

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Aminah, Siti., Hidayah, Nur. 2006. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjual Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Kelurahan Wonodri Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. *Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang* Vol. 4, No. 3. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anonim. 2015. Bahaya Rhodamin B sebagai Pewarna pada Pangan. Online <http://ik.pom.go.id/v2015/artikel/Bahaya-Rhodamin-B-sebagaiPewarna-pada-Makanan.pdf>. Diakses 28 Mei 2021
- Azizahwati, Kuniadi, M., dan Hidayati, H., 2007, *Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang untuk Makanan yang Beredar di Pasaran*, Majalah Ilmu Kefarmasian, IV (1), 7, 10, Departemen Farmasi FMIPA Universitas Indonesia UI, Depok
- Baliwati, Y. F, dkk. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Basset, J. Dkk. 1994. *“VOGEL” Kimia analisis kuantitatif*. EGC : Jakarta
- BPOM RI, 2015, *Obat Tradisional Mengandung Bahan Kimia Obat*, Jakarta : Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) (1995a). SNI 01-0222-1995 *Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: *Badan Standarisasi Nasional*. Hal. 1-138
- Cahyadi, Wisnu, 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Clydesdale, F. M. dan F. J. Francis. dalam Fennema, O.R. 1976. *Principles of Food Science Part I Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York and Basel.
- Gupta, Y.K., dan M.H.V. Kumar. 2003. Effect of Centella asiatica on Cognition and Oxidative Stress In An Intracerebroventricular Streptozotocin Model of Alzheimer’s Disease in Rats, *Clin Exp. Pharmacol. Physiol*, 30 : 336-342.
- Hardjono Sastroamidjojo. (1985). *Kromatografi*. Yogyakarta: Liberty
- Jennie dan Rahayu, (1993). *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Kanisius, Yogyakarta

- Jim. C. 2009. *Kromatografi Kertas*. Jakarta. www.JimClark.html.
- Kusmiati. (2005). *Aneka Kue Dari Tepung Ketan*. Jakarta : PT Musi Perkasa Utama.
- Kusumastuti, R. 2006. *Analisis Strategi Pemasaran Industri Kecil Roti Dan Kue*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lipsy, P. 2010. Thin Layer Chromatography Characterization of the Active Ingredients in Excedrin and Anacin. Department of Chemistry and Chemical Biology: USA.
- Moleong, L.J. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mudjajanto, E. S., L. N. Yulianti. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mukono. 2010. Toksikologi Lingkungan. Surabaya: Airlangga University Press.
- Nollet, Leo, M. L., 2004, *Handbook of Food Analysis*, Second Edition, 1513, 1523-1529, Marcel Dekker, Ink., New York.
- Nurlaela, Euis. 2011. Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanudin Makassar.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11 Tahun 2019. Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 033/MenKes/2012. Bahan Tambahan Pangan.
- Permenkes. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.kes/Per/V/85 *tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya*. Jakarta. 1985.
- Roy. 1991. *Pengantar Kromatografi*. ITB. Bandung.
- Sajiman, Nurhamidi dan Mahpolah. 2015. Kajian Bahan Berbahaya Formalin, Boraks, Rhodamin B Dan Methalyn *Yellow* Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Banjarbaru. Jurnal Skala Kesehatan Volume 6 No.1. Poltekkes Kemenkes Banjarmasin.
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.

- Sastrohamidjojo, H. 2002, *Kromatografi*, Edisi II, hal 26-36, Liberty, Yogyakarta. SNI, 01-2895-1992. *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Sufi, S.Y. 1999. *Kreasi Coklat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sumarlin LO (2010). *Identifikasi pewarna sintetik pada produk pangan yang beredar di Jakarta dan Ciputat*. Artikel karya tulis ilmiah. Universitas Indonesia. Depok. Diakses pada tanggal 29 Maret 2016.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 18/2012 Tentang Pangan
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Windu, D. P. I. 2016. *Pangan Sehat, Aman, Bergizi, Berimbang, Beragam dan Halal*. Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan, Ponorogo.
- Wisnu. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Yamlean, V. Y. Paulina. 2011. *Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B pada Jajanan Kue Berwarna Merah Muda yang Beredar di Kota Manado*. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Yazid, Estien. 2005. *Kimia Fisik untuk Paramedis*. ANDI. Yogyakarta
- Yuliarti N (2007). *Awas! Bahaya Di Balik Lezatnya Lakanan*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama, Pp: 79-96.