

DAFTAR PUSTAKA

1. Wu L, Zhang C, Long Y, Chen Q, Zhang W, Liu G. Food additives: From functions to analytical methods. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2022;62(30):8497–517.
2. Tiadeka P, Sholikhah DM, Karimah M. Identifikasi kimia serta gambaran pengetahuan siswa terhadap boraks, formalin, dan rhodamine B pada jajanan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik. *GHIDZA J Gizi dan Kesehat.* 2022;6(1):80–93.
3. Sulthoniyah STM, Rachmawati NF. Identifikasi kandungan formalin dan boraks pada ikan asin di Pasar Tradisional Karangrejo Kecamatan Banyuwangi. *J Lemuru J Ilmu Perikanan dan Kelaut Indones.* 2022;4(2):78–83.
4. Nianti MRM, Khasanah K. Identifikasi kandungan boraks dan formalin pada tahu putih yang beredar di pasar tradisional Kecamatan Batang. *J Med Utama.* 2023;04(04):3488–95.
5. Mansur M, Widarko A, Muhammad M. Halal and healthiness of snacks analysis for creative economic business and potential a new business opportunity. In: *Proceedings of the 2018 International Conference on Islamic Economics and Business (ICONIES 2018)*. Paris, France: Atlantis Press; 2019. hal. 262–5.
6. Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan. Laporan tahunan 2021 [Internet]. Jakarta; 2021 [diunduh 10 Mei 2023]. Tersedia pada: <https://www.pom.go.id/storage/sakip/14LaporanTahunan2021DirektoratPengawasanPeredaranPanganOlahan.pdf>
7. Badan POM Padang. Laporan tahunan 2021 [Internet]. Padang; 2021 [diunduh 10 Mei 2023]. hal. 114–5. Tersedia pada: <https://www.pom.go.id/storage/sakip/12LaporanTahunan2021BalaiBesarpomdiPadang.pdf>
8. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 239/Menkes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya (Permenkes Nomor 239/Menkes/Per/V/1985) [Internet]. Jakarta; 1985. Tersedia pada: http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No._239_ttg_zat_warna_berbahaya.pdf
9. National Center for Biotechnology Information. PubChem compound summary for CID 6694, rhodamin b [Internet]. Pubchem. 2024 [diunduh 11 Maret 2024]. Tersedia pada: <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Rhodamine-B>
10. Safitri YA, Indrawan IWA, Winarsih S. Rhodamine B induces oxidative stress and cervical epithelial cell proliferation in the uterus. *Toxicol Reports.* 2015;2:1434–6.
11. Mahdi C, Pratama CA, Pratiwi H. Preventive study garlic extract water

- (*Allium sativum*) toward SGPT, SGOT, and the description of liver histopathology on rat (*Rattus norvegicus*), which were exposed by Rhodamine B. IOP Conf Ser Mater Sci Eng. 1 Juni 2019;546(6):062015.
12. Sidabutar AD, Nasution AN, Nasution SW, Nasution SLR, Kurniawan HM, Girsang E. Identifikasi dan penetapan kadar rhodamin B dalam kerupuk berwarna merah yang beredar di masyarakat. *J Farm.* 2019;1(1):24–30.
 13. Mahardika RG, Baehaki F, Saputra HA, Yusuf S. Analysis of rhodamine B content in shrimp paste at Ciroyom Market, Bandung City, West Java, Indonesia. *J Sustain Sci Technol.* 2022;2(1):45–54.
 14. Okawa D, Anshori RG, Prawestry H, Alawiyah T, Nugraha ZAR. Identifikasi kadar rhodamin B pada agar-agar dan sosis. *Farm J Sains Farm.* 2022;3(2):68–75.
 15. Amelia R. Analisis keberadaan rhodamin B pada saus tomat yang beredar di pasar Kota Palembang. *J Kesehat Lingkung Ruwa Jurai.* 2020;14(2):85–91.
 16. Hadriyati A, Lestari L, Anggresani L. Analisis rhodamin B dalam bolu kukus yang beredar di Kota Jambi dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *J Farm dan Ilmu Kefarmasian Indones.* 2021;8(1):16–21.
 17. Gardjito M. Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia. 1 ed. Hardiman I, editor. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2013. 158–163 hal.
 18. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan. Renyahnya ekspor kerupuk Indonesia [Internet]. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2017 [diunduh 8 Mei 2023]. hal. 4. Tersedia pada: https://bkperdag.kemendag.go.id/media_content/2017/08/Renyahnya_Ekspor_Kerupuk_Indonesia.pdf
 19. Larasati W. Ringkasan eksekutif pengeluaran dan konsumsi penduduk Indonesia berdasarkan hasil Susenas Maret 2022 [Internet]. Jakarta; 2022 [diunduh 10 Mei 2023]. hal. 76–93. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/publication>
 20. Andini, Wijayanti NE, Sari MI, Oktavia AI. Analisis rhodamin B pada makanan jajanan anak di sekitar SDN Sraturejo 1 dan SDN Sraturejo 2 di Desa Sraturejo Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro. *Hexag (Jurnal Tek dan Sains).* 2023;4(2):49–60.
 21. Kumalasari E. Identifikasi dan penetapan kadar rhodamin B dalam kerupuk berwarna merah di beredar di Pasar Antasari Kota Banjarmasin. *J Ilm Manuntung.* 2017;1(1):85.
 22. Patimah, Rachmawati SR, Fadhila F. Identification and determination the levels of red hawkers at Cileungsi market shows the contain of rhodamin B by uv-vis spectrophotometric. *J Teknol dan Seni Kesehat.* 2020;11(2):222–33.
 23. Hevira L, Alwinda D, Hilaliyati N. Analisis pewarna rhodamin B pada

