

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rohman, Mohamad Rafi, Gemini Alam, Muchtaridi Muchtaridi and Anjar Windarsih. 2019. Chemical composition and antioxidant studies of underutilized part of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) fruit. 9(08),.pp. 47–52.
- Aji Amri, Meriatna dan Anita Sari Ferani. 2013. Pembuatan Pewarna Makanan Dari Kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi. 2 November. Pp. 1–15.
- Angraeni, D. And Amar, I. 2016. Uji Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Dan Kulit Batang Manggis *Garcinia mangostana* L. Antioxidant Activity Of Ethanolic Extract Of *Garcinia mangostana* L. Leaves And Skin Barks.
- Apriliyani, S. A.. 2018. Validation Of UV-VIS Spectrophotometric Methods For Determination Of Inulin Levels From Lesser Yam (*Dioscorea esculenta* L.). *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 21(4), Pp. 161–165.
- Armanzah, R. S. dan Hendrawati, T. Y. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. November, Pp. 1–10.
- Asep W Permana, Siti Mariana Widayanti, Sulusi Prabawati dan Dondy A Setyabudi. 2012. Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Instan dan Aplikasinya Untuk Minuman Fungsional Berkarbonasi. 9(2), Pp. 88–95.
- Carranza, F.A., Newman, M.G., Takel, H.H., dan Klokkevold, P.R.2018 .Carranza's Clinical Periodontology 13th Edition. Canada:Elsevier, pp:144
- Chowdhary Zoya, Ranjana Mohan, Vandana Sharma and Rohit Rai. 2015. Disclosing Agents in Periodontics: An Update. *Journal of Dental College Azamgarh*, 1(1). pp. 103–110.
- Datta, D., Mb, A. N. And Bapilus, L. 2017. Disclosing Solutions used in Dentistry. *World Journal Of Pharmaceutical Research*.
- Dewanto, G. R. dan Rusdi, B. 2015. Analisis Kuantitatif Pewarna Eritrosin Pada Susu Kedelai Yang Dijual Toko Tahu Di Cibuntu Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak, Pp. 487–492.
- Eky Purbaningtyas, Fifi Yuliani, Arief Putra Ananda dan Rezmelia Sari. 2020. Disclosing Agent From Red Dragon Fruit Peel as Dental Plaque Indicator. *ODONTO : Dental Journal*, 7(1).
- Ekoningtyas, E. A. 2015. Efektifitas Larutan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Dengan Buah Naga Berdaging Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Identifikasi Plak (Disclosing Solution). *Jurnal Kesehatan Gigi* Vol.02 No.2, Desember..

- Eskani, I. N., Widiastuti, R. dan Lathifah, N. N. 2017. Karakterisasi Perekat Alami Dari Tumbuhan Untuk Industri Kerajinan. *Seminar Nasional Teknologi Industri Hijau 2*, (May 2017), Pp. 295–300.
- Farida, R. dan Nisa, F. C. 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), 3(2), Pp. 362–373.
- Faridah, A. 2016. Terhadap Ekstraks Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) (Save Life Effect And Type Of Solvent For Betasianin). *J.Rekapangan*.
- Gondokesumo, Marisca Evalina Pardjianto, Bambang Sumitro, Sutiman Bambang Widowati, Wahyu Handono and Kusworini. 2019. Xanthones Analysis And Antioxidant Activity Analysis (Applying ESR) Of Six Different Maturity Levels Of Mangosteen Rind Extract (*Garcinia Mangostana* Linn.). *Pharmacognosy Journal*, 11(2), Pp. 369–373.
- Halib Nadia, Nor Zaihana Abdul Rahman, Rohazila Mohamad Hanafiah, Nabihah Roslan and Nurhani Jauhar. 2019. A simplified system for simulation of *Streptococcus mutans* biofilm on healthy extracted human tooth as dental plaque model. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 9(2), pp. 112–115
- Hasrianti, Nururrahmah And Nurasia. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Bawang Merah Dan Asam Asetat Sebagai Pengawet Alami. *Dinamika*, 07(1), Pp. 9–30.
- Hazima Asni, Renita Manurung, D. B. 2020. Aplikasi Pelarut Eutektik K₂CO₃-Gliserol pada Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 09(2), Pp. 80–86.
- Idawati, S., Hakim, A. dan Andayani, Y. 2019. Pengaruh Metode Isolasi A-Mangostin Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Terhadap Rendemen A-Mangostin. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 5(2), P. 144.
- Iqbal, Rustam, N. And Kasman. 2017. Analisis Nilai Absorbansi Kadar Flavonoid Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum*) dan Daun Sirih Hijau (*Piper Betle* L) Analysis Of Absorbance Value On The Flavonoid Level Of Red Betel (*Piper Crocatm*) And Green Betel (*Piper Betle* L) . *Leaves Gravitasi*, 15(1), Pp. 1–8.
- Irawan, A. 2019. Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjamin Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian Dan Pengujian. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), Pp. 1–9.
- Maghfirah, F., Saputri, D. dan Basri .2017. Aktivitas Pembentukan Biofilm *Streptococcus*

