

DAFTAR PUSTAKA

1. Putra Ir, Isona L, Asterina. Gambaran Zat Pewarna Merah Pada Saus Cabai Yang Terdapat Pada Jajanan Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara. *J Kesehat Andalas*. 2014;3(3):297–303.
2. Masthura. Identifikasi Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Pada Manisan Buah Yang Beredar Di Kota Banda Aceh Secara Kualitatif. *J Amin*. 2019;1(1):39–44.
3. Karunia F. Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis Dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Education J*. 2013;2(2).
4. Artiningsih N, Irawan T, Broto R. Optimasi Metode Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Buah Siwalan (*Borassus Flabellifer*) Untuk Pewarna Alami Bahan Pangan Dan Pembuatan Sari Buah Jeruk. *J Ilmiah Untag Semarang*.
5. Azizahwati, Kurniadi M, Hidayati H. Analisis Zat Warna Sintetik. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2007;Iv(1):7–25.
6. Ratnani Rd. Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*. 2009;5(1):16–22.
7. Hernawan E, Meylani V, Kamil Pm. Analisis Zat Aditif Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Pada Makanan Yang Dijual Di Pasaran Kota Tasikmalaya Tahun 2016. *J Kesehat Bakti Tunas Husada*. 2017;17:16–20.
8. Cahyadi W. Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. In: Bumi Aksara. 2009.
9. Armin F, Revira B, Adnan A Zamrud. Pengembangan Dan Validasi Metode

Kromatografi Lapis Tipis-Densitometri Untuk Analisis Pewarna Merah Sintetik Pada Beberapa Merek Saus Sambal Sachet. *J Sains Farmasi Klinis*. 2016;2(1).

10. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan. Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produk Hasil Olahan Biji-Bijian Dan Umbi Untuk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. 2015.
11. Imam Rh, Primaniyarta M, Palupi Ns, Studi P, Pangan T, Pascasarjana S, Et Al. Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka : Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *J Mutu Pangan*. 2014;1(2):91–9.
12. Surdijati S, Sardjimah A, Wiaya L. Identifikasi Dan Penetapan Kadar Zat Warna Merah Dalam Dawet Secara Klt-Densitometri. *J Teknologi Pangan Dan Gizi*. 2001;2(April).
13. Rohman A, Gandjar I. *Kimia Analisis Farmasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar; 2007.
14. Wulandari L. *Kromatografi Lapis Tipis*. Taman Kampus Presindo. Jember; 2011.
15. Japa L, Raksun A, Ayu Citra Rasmi D. Pola Konsumsi Sehat Dengan Memperhatikan Zat Aditif Dan Nilai Gizi Bahan Makanan Pada Ibu-Ibu Dan Remaja Putri Warga Rt 05 Kuburjuran Lauk Sukarara Lombok Tengah. *J Pendidik Dan Pengabdian Masyarakat*. 2019;2(1):2614–7947.
16. Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tangga Dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah. 2012.
17. Julaeha L, Nurhayati A, Ai Mahmudatussa Dan. Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa

Pendidikan Tata Boga Upi. Gizi Dan Kuliner. 2016;5(1).

18. Winarti S, Firdaus A. Stability Of Red Color Rosella Extract For Food And Beverage Colorant. *J Teknologi Pertanian*. 2010;11(2):87–93.
19. Kwartiningsih E, Setyawardhani Da, Wiyatno A, Triyono A. Zat Pewarna Alami Tekstil Dari Kulit Buah Manggis. *Ekuilibrium*. 2006;8(1):41–7.
20. Food And Agriculture Organization Of The United Nations. *FAO JECFA Monographs 5 Compendium Of Food Additive Specifications*. WHO Expert Committee On Food Additives. 2008.
21. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor:722/Menkes/Per/Ix/88*. 1988.
22. Food And Agriculture Organization Of The United Nations. *Tartrazine*. WHO Expert Committee On Food Additives. 2016.
23. Miller K. Sensitivity To Tartrazine. *British Medical Journal*. 1982;285:1597.
24. Ahmad Z, Khan M, Nadeem M. Mitigation Of Toxic Effects Caused By Tartrazine In Wistar Rats Through Oral Administration Of Melon Seed Oil. *Journal of Agricultural Sciences*. 2019;56(2):435–42.
25. Hastaoğlu E, Pelin Can Ö, Vural H. The Effects Of Colorants Used In Hotel Kitchens In Terms Of Child Health. *European Journal of Science and Technology*. 2018;(14):10–6.
26. Charrondiere U, Dusemund B, Galtier P, Gilbert J, Gott D, Grilli S, Et Al. Scientific Opinion On The Re-Evaluation Of Sunset Yellow Fcf (E 110) As A Food Additive On Request From The European Scientific Opinion On The Re-Evaluation Of Sunset Yellow Fcf (E 110) As A Food Additive 1 Efsa Panel On Food Additives And Nutrient Sources Added To Food (Ans). *EFSA Journal*.