- kerupuk merah di payakumbuh. 2020;5(1):27–35.
24. Puspitasari AF, Wulandari W. Gambaran pengetahuan, sikap, pedagang jajanan, dan penggunaan rhodamin B pada makanan jajanan di sekolah dasar negeri di Kecamatan Laweyan, Surakarta. *PREOPTIF J Kesehat Masy.* 2023;7(3):16446–57.
 25. Syapitri H, Amila N, Aritonang J. Buku ajar metodologi penelitian kesehatan. 1 ed. Nadana AH, editor. Ahlimedia Press; 2021. 8–10 hal.
 26. Jauziyah S, Nuryanto N, Tsani AFA, Purwanti R. Pengetahuan gizi dan cara mendapatkan makanan berhubungan dengan kebiasaan makan mahasiswa Universitas Diponegoro. *J Nutr Coll.* 2021;10(1):72–81.
 27. Badan POM Indonesia. Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna (Peraturan Kepala Badan POM RI nomor 37 tahun 2013) [Internet]. Jakarta; 2013. hal. 1–16. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_37_Tahun_2013_tentang_BTP.pdf
 28. Sandvik P, Laureati M, Jilani H, Methven L, Sandell M, Hörmann-Wallner M, et al. Yuck, this biscuit looks lumpy! Neophobic levels and cultural differences drive children’s check-all-that-apply (CATA) descriptions and preferences for high-fibre biscuits. *Foods.* 2020;10(1):21.
 29. Sigurdson GT, Tang P, Giusti MM. Natural colorants: Food colorants from natural sources. *Annu Rev Food Sci Technol.* 2017;8:261–80.
 30. Badan POM Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan (Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019) [Internet]. Jakarta; 2019. hal. 1–1156. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf
 31. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Tambahan Pangan (Permenkes nomor 33 tahun 2012) [Internet]. Jakarta; 2012. hal. 1–37. Tersedia pada: <https://farmalkes.kemkes.go.id/unduh/permenkes0332012-bahan-tambahan-pangan/>
 32. Newsome AG, Culver CA, van Breemen RB. Nature’s Palette: The search for natural blue colorants. *J Agric Food Chem.* 2014;62(28):6498–511.
 33. Oplatowska-Stachowiak M, Elliott CT. Food colors: Existing and emerging food safety concerns. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2017;57(3):524–48.
 34. Miller MD, Steinmaus C, Golub MS, Castorina R, Thilakartne R, Bradman A, et al. Potential impacts of synthetic food dyes on activity and attention in children: a review of the human and animal evidence. *Environ Heal.* 2022;21(1):45.
 35. Zhang Q, Chumanevich AA, Nguyen I, Chumanevich AA, Sartawi N, Hogan

