

## DAFTAR PUSTAKA

1. Muangthai P, Upajak P, Suwunna P dan PW. Development Of Healthy Soy Souce From Piegon Pea And Aoybean. *Asian J food Agro Ind.* 2009;2:291–30.
2. Septiani Y, Purwoko T, Pangastuti A. Studi Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari Tempe. *Bioteknologi [Internet]*. 2004;1(2):48–53.
3. Chipley JR. Sodium Benzoate And Benzoic Acid. didalam P.M Davidson,J. N. Sofos, dan A. L. Branen (Eds). *Antimicrob Food 3rd ED.* 2005
4. Wehantouw F. Analisis senyawa benzoat pada kecap manis produksi lokal Kota manado. 2014;3(1):1–7.
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168. Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik; 1999.
6. Cahyadi W. Analisa & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
7. Cahyadi W. Analisa Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara; 2009.
8. World Healt Organization. Benzoic Acid and Sodium Benzoate. USA; 2002.
9. Hilda N. Pengaruh Pengawet Benzoat Terhadap Kerusakan Ginjal. *J Kel Sehat Sejah.* 2015;13(26):14–21.
10. Cahyadi W. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara; 2006.
11. Ristiani D, Farmasi J, Matematika F, Ilmu dan, Alam P, Al-ghifari U. Yang Beredar Di Pasar Cicaheum Bandung Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visibel. 2017.
12. Yuliarti N. Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan. Yogyakarta: Andi; 2007.
13. Suprpti M. Kedelai Tradisional. Yogyakarta: Kanisius; 2005.
14. Adisarwonto T. Kedelai. Jakarta: Swardaya; 2005.
15. Purwoko T, Handajani NS. Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R . oligosporus*. 2007;8(April):223–7.
16. Cahyadi W. Teknologi dan Khasiat Kedelai. Jakarta; 2007.
17. Alimul Hidayat AA. Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia. Aplikasi Konsep dan Proses Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika; 2006.
18. Kusumadewi M. Physicochemical Properties Characterization Of Indonesia Commercial Sweet Soy Sauce. 2011.

19. Direktorat Gizi Dapertemen Kesehatan RI. Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005.
20. Dapertemen Perindustrian. Industri Pengelolaan Kedelai. Jakarta: Direktorat Gizi; 2005.
21. Standar Nasional Indonesia (SNI). Kecap Kedelai Manis. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI 3543-01-2013); 2013.
22. C Bell, Paul Neaves APW. Food microbiology and laboratory practice. Oxford: Blackwell Science; 2005.
23. Saparinto C. Membuat Aneka Olahan Bnadeng. Jakarta: Penebar Swadaya; 2007.
24. Indonesia SN, Nasional BS. Bahan tambahan makanan. 1995.
25. Menkes RI. Bahan Tambahan Pangan. In: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No33. 2012.
26. Pongsavee M. Effect of Sodium Benzoate Preservative on Micronucleus Induction , Chromosome Break , and Ala40Thr Superoxide Dismutase Gene Mutation in Lymphocytes. 2015;2015.
27. Davidzon, P. M, Branen A. L dan Sofus JN. Introduction to use of antimicrobials. Antimicrob Food 3rd ED. 2005;
28. Noorafshan A, Erfanizadeh M, Karbalay-doust S. Sterological studies of the effects of sodium benzoate or Ascorbic Acid on Rat 's Cerebellum. 2014;35(91):1494–500.
29. Yulinda. Analisis kadar pengawet natrium benzoat pada saos tomat di pasar sekup Kota palembang dan sumbangsihnya pada materi zat aditif pada makanan di kelas viii smp/mts. Skripsi. 2015.
30. Science Lab. Material Safety Data Sheet Sodium benzoate MSDS. Chem Lab Equip. 2013;1–6.
31. Indonesia SN, Nasional BS. Sni 01-0222-1995. 1995.
32. Raposa B, Pónusz R, Gerencsér G, Budán F, Gyöngyi Z, Tibold A, et al. Food additives: Sodium benzoate, potassium sorbate, azorubine, and tartrazine modify the expression of NFκB, GADD45α, and MAPK8 genes. Physiol Int. 2016;103(3):334–43.
33. Khurniyati MI, Estiasih T, Korespondensi P, Beauty R, Beauty R, Beauty R. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Dan Kondisi Pasteurisasi ( Suhu Dan Waktu ) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas : Kajian Pustaka Effect Of Concentration Sodium Benzoate And Pasteurization ( Temperature And Time ) On Characterist. 2015;3(2):523–9.

34. Kartika GF, Hanifah TA, Anita S, Oktri N, Dewi M, Absus S. *Chimica et Natura Acta*. *Chim Nat Acta*. 2017;5(1):9–12.
35. Badenhorst CPS, Erasmus E, Van Der Sluis R, Nortje C, Van Dijk AA. A new perspective on the importance of glycine conjugation in the metabolism of aromatic acids. *Drug Metab Rev*. 2014;46(3):343–61.
36. Tfouni SA V, Toledo MCF. Estimates of the mean per capita daily intake of benzoic and sorbic acids in Brazil. *Food Addit Contam*. 2002;19(7):647–54.
37. Praja D. *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca; 2015.
38. Beezhold BL, Johnston CS, Nocht KA. Sodium Benzoate-Rich Beverage Consumption is Associated With Increased Reporting of ADHD Symptoms in College Students: A Pilot Investigation. *J Atten Disord*. 2014;18(3):236–41.
39. Broto W. *Teknologi penanganan pasca panen buah untuk pasar*. Agromedia Pustaka. 2003.
40. Aritonang B, Silalahi Y, Sari U, Indonesia M. *Jurnal Farmanesia* November 2016 | Vol . 1 | No 1. 2016;1(1):35–6.
41. Siti Fatimah. *Analisis Pengawet (Na Benzoat) pada berbagai merek yang beredar di Pasaran*. Dep Biol. 2006.
42. Ridwan D. *Identifikasi Kadar Natrium Benzoat Pada Manisan Buah Jambu Biji (Psidium Guajava) Yang Dijual Di Kota Padang*. *skirpsi*. 2017;55.

