

Daftar Pustaka

- Anam C, Handajani S (2010). Mi kering waluh (*Cucurbita moschata*) dengan antioksidan dan pewarna alami. Caraka tani, 25 (1): 72-78.
- Andarwulan N, Gitapradiwi D, Herawati D, Pardede B, Asnelia, Rohmaniyati A, Cahyani Y et al (2015). Pengujian Bahan Berbahaya dan Pangan Yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya. Jakarta: Direktorat pengelolaan B3 Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan RI.
- Arikunto S (2006). Prosedur penelitian: suatu pendekatan praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arisman (2009). Keracunan makanan: buku ajar ilmu gizi. Jakarta: EGC.
- Astawan M, (1991). Teknologi pengolahan pangan nabati tepat guna. Jakarta: CV. Akademi Pressindo.
- Astuti R, Meikawati W, Sumarginingsih S (2010). Penggunaan zat warna *rhodamin b* pada terasi berdasarkan pengetahuan & sikap produsen terasi di desa bonang kecamatan lasem kabupaten rembang. Jurnal kesehatan masyarakat indonesia, 6 (2): 21-29.
- Azizahwati MK, Hidayati H (2007). Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang untuk Makanan yang Beredar di Pasaran. Majalah Ilmu Kefarmasian, 4 (1): 7-25.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI (2004). Keputusan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang persyaratan penggunaan bahan tambahan pangan pemanis buatan dalam produk pangan No. H.K.00.05.5.1.4547. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI (2005). Pedoman pertolongan keracunan untuk puskesmas. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI (2011). Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) Pusat Informasi Obat dan Makanan Badan POM RI. Jakarta: BPOM RI.
- Bappeda Padang (2012). Profil Daerah Kota Padang Tahun 2012. <http://bappeda.padang.go.id/up/download/03112014131747PROFIL-2012.pdf> - Diakses Januari 2017.
- Branen AL, Davidson RM, Salminen S (eds) (2002). *Food Additives*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Cahyadi W (2009). Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chandra B (2008). Metodologi penelitian kesehatan. Jakarta: EGC.
- Departemen Pendidikan Nasional (2003). Undang-Undang No 20 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional. Jakarta: Depdiknas.
- Djarismawati, Sugiharti, Nainggolan R (2004). Pengetahuan dan perilaku pedagang cabe merah giling dalam penggunaan rhodamine B di pasar tradisional di DKI Jakarta. Jurnal Ekologi Kesehatan, 3 (1): 7-12.

- Efendi SD (2010). Prospek pengembangan tanaman aren (*Arenga pinnata merr*) mendukung kebutuhan bioetanol di Indonesia. Pusat penelitian dan pengembangan Cimanggu Bogor, 9 (1): 34-46.
- Harris TN (1994). *Developmental and germination studies of the sugar palm (Arenga Pinnata Merr.) seed*. Malaysia, Universiti Putra Malaysia. PhD Thesis.
- Hastomo AE (2008). Analisis rhodamin b dan metanil yellow dalam jelly di pasar kecamatan jebres kotamadya surakarta dengan metode kromatografi lapis tipis. Surakarta, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Henderson A (2009). *Palms of southern asia*. New York: New York Botanical Garden.
- Julianto. (2014). Khasiat tersembunyi kolang kaling. Jakarta: Sinar Tani.
- Kartina B, Ashar T, Hasan W (2012). Karakteristik pedagang, sanitasi pengolahan dan analisa kandungan *rhodamin b* pada bumbu cabai giling di pasar tradisional kecamatan medan baru. Jurnal kesehatan lingkungan dan keselamatan kerja, 1 (2): 1-7.
- Karyono AS (2003). Hubungan Pengetahuan Dengan Praktek Produsen Kerupuk Tentang Penggunaan Pewarna Pada Kerupuk Iris Dan Kerupuk Terung Di Kota Magelang. Semarang, Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Kurniawaty E, Oksariani A (2010). Hubungan dan sikap pedagang cabe merah giling terhadap perilaku penggunaan pewarna rhodamin B di 5 pasar tradisional Bandar Lampung. JUKE, 3 (1): 24-26.
- Lutony TL (1993). Tanaman sumber pemanis. Jakarta: Penebar Swadaya.
- MacDougall DB (2002). *Colour in food: improving quality*. Boca Raton: CRC Pr.
- Makhmadah M. (2013). Analisis zat pewarna sintesis rhodamin B dalam terasi yang beredar di pasar suradadi Tegal. Semarang, IAIN Walisongo. *Doctoral dissertation*.
- Menkes RI (1985). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/85 Tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya. Jakarta: Kemenkes RI.
- Menkes RI (1999). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 Tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Menkes RI (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Notoatmodjo S (2003). Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo S (2007). Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta.

- Purnamasari DS, Saebani S (2013). Pengaruh *rhodamine* B peroral dosis bertingkat selama 12 minggu terhadap gambaran histomorfometri limpa: studi pada diameter folikel pulpa putih, diameter centrumgerminativum dan jarak zona marginalis limpa tikus wistar. Semarang, Universitas Diponegoro. *Doctoral dissertation*.
- Rahmanita I (2011). Hubungan pengetahuan, sikap serta perilaku ibu mengenai jajanan anak SD yang mengandung bahan pengawet dan pewarna di Kelurahan Beringin Jambi. Jakarta, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Skripsi.
- Sanjaya, Madyanti T (2005). Pengaruh NaClO terhadap sifat kertas berbahan baku biji buah aren (*Arenga pinnata*) muda (kolang kaling). Prosiding semnas penelitian, pendidikan dan penerapan MIPA. Yogyakarta: FMIPA-UNY, pp: 215-218.
- Saparinto C, Hidayati D (2006). Bahan tambahan pangan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Siegel S (1997). Statistik Nonparametrik untuk ilmu-ilmu sosial. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiarti, Rensi (2010). Dukungan sosial, konsep diri, dan prestasi belajar siswa smp kristen yski semarang. Jurnal Psikologi, 3 (2): 148-153.
- Sugiyatmi S (2006). Analisis faktor-faktor risiko pencemaran bahan toksik boraks dan pewarna pada makanan jajanan tradisional yang dijual di pasar-pasar Kota Semarang tahun 2006. Semarang, Universitas Diponegoro. Tesis.
- Sumarlin LO (2010). Identifikasi pewarna sintesis pada produk pangan yang beredar di jakarta dan ciputat. Jurnal kimia valensi, 1 (6): 274-283.
- Sunanto H (1993). Aren budi daya dan multigunanya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Swarjana IK (2012). Metodologi penelitian kesehatan. Yogyakarta: Andi.
- Tusiyem, Suroso A, Retnowaty SF, Wirman SP (2015). Uji fisis dan pH manisan air buah kolang kaling. Jurnal photon, 5 (2): 53-62.
- Utami W, Suhendi A (2009). Analisis rhodamin b dalam jajanan pasar dengan metode kromatografi lapis tipis. Jurnal penelitian sains & teknologi, 10 (2): 148-155.
- Vargas FD, Lopez OP (2003). *Natural colorants for food and nutraceutical uses*. Boca Raton: CRC Pr.
- Wijaya CH, Mulyono N (2009). Bahan tambahan pangan: pewarna. Bogor: IPB Press.
- Yamlean PVY (2011). Identifikasi dan penetapan kadar rhodamin b pada jajanan kue berwarna merah muda yang beredar di kota manado. Jurnal ilmiah sains, 11 (2): 289-295.