- J, et al. The synthetic food dye, Red 40, causes DNA damage, causes colonic inflammation, and impacts the microbiome in mice. *Toxicol Reports*. 2023;11:221–32.
36. Carocho M, Barreiro MF, Morales P, Ferreira ICFR. Adding molecules to food, pros and cons: A review on synthetic and natural food additives. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 2014;13(4):377–99.
 37. Chemical book. Rhodamine B: Applications, toxicity, and metabolism [Internet]. Chemical Book. 2023 [diunduh 12 Maret 2024]. Tersedia pada: <https://www.chemicalbook.com/article/rhodamine-b-applications-toxicity-and-metabolism.htm>
 38. Islam MM, Chakraborty M, Pandya P, Al Masum A, Gupta N, Mukhopadhyay S. Binding of dna with rhodamine B: Spectroscopic and molecular modeling studies. *Dye Pigment*. 2013;99(2):412–22.
 39. Wright P. Xanthene dyes. In: Kirk-Othmer, editor. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. 5 ed. Wiley; 2000. hal. 1–19.
 40. Magalhães N, Simões GM, Ramos C, Samelo J, Oliveira AC, Filipe HAL, et al. Interactions between rhodamine dyes and model membrane systems—insights from molecular dynamics simulations. *Molecules*. 2022;27(4):1420.
 41. Tong H, Jiang Q, Zhong X, Hu X. Rhodamine B dye staining for visualizing microplastics in laboratory-based studies. *Environ Sci Pollut Res*. 2021;28(4):4209–15.
 42. Cheng YY, Tsai TH. Pharmacokinetics and biodistribution of the illegal food colorant rhodamine B in rats. *J Agric Food Chem*. 2017;65(5):1078–85.
 43. Webb JM, Hansen WH. Studies of the metabolism of Rhodamine B. *Toxicol Appl Pharmacol*. 1961;3(1):86–95.
 44. Webster SC, Cunningham FL, Kilgo JC, Rhodes OEJ, Beasley JC. Effective dose and persistence of Rhodamine-B in wild pig vibrissae. *Wildl Society Bull*. 2017;4(41):764–9.
 45. Sharma J, Sharma S, Bhatt U, Soni V. Toxic effects of Rhodamine B on antioxidant system and photosynthesis of *Hydrilla verticillata*. *J Hazard Mater Lett* [Internet]. November 2022;3:1–8. Tersedia pada: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2666911022000223>
 46. Nyansa MSM, Oronova A, Gora N, Geborkoff MR, Ostlund NR, Fritz DR, et al. Turn-on rhodamine glycoconjugates enable real-time GLUT activity monitoring in live cells and in vivo. *Chem Biomed Imaging*. 2023;1(7):637–47.
 47. Rohmawati H, Fitriasnani ME, Purnani WT, Dewi RK. Effect of rhodamine b against the number of primary follicles in white rats (*Rattus norvegicus*). *J Phys Conf Ser*. 2021;1899(1):1–5.
 48. Sulistina DR, Martini S. The effect of Rhodamine B on the cerebellum and brainstem tissue of *Rattus norvegicus*. *J Public health Res*. 2020;9(2):101–4.

49. Gilani B, Cassagnol M. Biochemistry, cytochrome P450 [Internet]. StatPearl. 2023 [diunduh 12 Maret 2024]. Tersedia pada: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK557698/>
50. Linggapan K. NF-kB in oxidative stress. HHS Public Access. 2018;176(3):139–48.
51. Combes RD, Haveland-Smith RB. A review of the genotoxicity of food, drug and cosmetic colours and other azo, triphenylmethane and xanthene dyes. *Mutat Res Genet Toxicol*. 1982;98(2):101–243.
52. Mohiuddin AK. The mysterious domination of food/drinking water contaminants and adulterants in Bangladesh. *Agric Food Sci Res*. 2019;6(1):30–40.
53. Anton R, Barlow S, Boskou D, Castle L, Crebelli R, Dekant W, et al. Opinion of the Scientific Panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food (AFC) to review the toxicology of a number of dyes illegally present in food in the EU. *EFSA J*. 2005;3(9):263.
54. Ministry of environment. Policies with prevention and controls carried out across ministries to ensure food safety [Internet]. 2023 [diunduh 4 November 2023]. Tersedia pada: <https://www.moenv.gov.tw/en>
55. Food and Drug Association. Color additive status list [Internet]. 2021 [diunduh 4 November 2023]. Tersedia pada: <https://www.fda.gov/industry/color-additive-inventories/color-additive-status-list>
56. Labtest Kit. Labtest Reagent: Petunjuk prosedur pengujian test kit rhodamin B. Jakarta: Labtest; 2020. hal. 1.
57. Yu X, Qu H, Hu Q, Hou K, Yan Y, Wu D, et al. A rhodamine-based sensor for chromogenic detection of Cu²⁺ and fluorescent detection of Fe³⁺. *Wuhan Univ J Nat Sci*. 2014;19(2):129–36.
58. Reza A, Sapriyanto. Analisis kualitatif rhodamin B pada kerupuk berwarna merah yang beredar di Kota Medan. *J Dunia Farm*. 2017;2(1):9–20.
59. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Reagensia. KBBI VI Daring. 2016.
60. Farid M, Wati AB, Reza A, Chairin A. Analisis kandungan rhodamin B pada kerupuk udang di Pasar Masomba Palu. *J Kolaboratif Sains*. 2019;2(1):597–604.
61. Sambu S, Hemaram U, Murugan R, Alsofi AA. Toxicological and teratogenic effect of various food Additives : An updated review. *Biomed Res Int*. 2022;
62. Wahyuni S, Rais M, Fadilah R. Fortifikasi tepung kulit melinjo sebagai pembuatan kerupuk singkong. *J Pendidik Teknol Pertan*. 2017;3:212–22.
63. Kusumasari S, Syabana MA, Pamela VY, Puspitanita I, Rizani D. Sosialisasi