- Mutans Dan Candida Albicans Setelah Dipapar Dengan Cigarette Smoke Condensate Dan Minuman Probiotik. *Journal Caninus Dentistry*, 2(Februari), Pp. 12–19.
- Maligan, J. M., Chairunnisa, F. dan Wulan, S. N. 2019. Peran Xanthon Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Sebagai Agen Antihiperqlikemik. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), P. 99.
- Mangiri Betrik Sefyana, S. Y. dan S. A. 2018. Sari Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Plak Gigi. *Jurnal Material Kedokteran Gigi*, 7(1), Pp. 28–34.
- Maulina, L. dan Sugihartini, N. 2018. Formulasi Gel Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) dengan Variasi Gelling Agent Sebagai Sediaan Luka Bakar Formulation Gel Ethanolic Extract Of Pericarp Mangosteen (*Garcinia Mangostana L.*) With Variation Of Gelling Agent As Wound', 5, Pp. 43–52.
- Melia, D Novia, I Juliyarsi, and E Purwati E. 2019. The Characteristics Of The Pericarp Of *Garcinia Mangostana* (Mangosteen) Extract As Natural Antioxidants In Rendang The Characteristics Of The Pericarp Of *Garcinia Mangostana* (Mangosteen) Extract As Natural Antioxidants In Rendang. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 287(1), Pp. 8–14.
- Mukhtarini .2011. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Of Pharmacy*, V, P. 361.
- Munawaroh, Hanik Fadillah, Ganjar Saputri, L. N.M.Z. Hanif, Qonita Awliya Hidayat dan R.Wahyuningsih, S. 2015. Kopigmentasi Dan Uji Stabilitas Warna Antosianin Dari Isolasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Seminar Nasional Matematika, Sains, Dan Informatika 2015*, (April), Pp. 321–329.
- Mungara Jayanthi, Mangalampally Shilpapiya, Venumbaka Nilaya Reddy, Arun Elangovan, Rajendran Sakthivel and Poornima Vijayakumar. 2020. Efficacy of three - tone disclosing agent as an adjunct in caries risk assessment. *Contemporary Clinical Dentistry*.
- Nidyasari, R. R. S.. 2019. Karakterisasi Morfologi Dan Anatomi Tanaman Manggis Dan Kerabatnya (*Garcinia Spp.*) Di Taman Buah Mekarsari. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 4(1).
- Nurul Hidayah, Dede Hadijah dan Indrati. 2016. Laporan penelitian Ekstrak umbi bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai bahan pewarna plak. pp. 185–190
- Notohartojo, I. T. 2015. Faktor Risiko Pada Penyakit Jaringan Periodontal Gigi Di Indonesia (Riskesdas 2013) (Risk Factors On Dental Periodontal Tissues Disease In Indonesia. Riskesdas 2013. Pp. 87–94.

