

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Yasni S, Budijanto S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Arisman (2009). Buku ajar ilmu gizi keracunan makanan. Jakarta: EGC. Hal: 58-59.
- Arianingrum R (2014). Pemanfaatan tumbuhan jambu biji sebagai obat tradisional. Yogyakarta : FMIPA UNY.Hal : 1.
- Bell C, Neaves P, Williams AP (2005). Food microbiology and laboratory practice. United Kingdom : Blackwell Publishing.
- Broto W (2003). Teknologi penanganan pascapanen buah untuk pasar. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Cahyadi W (2012). Bahan tambahan pangan. Jakarta : Bumi Aksasara. Hal: 1-58.
- Delavar M, Araghi RA, Kazemifar AM, Abdollah M, dan Ansari B (2012). Determination of benzoate level in canned pickles and pickled cucumbers in food producing factories in Markazi province and those that their products were sold in Arak city. Iranian Journal Of Toxicology. Hal: 686-690.
- Fatah MA, Bachtiar Y (2004). Membuat manisan buah. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.Hal :6-12.
- Harmita (2006). Amankah pengawet makanan bagi manusia. Depok: Departemen Farmasi FMIPA-UI.Hal 54.
- Irianto K, Waluyo K (2004). Gizi dan pola hidup sehat. Bandung: Yrama Widya.
- Klassen CD (2012). Goodman & gilman's dasar farmakologi terapi volume 1. Edisi 10th. Jakarta: EGC. Hal 65-72.
- Kusmiadi R (2008). Manisan buah. Belitung Rektorat Universitas Bangka.
- Malem S (2007). Analisa zat pewarna dan zat pengawet serta zat pemanis pada manisan jambu biji ( Psidium guajava) yang dijual di kota Medan tahun 2007.Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Mboi N (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Depkes RI.
- Moelok FA (1999). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/Per/XI/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Moertjipto (1994). Makanan: wujud, variasi, dan fungsinya. Yogyakarta: Depdikbud.

- Muaris H (2003). Manisan buah. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pohan AKS (2010). Analisa pengawet natrium benzoat pada manisan buah di pasar tradisional kota Medan tahun 2010. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Saparinto C dan Hidayati D (2006). Bahan tambahan pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sediaoetama AD (2006). Ilmu gizi jilid II. Jakarta: Dian Rakyat.
- Slamet LS (2013). Peraturan Kepala BPOM RI No 36 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta: BPOM RI.
- Sediaoetama AD (2006). Ilmu gizi untuk profesi dan mahasiswa. Jakarta: Dian Rakyat.
- Surjanigrat (1988). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Wati IW dan Guntarti A (2012). Penetapan kadar asam benzoat dalam beberapa merk dagang minuman ringan secara spektrofotometri ultraviolet. Jurnal Ilmiah Kefarmasian. Hal: 111-118.
- WHO (2000). Benzoic acid and sodium benzoate. Geneva: World Health Organization.
- Winarno FG (1997). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal: 214, 224-226.
- Winarno FG dan Rahayu TS (1994). Bahan tambahan untuk makanan dan kontaminan. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Yuliarti N (2007). Awas bahaya di balik lezatnya makanan. Yogyakarta: Andi.
- Zentimer S (2007). Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman sari buah sirsak (*Annona muricata*) berkarbonasi. Medan: Departemen Teknologi Pertanian USU. Hal 33.