

13. Cahyadi W. Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan makanan. Edisi kedua. Bandung: Bumi Aksara; 2012
14. Branen AL, Davidson RM, Salminen S. Food Additives. New York: Marcel Dekker Inc; 2002
15. Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI; 2012
16. Pertiwi D, Sirajuddin S. Analisis kandungan zat pewarna sintetik rhodamin B dan methanyl yellow pada jajanan anak di SDN kompleks Mangkura Kota Makassar. Repository Unhas. pp: 1-14; 2013
17. Eka R. Rahasia mengetahui makanan berbahaya. Jakarta: Titik Media Publisher; 2013
18. Azizahwati, dkk. Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang Untuk Makanan Yang Berada di Pasaran, Majalah Ilmu Kefarmasian, IV, (1), 7-8, Departemen Farmasi FMIPA-Universitas Indonesia Depok ; 2009
19. Winarti S, Firdaus A. Stabilitas warna merah ekstrak bunga rosela untuk pewarna makanan dan minuman. Jurnal Teknologi Pertanian, 11(2), 87-93; 2010
20. MacDougall DB. Colour in food: improving quality. Boca Raton: CRC Pr; 2002
21. Vargas FD, Lopez OP. Natural colorants for food and nutraceutical uses. Boca Raton: CRC Pr; 2003
22. Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/85 Tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya. Jakarta: Kemenkes RI; 1985
23. Sugiyatmi S. Analisis faktor-faktor risiko pencemaran bahan toksik boraks dan pewarna pada makanan jajanan tradisional yang dijual di pasar-pasar Kota Semarang tahun 2006. Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia. Vol 5, No. 1, 2015
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jkli/article/view/9627> diakses Juli 2018
24. Lu Q et al. Discovery of environmental rhodamine B contamination in paprika during the Vegetation Process. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Vol 60, 2012

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22524706> diakses Juli 2018

25. Purnamasari DS, Saebani S. 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; 2013
26. NCBI. Rhodamine B. Pubchem
https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/rhodamine_b diakses November 2017
27. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) Pusat Informasi Obat dan Makanan Badan POM RI. Jakarta: BPOM RI; 2011
28. BPOM. Waspada penggunaan rhodamin B di makanan kita!. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
www.pom.go.id. Diakses November 2017
29. Utami W, Suhendi A. Analisis rhodamin B dalam jajanan pasar dengan metode kromatografi lapis tipis. Jurnal penelitian sains & teknologi
30. NILE CHEMICALS. Composition and Information on Ingredients; Rhodamine B.
<http://www.nilechemicals.com/RHODAMINE%20B%20MSDS%20LAB.htm>
diakses November 2017
31. Wijaya CH, Mulyono N. Bahan tambahan pangan: pewarna. Bogor: IPB Press; 2009
32. Andarwulan N et al. Pengujian Bahan Berbahaya dan Pangan Yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya. Jakarta: Direktorat pengelolaan B3 Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan RI; 2015
33. Winarno. Bahan tambahan untuk makanan dan kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan; 2002
34. Laksmi,A.S. Identifikasi rhodamin B dalam saus sambal yang beredar di pasar tradisional dan modern Kota Denpasar. Institut Ilmu Kesehatan Medika Persada. Bali. 2018

35. Houghton R. Field confirmation testing for suspicious substances.
Boca Raton: CRC Press; 2009

