

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. SNI 01-3546-2004 Tentang Saus Tomat. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2006. SNI-01-2976-2006 Tentang Saus Cabai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. Rhodamin B. dalam <http://www.kelair.bppt.go.id/sib3pop/B3/RodaminB> diakses pada 19 Mei 2017.
- Amin K.A. ., H. Abdel Hameid II , A.H. Abd Elsttar.2010. *Effect of Foof azo dyes tartazine and carmoisine on biochemical paraeters related to remal, hepatic function and oxidative stress biomarkers in young male rats*, J, Food and Chemical Toxicology, 48, 2994 – 2999.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).2006. *Metode Analisis PPOM*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2008. *Monitoring dan Verivikasi Profil Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Nasional*, Jurnal Food Watch. Vol I/2008.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2013. *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta: Badan POM RI. Hal. 57 – 62.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta, Bumi Aksara.
- Departemen Kesehatan R.I. Peraturan Menteri Kesehatan R.I. No. 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: 1988.
- Departemen Kesehatan R.I. Peraturan Menteri Kesehatan R.I. No. 00386/C/SK/II/90 tentang Perubahan Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 239/Menkes/Per/V/85 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya: 1990.
- Ditjen POM. (2006). *Metode Analisis PPOM*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Erliza Hambali, dkk. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Jakarta, Agromedia Pustaka.
- Gandjar, I. G. & Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Gandjar, I. G. & Rohman, A., 2007. *Metode Kromatografi Untuk Analisis Makanan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.

- Giovani, Abidjulu Jemmy & Novel Kojong. 2017, *Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saos Bakso Tusuk Yang Beredar Di Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado*, Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi, vol. 6 no. 4, 28-34.
- Judarwanto W. *Perilaku makan anak sekolah*. Direktorat Bina Gizi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. <http://gizi.depkes.go.id>.diunduh pada tanggal 25 Mei 2017.
- Komang, Ni L., Luh Ni Suriani., Ariani Dwi Y. *Penentuan Jenis Dan Kadar Zat Pewarna Merah Pada Makanan Yang Beredar Di Sekolah Dasar Di Kelurahan Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung – Bali*, Jurnal Biologi. XVI (2). 2012. 48-51.
- Lee, Sci BH, Counsel. 2005. *The food from hell: food colouring*. J Toxicology. Vol. 2 no. 2.
- Mahindru, S. N. (2000). *Food Additivities, Characteristics, Detection & Estimation*. New Delhi. Tata mcGraw-HillPublishing Co.Ltd.
- Maryam, St., Muflihuna, A., Ulfa Sajadah., 2014, *Analisis Pewarna Rhodamin B dalam Saus Tomat yang Beredar di Kota Makassar Secara Spektrofotometri Uv-Vis*, Jurnal As-Syifa, 06 (02), 107-111.
- Mayori Riska., Netty Marusin., & Tjong Djong Hon., *Effects of Rhodamin B on the kidney histological structure of white mice (Mus musculus L.)*, J. Bio.UA. 2(1). 2013. 43-49.
- Musaddad, D. & N. Hartuti, 2003. *Produk Olahan Tomat*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Noviana. 2005. *Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Zat Pewarna Merah Pada Saus Tomat Dan Saus Cabe Yang Dipasarkan Di Pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar Tahun 2005*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pratiwi, Winda. 2015. *Lidah Lokal Addict Pedas, Bisnis Saus Sambal Makin Dilirik*. *Marketing Research Indonesia (MARS)*. <http://www.marsindonesia.com/>. Diakses 18 Mei 2017.
- Puji, Wiwit Lestari., Lubabah Putri D., Winda Intan N., Octavianti N., Agustin Yulia., 2015. *Analisis Rhodamin B pada Saous Secara Kuantitatif dan Kualitatif*. Laporan Penelitian, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember, Jember.
- Agustin., 2015, *Analisis Rhodamin B pada Saos Secara Kuantitatif dan Kualitatif*, *Laporan Penelitian*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember, Jember.

- Putri, W. K. A. 2009. *Pemeriksaan Penyalahgunaan Rhodamin B sebagai Pewarna Pada Sediaan Lipstik yang Beredar Di Pusat Kota Medan*. Fakultas Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rohman. 2009 . *Kromatografi Untuk Analisis Obat*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rusli, Raisani., 2009, *Penetapan Kadar Boraks pada Mie Basah yang beredar di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS Menggunakan Pereaksi Kurkumin*, Skripsi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Sherly Dawile, Fatimawali & Wehantouw Frenly , *Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Yang Beredar Di Kota Manado*, Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol. 2 No. 03, 86 – 90.
- Sugiyatmi, Sri. 2006. *Analisis Faktor-faktor Resiko Pencemaran Bahan Toksik Borak dan Pewarna pada Makanan Jajanan Tradisional yang dijual di pasar-pasar kota Semarang*, Tesis, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sumantri, Arif, 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*, Jakarta, Kharisma Putra Utama.
- Utami W., dan A. Suhendi. 2009. *Analisis Rhodamin B Dalam Jajanan Pasar dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol.10(2): 148-155.
- Wahyu. (2017, 8 Desember). Makanan Mengandung Rhodamin B Beredar. TribunJogja.<http://jogja.tribunnews.com/2017/12/08/makana-mengandung-rhodamin-b-beredar-di-pasar-wates>. Diakses pada 20 Mei 2018
- Yamlean, P.V.Y. 2011. *Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B Pada Jajan kue Berwarna Merah Muda yang beredar di Kota Manado*, J Ilmiah & Sains, Vol. 11 (2): 289-295.