

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Arikunto. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Azizahwati, M. Kurniadi dan H. Hidayati. 2007. *Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang untuk Makanan yang Berada Dipasaran*. Majalah Ilmu Kefarmasian IV(1):7-8.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2013. *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2015. *Intensifikasi Pengawasan Ramadhan Badan POM 2015 : Temuan di Dominasi Pangan Ilegal, Pangan Mengandung Bahan Berbahaya Menurun*. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI-01-2976-2006 Tentang Saus Cabai*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bell, C., P. Neaves dan A.P. Williams. 2005. *Food Microbiology and Laboratory Practice*. Blackwell Publishing, Oxford.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan Edisi ke-2*. Bumi Aksara, Bandung.
- Elyaningrum, A., Dyta dan S. Zulia. 2019. *Analisis Rhodamin B Dalam Saus Cabai Pada Jajanan Di Sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta* [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fitriani, H. 2010. *Analisa Kelayakan Finansial Pasar Tradisional Modern Plaju Palembang*. Jurnal Rekayasa Sriwijaya 19(1).
- Gandjar, I.G dan A. Rohman. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Penerbit Pustaka Pelajar, Jakarta.
- Gilarso, T. 1998. *Ekonomi Indonesia Sebuah Pengantar*. Kanisius, Yogyakarta.
- Hambali, E., S. Ani dan I. Mohamad. 2006. *Membuat Saus Cabai dan Saus*

*Tomat*. Penebar Swadaya, Depok.

Harbone, J.B . 1987. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Edisi ke-2. ITB, Bandung.

Hidayat, N. dan A.S. Elfi. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Judarwanto, W. 2009. Perilaku Makan Anak Sekolah. <http://gizi.depkes.go.id>. [22 November 2019].

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

Khopkar, S. M. 2008. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. UI-Press, Jakarta.

Laksmi, A. S., W. Ni Putu dan A.F. Maria. 2018. *Identifikasi Rhodamin B dalam Saus Sambal yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern Kota Denpasar*. <http://jurnal.undhirabali.ac.id>. [25 November 2019]

Mubarak, I.W. dan N. Cahyati. 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Salemba Medika, Jakarta.

Nasution, A.S. 2014. Kandungan Zat Pewarna Sintetis pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan [skripsi]. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

Notoatmodjo. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. PT Rineka Cipta, Jakarta.

Notoatmodjo. 2010. *Prinsip-prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. PT Rineka Cipta, Jakarta.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.239/MenKes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya.

Peraturan Presiden RI No.112 Tahun 2007 Tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern.

Pertiwi, D. 2013. Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetik Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada Jajanan Anak SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar [skripsi]. Universitas Hasanudin, Makassar.

Pujiastuti, Z. 2002. Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Pemakaian Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pada Produk Kerupuk di Kecamatan

Kaliwungu, Kabupaten Kendal [skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Purtiantini. 2010. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mengenai Pemilihan Makanan Jajanan dengan Perilaku Anak Memilih Makanan di SDIT Muhammadiyah Al Kautsar Gumpang Kartasura [skripsi]. <http://eprints.ums.ac.id/9535/>. [19 Januari 2020].
- Putra, I. R., Asterina dan I. Laila. 2014. *Gambaran Zat Pewarna Merah pada Saus Cabai yang Terdapat pada jajanan yang dijual disekolah Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara*. Jurnal Kesehatan Andalas Vol 3(3).
- Rahayu, W.P., H. Nababan, P. Hariyadi dan Novinar. 2012. Keamanan Pangan dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. Makalah pada Seminar Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, 20-21 November 2012, Jakarta.
- Rakhmat, J. 2000. *Metode Penelitian Komunikasi*. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Saparinto, C dan D. Hidayat. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sarwono, S. 2007. *Sosiologi Kesehatan: Beberapa Konsep Beserta Aplikasinya*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sastrohamidjojo, H. 1991. *Kromatografi Edisi II*. Liberty, Yogyakarta.
- Simanjuntak, F. 2013. Analisis Pewarna Rhodamin B dan Pengawet Natrium Benzoat pada Saus Cabai Bermerek dan Tidak Bermerek di Kota Medan [skripsi]. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soebagio. 2003. *Kimia Analitik II. Malang: Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA*. Universitas Negeri Malang, Malang.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2895-1992: Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan. BSN, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2976-2006: Saus Cabai. BSN, Jakarta.
- Sudjana. 2002. *Metode Statistika*. Tarsito, Bandung.
- Sugiarti, S. 2017. Frekuensi Penggunaan Pewarna Alami Hijau Pada Makanan Jajanan di Kota Tangerang Selatan [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.

- Sumarlin, L. 2010. *Identifikasi Pewarna Sintetik Pada Produk Pangan yang Beredar Di Jakarta dan Ciputat*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Suryadarma, D., P. Adri, B. Sri, Akhmadi dan R. Meuthia. 2007. *Dampak Supermarket Terhadap Pasar dan Pedagang Ritel Tradisional di Daerah Perkotaan di Indonesia*. Lembaga Penelitian SMERU, Jakarta.
- Trestiati, M. 2003. Analisis Rhodamin B pada Makanan dan Minuman Jajanan Anak SD (Studi Kasus : Sekolah Dasar di Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung) [skripsi]. ITB, Bandung.
- Triwahyuni, E. dan S. Erna. 2012. *Identifikasi Zat Warna Sintetis pada Agar-Agar Tidak Bermerk yang Dijual di Pasar Doro Pekalongan dengan Metode Kromatografi Kertas*. Jurnal Litbang, Semarang.
- Utami, Wahyu dan S. Andi. 2009. *Analisis Rhodamin B dalam Jajanan Pasar dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi 10(2).
- Wawan dan Dewi. 2010. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Titi, S.R. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Minuman*. PT Pustaka Harapan, Jakarta.
- Vries, J. 1996. *Food Safety and Toxicity*. CRC, London.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Penerbit Andi, Yogyakarta.