafrita, I. E., & Sari, M. (2020). Senduduk Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pewarna Preparat Squash Akar Bawang Merah. *JPBIO (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 5(1), 46–55. <https://doi.org/10.31932/jpbio.v5i1.571>
- Gresby, A. (2013). *Pemanfaatan Filtrat Daun Jati Muda (*Tectona grandis*) Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Pembuatan Preparat Maserasi Batang Cincau Rambat (*Cyclea barbata*).* [Skripsi]. Malang: Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Malang.
<http://eprints.umm.ac.id/id/eprint/26726>

- Hidayah, T. (2013). *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus).* [Skripsi]. Semarang: Fakultas Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id>
- Kamalasari, A. . (2018). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var.Rubrum).* [Skripsi]. Lampung: Fakultas Pendidikan Biologi UIN Raden Intan Lampung. <http://repository.radenintan.ac.id>
- Khristian, Erick. dan Inderiati, D. (2017). *Bahan Ajar Teknologi Laboratorium Medik (Sitohistoteknologi)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://bppsdmk.kemkes.go.id>
- Khuzaimah, S. (2018). Uji Stabilitas Pigmen Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus). *Journal*, 2 (November), 1–10. <https://ejournal.unugha.ac.id/index.php/jti-unugha/article/view/154>
- Maria, T., Wieke, S., Doni, S., & Anik, N. (2018). *Bahan Ajar Teknologi Laboratorium Medik (Kendali Mutu)*. Jakarta: Kementerian kesehatan republik indonesia. <http://bppsdmk.kemkes.go.id>
- Maulida, A. (2016). Perbedaan Kualitas Sediaan Telur Cacing Gelang (Ascaris Lumbricoides, Linnaeus 1758) Menggunakan Pewarnaan Eosin Dan Pewarnaan Giemsa. [Skripsi]. Semarang: Program Studi Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. <http://lib.unimus.ac.id>
- Murwanti Sri, E., Pristiwiati, E., & Pradana, lucius. (2011). Teknik Pewarnaan Agel Dengan Zat Warna Alam Dari Daun Jati. *Jurnal Dinamika Kerajinan Dan Batik*, 29, 31–36. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22322/dkb.v28i1.1010>
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 21(2), 150. <https://doi.org/10.35580/chemica.v21i2.17985>
- Nizori, A. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi 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>

- Oktari, A., & Mu'tamir, A. (2017). Optimasi Air Perasan Buah Merah (Pandanus sp.) Pada Pemeriksaan Telur Cacing. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1), 8. <https://doi.org/10.29238/teknolabjournal.v6i1.85>
- Padoli, dr. (2016). *Bahan Ajar Mikrobiologi dan Parasitologi Keperawatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://bpsdmk.kemkes.go.id/>
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 2(4), 1–4. <https://jurnal.uns.ac.id/>
- Santoso, A. F., & Fibrianto, K. (2017). Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Kualitas Sosis Ayam. *Journal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4), 92–96. <https://jpa.ub.ac.id>
- Sari, Y. E. S., Artanti, D., & Rozi, F. (2020). Optimasi Rendaman Batang Pohon Jati (*Tectona grandis*) Dalam Pemeriksaan Soil Transmitted Helmint. *Jurnal Teknologi Laboratorium Medik* 1(1)1–6. <https://doi.org/10.36932/teklabmed.v1i1.30>.
- Silvia, D. (2018). Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Jamur Candida albicans. [*Skripsi*]. Surabaya: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Ampel. <http://digilib.uinsby.ac.id>
- Siregar, S., Krisdianilo, V., & Rizky, V. A. (2019). Efektifitas Penggunaan Pewarna Alternatif Preparat Permanen Telur Nematoda Kolon Menggunakan Pewarna Rhodamin B. *Journal Farmasi*, 2(1), 31–39. <https://doi.org/https://doi.org/10.35451/jfm.v2i1.194>
- Syarifah, A. (2014). Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di Sdn I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan. [*Skripsi*]. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah. <https://repository.uinjkt.ac.id>