

DAFTAR PUSTAKA

- Albiner Siagian, Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Medan : Universitas Sumatra Utara; 2002
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- ANGSORUDIN, A. (2017). *STUDI KEPUASAN, KEPERCAYAAN, DAN PERSEPSI KUALITAS TERHADAP LOYALITAS PELANGGAN PRODUK SAUS SAMBAL DAN TOMAT* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Anonim, 2015. Bahaya Rhodamin B sebagai pewarna pada pangan. Online. <http://ik.pom.go.id/v2015/artikel/Bahaya-Rhodamin-B-sebagai-pewarna-pada-Makanan.pdf>. Diakses 26 Oktober 2019
- Arfa Dewi, 2011. Analisis Bahan Pengawet Benzoat Secara Titrimetri Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Wilayah Kota Pekanbaru. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Azizahwati, Kumiadi, M., Hidayat, H., 2007., Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang Untuk Makanan Yang Berada di Pasaran, *Majalah Ilmu Kefarmasian*, IV, (I), 7-8, Departemen Farmasi FMIPA-Universitas Indonesia Depok.
- Badan POM RI, 2013. Peraturan Kepala Badan POM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Badan POM RI. Jakarta
- Baliwati YF. Pengantar Pangan dan Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya; 2004.
- Cahyadi, Wisnu, 2009, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, 5-60, Jakarta : Bumi Aksara
- Deman, M John, 1997, Kimia Makanan, Bandung : ITB.
- Dep Kes RI, 1988, *Pedoman Pengujian Mutu Sediaan Rias*, Jakarta
- Departemen Kesehatan RI (2012). Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, Jakarta : Depkes RI
- Departemen Kesehatan RI. 1998. Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang bahan tambahan makanan (BTM)
- Department Kesehatan Republik Indonesia. 1999. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/per/X/1999 tentang perubahan atas permenkes No 722/Menkes/Per/IX/ 88 tentang Bahan Tambahan Pangan, Jakarta
- Depkes RI, 1979. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 235/Menkes/Per/VII/1979 Tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya. Depkes RI, Jakarta.

Devianti.,2009.,online.,<http://www.depkes.go.id/index.php/berita/pressrelease/923-bahaya-penggunaan-rhodamine-b-sebagai-pewarna-makanan.html>.,di akses tanggal 18 Oktober 2019

Ditjen POM RI 2001. *Metode Analisis PPOMN*. Jakarta

Djalil, A.D., Hartanti, D., Rahayu, W.S., Prihatin, R., Hidayah, N. 2005. *Identifikasi Zat Warna Kuning Metanil (Metanil Yellow) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Berbagai Komposisi Larutan Pengembang*, Jurnal Farmasi. Purwokerto : Fakultas Farmasi UMP.

Gritter, R.J., Robbit, J.M., dan Schwarting, S.E. 1991. *Pengantar Kromatografi*.

Hambali, E., A. Suryani dan M. Ihsanur, 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Jakarta Penebar Swadaya.

Hamdani,S.2013.Maserasi.<http://catatankimia.com> <https://id.wikiedia.org/wiki/Makanan>. Diakses pada 30 September 2019

Haryoto. 1998. *Membuat Saus Pepaya*. Kanisius, Yogyakarta.

Hayati, M. (2017). Analisa Kadar Natrium Benzoat pada Saus Nasi Goreng yang Dipakai Pedagang Kaki Lima di Daerah Rungkut Madya Surabaya. *THE JOURNAL OF MUHAMMADIYAH MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGIST*, 58-67.

Hostettmann, K., Hostettmann, M., dan Marston, A. 1995. *Cara Kromatografi preparatif*. Bandung: Penerbit ITB

<http://ditjenpp.kemenkumham.go.id/arsip/bn/2013/bn800-2013.htm>(diakses pada tanggal 26 Oktober 2019)

http://pom.go.id/2017/6_keamananpangan (diakses pada tanggal 23 Oktober 2019)

<https://jateng.tribunnews.com/2016/08/29/menjjikan-heboh-foto-pembuatan-saus-dengan-bahan-berbahaya-dan-diinjak-injak-pembuatannya?page=all> (diakses pada tanggal 26 Oktober 2019)

<https://sultengraya.com/43394/berbahan-pengawet-tinggi-bpom-sita-ribuan-kecap-dan-saus/> (diakses pada tanggal 26 Oktober 2019)

Indonesia, P. M. K. R. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Makanan.

Kumara, D. (1986). Analisis mutu kimia dan mikrobiologik beberapa produk saus cabe dan cabe giling. Skripsi, Fakultas Teknologi

Levi, P.E. 1987. *ToxicAction in Modern Toxycology*.editor : Hodgson, E and Levi,P.E. Elsevier London. Elsevier Science Publishing Co.Inc. New York.

Longdong, G. (2017). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saos Bakso Tusuk yang Beredar di Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado. *PHARMACON*, 6(4).

MALANINGSIH, F. PENGAWET NATRIUM BENZOATE, PEWARNA RHODAMIN B, DAN KARAKTERISTIK KONSUMEN (Studi Peredaran Saus Tomat Di Wilayah Kota Jember).