- pemanfaatan limbah kulit buah naga pada pembuatan kerupuk bawang. *J Pengabd Masy Bid Pertan.* 2022;1(2):75–9.
64. Maghfira U. Pengaruh konsentrasi larutan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan lama pengukusan terhadap karakteristik warna, antioksidan dan organoleptik kerupuk selama penyimpanan (Skripsi). Universitas Brawijaya; 2016.
 65. Puspita D. Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan remaja tentang perubahan fisik masa pubertas pada siswa-siswi kelas 1 pada jurusan akutansi di SMK Al-Hidayah Jakarta Selatan tahun 2018. *Akademi Kebidanan Keris Husada*; 2018.
 66. Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. Undang-undang Republik Indonesia tentang sistem pendidikan Nasional (UU Nomor 20 Tahun 2003). Jakarta; 2003. hal. 3.
 67. Priyandika AN. Analisis pengaruh jarak, lama usaha, modal, dan jam kerja terhadap pendapatan pedagang kaki lima konveksi (Studi kasus di Kelurahan Purwodinatan Kota Semarang) (Skripsi). Universitas Diponegoro; 2015.
 68. Fauzi LI, Indartono S. Pengaruh motivasi kerja dan pengalaman kerja terhadap kinerja karyawan. *J Manaj Bisnis Indones.* 2018;1:62–72.
 69. 'Arifah DF, Mahmudiono T. Hubungan tingkat pendidikan, pendapatan, dan lama berjualan dengan pengetahuan mengenai rhodamin B pada pedagang minuman dalam aplikasi GoFood dan GrabFood di wilayah Surabaya Timur. *Media Gizi Kesmas.* 2023;12(1):125–33.
 70. Icenogle G, Steinberg L, Duell N, Chein J, Chang L, Chaudhary N, et al. Adolescents' cognitive capacity reaches adult levels prior to their psychosocial maturity: Evidence for a "maturity gap" in a multinational, cross-sectional sample. *Law Hum Behav.* Februari 2019;43(1):69–85.
 71. Peng Y, Zhu Q, Wang B, Ren J. A cross-sectional study on interference control: Age affects reactive control but not proactive control. *PeerJ.* 2020;2020(1).
 72. Suharsimi A. *Dasar-dasar evaluasi pendidikan.* 3 ed. Jakarta: Bumi Aksara; 2018. 87–94 hal.
 73. Idealistuti, Suyatno, Yani AV, Fahmi, Inneke Abdillah Hawa PS. Edukasi mengenai bahan tambahan pangan bagi warga RT 29 Kelurahan Ulu Kecamatan Jakabaring Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. *Altifani J Int J Community Engagem.* 2022;2(2):68–72.
 74. Reale C, Invernizzi F, Panteghini C, Garavaglia B. Genetics, sex, and gender. *J Neurosci Res.* 2023;101(5):553–62.
 75. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. *Kantin* [Internet]. KBBI VI Daring. 2024 [diunduh 13 Maret 2024]. Tersedia pada: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kantin>
 76. Herlina V. *Panduan praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS.*

Jakarta: PT Elex Media Komputindo; 2019. 58–75 hal.