- Prananta, Hillary Ingrid Akhya, Elyda Misrohmasari, Afida Probosari, Niken Dwiatmoko dan Surartono. 2019. Perbedaan Indeks Plak Setelah Pengolesan Ekstrak Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Larutan Pengungkap Stomatognatic (J.K.G Unej) Pp. 21–24. .
- Priska, Melania Peni, Natalia Carvallo dan Ludovicus Yulius Dala.. 2018. Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia Indonesia*, 6(2), Pp. 79–97.
- Putri, L. E. 2017. Penentuan Konsentrasi Senyawa Berwarna $Kmno_4$ Dengan Metoda Spektroskopi UV Visible. *Natural Science Journal*, 3(1), Pp. 391–398. Available At: <https://ejournal.unib.ac.id>.
- Puspitasari, L., Swastini, D.A., Arisanti, C.I.A. 2013. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol 95 % Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Farmasi Udayana*.
- Rima Khairani And Usman Ahmad, D. I. M. A. 2012. Study On Semi-Cutting And Waxing And Their Effects To Some Parameters Of Mangosteen Fruit (*Garciana Mangostana L.*) Quality During Cold Storage.
- Riset Kesatuan Republik Indonesia .2018. *Hasil Utama RISKESDAS 2018*. RISKESDAS.
- Senjaya, A. A. 2014. Buah Dapat Menyebabkan Gigi Karies. *Jurnal Ilmu Gizi*, 5(1), Pp. 15–21.
- Shan, W. Y. and Wicaksono, I. A. 2009. Formulasi Gel Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) dengan Variasi Konsentrasi Basis.16, pp. 108–116
- Slamet Riyadi, A. W. dan F. M. J. 2020. Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana. L*) Dengan Komposisi Berbeda Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Terasi Bubuk, Pp. 28–36.
- Srihari, E. And Lingganingrum, F. S. 2015. Ekstrak Kulit Manggis Bubuk,.10(1). *Jurnal Teknik Kimia Surabaya* Pp. 1–7.
- Subekti, A. And Wardani, N. K. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Buah Gendola (*Basella Rubra Linn*) Sebagai Bahan Alternative Deteksi Plak Gigi (Uji Invitro) Utilization Of Fruit Extract Gendola (*Basella Rubra Linn*) As An Material Of Alternative Detection Plaque (Invitro Test), 05(2), Pp. 7–12.
- Sudjatha, W. And Wisaniyasa, N. W. 2017. Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen. Udayana University page 13-14.
- Tri, G. C. And Id, P. .2015. A New Perspective On Biofilms Introducing GC Tri Plaque ID Gel TM.
- Wijayanti, N . P. A. D, Putra I.A.P, Suryantari dan, G.A.D. Dwiantari. 2018. Uji Aktivitas

- Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Menggunakan Metode Dpph. *Jurnal Kimia*, P. 74.
- Wiradona, I. and Prasko. 2018. Effectiveness Consuming Pineapple (*Ananas Comosus*) And Star Fruit (*Averrhoa Carambola L.*) Toward Plaque Score
- Wungkana, W. S., Kepel, B. J. And Wicaksono, D. A. 2014. Gambaran Kalkulus Pada Masyarakat Pesisir Yang Mengonsumsi Air Sumur Gali Di Desa Gangga Ii. *E-GIGI*, 2(2).
- Yanlinastuti, Boybul, Aslina Br.Ginting dan Dian Anggraini. 2016. Pengaruh Parameter Proses Elektrodposisi Terhadap Penentuan Berat Isotop ^{235}U Dalam Peb U $^{3}\text{Si}_2/\text{Al}$ Pasca Iradiasi. *Urania Jurnal Ilmiah Daur Bahan Bakar Nuklir*, 22(2), Pp. 111–120.
- Yohan, Astuti, F. dan Wicaksana, A. 2018. Pembuatan Spektrofotometer Edukasi Untuk Analisis Senyawa Pewarna Makanan 6(3), pp. 111–115.