2009;7(11):1330.

27. Toronto Research Chemicals. Safety Data Sheet Food Red No.102. 2019.
28. Fao Jecfa. Definition. Ponceau 4r. 2011;11:4–6.
29. Riyanti Hb, Sutyasningsih, Sarsongko Aw. Identifikasi Rhodamin B Dalam Lipstik Dengan Metode Klt Dan Spektrofotometri Uv-Vis. Bioeduscience. 2018;2018(1):68–73.
30. Roth. Safety Data Sheet Rhodamine B. 2016.
31. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan. Bahaya Rhodamin B Sebagai Pewarna Pada Pangan. 2012.
32. Afriyeni H, Utari Nw. Identifikasi Zat Warna Rhodamin B Pada Lipstik Berwarna Merah Yang Beredar Di Pasar Raya Padang. J Farmasi Higea. 2016;8(1).
33. Gritter R. Pengantar Kromatografi.Edisi Kedua. Penerbit Itb. 1991.
34. Fried B, Sherman J. Thin Layer Chromatography. Vol. 81, Marcel Dekker.Inc. New York; 1999.
35. Wulandari L, Retnaningtyas Y, Mustafidah D. Development And Method Validation Densitometry Thin Layer And Ephedrinehydrochloride In Tablet. Jkti. 2013;15(1).
36. Watson Dg. Pharmaceutical Analysis A Text Book For Pharmacy Students And Pharmaceutical Chemists. Churchill Livingstone. 2012.
37. Stahl E. Analisa Obat Secara Kromatografi Dan Mikroskopi. Bandung: ITB Press; 1958.
38. Adamovics J. Chromatographic Analysis Of Pharmaceuticals.2nd Ed. Marcel

- Dekker. 1997.
39. Rohman A. Kromatografi Untuk Analisa Obat. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2009.
 40. Astrilia Damayanti Dan Endah Ayu Fitriana Program. Pemungutan Minyak Atsiri Mawar (Rose Oil) Dengan Metod Maserasi. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. 2015;4(1):14–20.
 41. Rahayu Wiranti Sri, Tjiptasurasa, Najilah P. Analisis Zat Warna Tartrazin Pada Minuman Orson Dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel Di Pasar Induk Brebes. Pharmacy. 2009;06(01):94–102.
 42. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Farmakope Indonesia Edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia; 1995.
 43. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Farmakope Indonesia Edisi V. Departemen Kesehatan Republik Indonesia; 2014.
 44. Putra Aab, Bogoriani Nw, Diantariani Np, Sumadewi Nlu. Ekstraksi Zat Warna Alam Dari Bonggol Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Dengan Metode Maserasi, Refluks, Dan Sokletasi. J Kimia. 2014;8(1):113–9.
 45. Rowe Raymond C, Sheskey Pj, Quinn Me. Handbook Of Pharmaceutical Excipients. 2009.
 46. Suhendra Cp, Widarta Iwr, Wiadnyani Aais. Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Ilalang (*Imperata Cylindrica (L) Beauv .*) Pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik. J Ilmu Dan Teknologi Pangan. 2019;8(1):27–35.
 47. Boulder U Of C At. Thin Layer Chromatography (Tlc). Dep Chem Biochem. 2015;
 48. Arikalang T, Sudewi S, Rorong J. Penentuan Kandungan Total Fenolik Pada

Ekstrak Daun Gedi Hijau (*Abelmoschus Manihot* L .) Yang Diukur Dengan Spektrofotometer UV-VIS. 2018;7(3).

49. Wulandari L, Retnaningtyas Y, Mustafidah D. Pengembangan Dan Validasi Metode Kromatografi Lapis Tipis Densitometri Untuk Penetapan Kadar Teofilin Dan Efedrin Hidroklorida Secara Simultan Pada Sediaan Tablet. JKTI. 2013;15(1).
50. Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia; 2013.