77. Raharjo S. Download distribusi nilai tabel statistik lengkap [Internet]. SPSS Indonesia. 2021 [diunduh 30 Juni 2024]. Tersedia pada: <https://www.spssindonesia.com/2014/02/download-distribusi-nilai-tabel.html>
78. Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi Universitas Andalas. Lokasi Kampus Universitas Andalas [Internet]. [diunduh 10 November 2023]. Tersedia pada: <https://old.unand.ac.id/id/tentang-unand/selayang-pandang/lokasi-kampus.html>
79. Kusumastuti I, Wismanto W. Analisis kandungan gizi dan bahan berbahaya (rhodamin B dan formalin) pada kerupuk dorokdok di Desa Cibeureum, Kecamatan Cibeureum, Kabupaten Kuningan. *EDUFOTECH*. 2023;1(8):53–60.
80. Nurhidayah M. Analisis kandungan boraks dan rhodamin B pada kerupuk merah di Pasar Kabupaten Blora (Skripsi). Universitas Djuanda Bogor; 2022.
81. Nopriadi. Uji kualitatif zat pewarna pada jajanan khas minangkabau keripik balado di Padang, Sumatera Barat. *EcoNews*. 2019;2(1):21–7.
82. Tonica WW, Hardianti maretna F, Prasetya SA, Rachmaniah O. Determination of Rhodamine-B and Amaranth in snacks at primary school Sukolilo district of Surabaya-Indonesia by thin layer chromatography. In *AIP Publishing*; 2018. hal. 1–9.
83. Dangkal A, Tahergorabi R, Acharya DR, Timsina P, Rai K, Dahal S, et al. Review on deep-fat fried foods: physical and chemical attributes, and consequences of high consumption. *Eur Food Res Technol*. 2024;250(6):1537–50.
84. Ningsih R, Sedionoto B, Firdaus AR. Upaya peningkatan kualitas makanan melalui kursus hygiene sanitasi makanan di kantin Universitas Mulawarman. *JMM (Jurnal Masy Mandiri)*. 2024;8(1):1069.
85. Wahyuni SU. Keamanan pangan jajanan di kantin UPN “Veteran” Jawa Timur ditinjau dari pencemaran bakteri Coliform, *Escherichia coli*, dan uji kualitatif sakarin dan siklamat pada minuman (Skripsi). Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur; 2024.
86. Farihah I. Etos kerja dan kuasa perempuan dalam keluarga: Studi kasus keluarga Nelayan, di brondong, Lamongan, Jawa Timur. *PALASTREN*. 2015;5(1):145–63.
87. Ningtyas DI, Darmawan S, Septiani. Hubungan karakteristik, pengetahuan gizi, dan sikap terhadap penjaja makanan di kantin SDN Jakarta Timur. 2019;1(2):63–8.
88. Rahmadani U. Hubungan predisposing dengan tindakan pedagang makanan tentang sanitasi makanan di kantin Universitas Sumatera Utara tahun 2019 (Skripsi). Universitas Sumatera Utara; 2021.

89. Pratiwi RH, Sulistyaniningsih E, Budiarmo I. Pembinaan penjaja pangan jajanan anak sekolah melalui konseling dan pemberian softskill bahan tambahan pangan. *JMM (Jurnal Masy Mandiri)*. 2020;4(4):548–59.
90. Dewi SCT, Marlik, Ipmawati PA. Gambaran pengetahuan dan sikap pedagang mie ayam terhadap kandungan rhodamin B pada saus tomat (Studi kasus di wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya tahun 2021). *J Hig Sanitasi*. 2021;1(1):70–4.
91. Liwe SE, Widyanto A. Deskripsi penggunaan zat pewarna sintetis rhodmain B pada makanan jajanan jelly yang dijual di sekolah dasar negeri di Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang tahun 2017. 2017;37(3):296–304.
92. Fitriani H, Ariyanti F. Penggunaan zat warna “ Rhodamin B ” pada terasi berdasarkan tingkat pengetahuan dan sikap produsen terasi di Cirebon. *Tunas Med J Kedokt Kesehatan*. 2016;3(3):13–8.
93. Prasetya AW. Deteksi kandungan rhodamin B pada saus serat cemaran boraks dan bakteri Salmonella sp. pada cilok keliling Salatiga. *J Ilmu Pertan*. 2016;28(1):69–78.
94. Reddy A, Ricart S, Cadman T. Driving factors of food safety standards in India : learning from street-food vendors’ behaviour and attitude. *Food Secur*. 2020;(12):1201–17.

