

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahmansyah., Fitriatul Aini., Debby Chrislia. 2017. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saus Cabai Yang Beredar di Kampus Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang. *Jurnal Biota* Volume 3 Nomor 1 Edisi Januari 2017.
- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna. *Jurnal Serambi Ilmu*, Volume 20, Nomor 2, Edisi Maret 2019, 218-230.
- Al-kayyis, H. K & Susanti, H. 2016. Perbandingan metode somogyi-nelson dan anthrone-sulfat pada penetapan kadar gula pereduksi dalam umbi cilembu (*Ipomea batatas L.*). *J. Farmasi Sains Dan Komunitas*, 13(2): 81-89.
- Alsuhenra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. *Rhodamin B*. Jakarta: Depkes RI.
- Cahyadi,W. 2008. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta. Bumi Aksara.
- Femilia, W. 2009. Analisa Penggunaan Zat Warna Pada Keripik Balado yang Diproduksi di Kecamatan Payakumbuh Barat. Skripsi: Universitas Sumatera Utara.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Gandjar, I.G., dan Rohman, A. 2012. Analisis Obat Secara Spektrofotometri dan Kromatografi. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Gritter, R.J, Bobbic, J.N., dan Schwarting, A.E. 1991. Pengantar Kromatografi diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata : Edisi II. ITB Press. Bandung.
- Hambali, E., A. Suryani dan M. Ihsanur, 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Jakarta Penebar Swadaya.
- Harmita, dkk. 2006. Analisis Kuantitatif Bahan Baku dan Sediaan Farmasi. Universitas Indonesia : Departemen Farmasi FMIPA. Haryoto. 2001. *Membuat Saus Pepaya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. 2018. *Buku Informasi : Melaksanakan Analisis Secara Kromatografi Konvensional Mengikuti*

- Prosedur. Jakarta : Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan.
- Kenkel, J. 1994. *Analytical Chemistry for Technicians*, 2nd ed. Lewis Publishers, Florida, pp. 322.
- Khan, T.A., Sharma, S., Ali, I., 2011. Adsorption of Rhodamine B dye from aqueous solution onto acid activated mango (*Magnifera indica*) leaf powder: equilibrium, kinetic and thermodynamic studies. *J Toxicol Env. Health Sci* 3,286–297.
- Kusumaningsih, Diah., Alimuddin., Erwin. 2020. Analisis Rhodamin B Pada Saus Tomat Yang Beredar di Samarinda Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Kimia Mulawarman Volume 17 Nomor 2 Mei 2020*. P-ISSN 1693-5616. E-ISSN 2476-9258.
- Laksmi, Ayu Saka., Widayanti, Ni Putu., Refi, Maria Agustina Fitriayu. 2018. Identifikasi Rhodamin B Dalam Saus Sambal Yang Beredar Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Denpasar. *JURNAL MEDIA SAINS* 2 (1): 8 -13. P-ISSN : 2549-7413. E-ISSN : 2620-3847.
- Moleong, L.J. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mukaromah, A. H. Maharani, E. T. 2008. *Identifikasi Zat Warna Rhodamin B pada Lipstik Berwarna Merah*. Universitas Muhammadiyah: Semarang, Vol No 1.
- Muzdhalifah, Balqis., Sudewi, Sri., Citraningtyas, Gayatri. 2019. ANALISIS PEWARNA RHODAMIN B PADA SAOS BAKSO TUSUK YANG BEREDAR DIBEBERAPA SEKOLAH DASAR DI KOTA MANADO. *PHARMACON – PROGRAM STUDI FARMASI, FMIPA, UNIVERSITAS SAM RATULANGI*, Volume 8 Nomor 1 Februari 2019.
- Najib, Faisal M. 2018, Analisis Kualitatif Fenilbutazon Pada Jamu Pegal Linu Yang Beredar di Kabupaten Hulu Sungai Utara Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis, *Akademi Farmasi ISFI, Banjarmasin*.
- Nugraheni, Mutiara. 2014. *PEWARNA ALAMI; Sumber dan Aplikasinya pada Makanan & Kesehatan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tentang Bahan Tambahan Makanan*

- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/MenKes/Per/VI/88 mengenai Bahan Tambah Makanan.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 239/MenKes/Per/V/85 mengenai Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.
- Purniati N.K., Rahman., Jura M.R. 2015. Identifikasi Zat Warna Rhodamin B Pada Lipstik Yang Beredar di Pasar Kota Palu.Palu : Universitas Tadulako.
- Samosir, Andeston Sumandoli., Bialangi, Nurhayati., Iyabu, Hendri. 2018. Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Pasar Sentral Kota Gorontalo Dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Jurnal Entropi Volume 13, Nomor 1, Februari 2018 (PP. 45-49).
- Setyorini, Dyah., Sonny Subiantoro., Selviawati. 2010. Identifikasi Bahan Pewarna Dan Pengawet Pada Saos Tomat Yang Beredar di Kota Jember. Stomatognatic (J.K.G. Unej) Volume 7 Nomor 1 2010.
- Triantari, Novi., Karimuna, La., Tamrin. 2020. ANALISIS KANDUNGAN Rhodamin B PADA SAUS TOMAT (*Solanum Lycopersicum* Linn.) YANG BEREDAR DI BEBERAPA PASAR TRADISIONAL KOTA KENDARI. J. Sains dan Teknologi Pangan, Vol. 5, No.1, P. 2792-2797, Th 2020.
- Wandestri,dkk.2016. Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan gum Terhadap Mutu Saus Tomat (*Solanum lycopersium* Lin). Fakultas pertanian. Universitas Riau. Volume 3 Nomor 1.
- Yuliarti, Nurheti. 2007. Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan. Andi.Yogyakarta.