Nasution, A. S. (2014). Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN IX Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014.

Nawawi, H. 1990. *Metode Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.

Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Noviana, 2005. Analisa Kualitatif Dan Kuantitatif Zat Pewarna Merah Pada Saus Tomat dan Saus Cabe Yang Dipasarkan Di Pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar Tahun 2005. Skripsi FKM USU. Medan.

Octavia, D.R. 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Ekstrak Petroleum Eter, Etil Asetat dan Etanol Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steen) Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrihidrazil). *Skripsi* Diterbitkan. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta

Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
<http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=KZaFgvQCDoKcuMbSXTQEKXIsK9gg62vHuMI4dVHHVU0%3D>. (Diakses pada 29 September 2019)

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan..
<http://jdih.pom.go.id/produk/peraturan%20menteri/Permenkes%20ttg%20BahanTambahanPangan..TP.pdf>. (Diakses pada 29 September 2019)

Plantamor. 2014. Tomat *Solanum lycopersium* L. Diakses pada 29 September 2019 dari: <http://repository.unib.ac.id/10402/2/I%20CII%20CIII%20CIII-14sanFP.pdf>

Pracaya. 1998. *Bertanam Tomat*. Yogyakarta: Kanisius

Praja, Deny Indra. 2015. *Zat Aditif Pangan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca. Hal 35-38 dan 46-47.

RhacaRhiatra, 2013. "*Pembuatan NaOH 0,1 N Dan Standarisasi.*" [Http://RhacaRhiatra.blogspot.com](http://RhacaRhiatra.blogspot.com). Diakses pada 10 Maret 2020

Rizqi, 2014. "*Standarisasi Larutan 0,1 N NaOH dan Penggunaannya Dalam Penentuan Kadar Asam Cuka*". <https://www.academia.edu>. Diakses pada 10 Maret 2020

Rukmana, R. 1994. *Tomat dan Cherry*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Sastrohamidjojo, H. 1991. *Kromatografi*. Yogyakarta: UGM Press

Sentra Informasi Keracunan, Pusat Informasi Obat dan Makanan, Badan POM RI. 2005 Pedoman Pertolongan Keracunan untuk Puskesmas, Buku IV Bahan Tambahan Pangan. <http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/Bahaya-Rhodamin-B-sebagai-Pewarna-pada-Makanan.pdf> (diakses pada tanggal 26 Oktober 2019)

Siaka, I. M. (2009). Analisis bahan pengawet benzoat pada saus tomat yang beredar di wilayah Kota Denpasar. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*.

Sjarif S.R dan Apriani S.W.2016. Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Balai riset dan standarisasi industri Manado. Volume 8 Nomor 2 Desember 2016 : 141 – 150. ISSN Nomor 2085 – 580X.

SNI 01-3546-2004. Syarat Mutu Saus.

http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/6843. Diakses pada 18 mei 2017 (Diakses pada 29 September 2019)

Sudarmadji, S. 1996. *Teknik Analisis Biokimia*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta

Sumarlin, L. O. (2010). Identifikasi pewarna sintetis pada produk pangan yang beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Valensi*, 1(6), 274-283.

TARMIZI, N. (2014). *Analisis Zat warna Rhodamin-b dalam Saus Tomat Dan Cabe Kemasan Plastik Yang Beredar Di kota Meulaboh* (Doctoral dissertation, Universitas Teuku Umar Meulaboh).

Taufik, M. 2016. Identifikasi Rhodamin B dan Persepsi Siswa Terhadap Jajanan Di Sekolah Dasar Sekitar Kampus UMS. Skripsi FIK UMS. Surakarta.

Terbitan kedua, Terjemahan Kokasih Padmawinata. Bandung: ITB

Tranggono, Z.N., Wibowo D., Murdjiati G., dan Mary A., 1990, *Kimia Nutrisi Pangan*, Jogjakarta : UGM

Undang-undang Republik Indonesia no. 18/2012 tentang pangan <https://tipsserbaserbi.blogspot.com> (Diakses pada tanggal 15 Oktober 2019)

Wandestri,dkk.2016. Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan gum Terhadap Mutu Saus Tomat (*Solanum lycopersium* Lin). Fakultas pertanian. Universitas Riau. Volume 3 Nomor 1.

Widyaningsih, dkk. 2006. *Formalin*. Trubus agrisarana. Surabaya

Winarno, F.G. (2004). *Keamanan Pangan*. M-Brio Press. Cet. 1. Bogor

Wiryanta, B. 2002. *Bertanam Tomat*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Yuliarti, Nurheti. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Andi.Yogyakarta

Yulinda, Y. (2016). ANALISIS KADAR PENGAWET NATRIUM BENZOAT PADA SAOS TOMAT DI PASAR SEKIP KOTA PALEMBANG DAN SUMBANGSIHNYA PADA MATERI ZAT ADITIF PADA MAKANAN DI KELAS VIII SMP/MTS (Skripsi)(Doctoral dissertation, UIN Raden Fatah Palembang)