

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z., & Sugiarto, B. 2020. Ekstraksi Antosianin dari Biji Alpukat sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Technoscientia* 12(2): 134–143.
- Adriani, A., & Zarwinda, I. 2019. Pendidikan untuk Masyarakat tentang Bahaya Pewarna melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu* 20(2): 217–237.
- Agustin, E. 2022. Deteksi Rhodamin B dalam Saus dan Pengukuran Tingkat Pengetahuan Pedagang di Warung Bakso Pasar Tradisional Ajibarang. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Amelia, R., & Zairinayati. 2020. Analisis Keberadaan Rhodamin B pada Saus Tomat yang Beredar di Pasar Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Ruwa Jurai* 14(2): 85–91.
- Anderson, L. W., (2001). *A Taxonomy for Learning, Teaching, and Assesing*. New York: Addison Wesley Lonman Inc.
- Anggraeni, R. 2011. Perlindungan Hukum terhadap Konsumen Atas Penggunaan Bahan-Bahan Kimia Berbahaya dalam Makanan yang Beredar di Masyarakat Dihubungkan dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. *Skripsi*. Universitas Komputer Indonesia.
- Annisa, P., Novrianti, I., Heriani. 2013. Analisis Kandungan Rhodamin B pada Produk Perona Pipi (*Blush On*) yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Tarakan. *Jurnal Borneo*. 3(1):47:54.
- Azhar, K. 2022. Gambaran Pengetahuan dan Sikap Pedagang Makanan Jajanan Basah tentang Penggunaan Rhodamin B dan Formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulonprogo. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Azmi, U., Novita, M., & Sulaiman, I. 2017. Analisis Bahan Pewarna Sintetis Non Pangan Rhodamin B dan *Methanyl Yellow* pada Produk Saus Tomat dan Saus Cabe di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 2(3): 210–215.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *SNI 01-3546-2004 tentang Saus Tomat*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI-01-2976-2006 tentang Saus Cabe*.
- Bhernama, G.B. 2015. Degradasi Zat Warna *Metanil Yellow* dengan Penyinaran Matahari dan Penambahan Katalis Tio₂-Sno₂. *Lantanida Journal* 3(2): 117–126.
- BPOM RI. 2008. *Rhodamin B*.

- BPOM RI. 2011. *Laporan Tahunan 2011*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- BPOM RI. 2012. *Laporan Tahunan 2012*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- BPOM RI. 2013a. *Laporan Tahunan 2013*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- BPOM RI. 2013b. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 37 Tahun 2013 *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan*.
- BPOM RI. 2014. *Tanya Jawab Bahan Tambahan Pangan*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi III.
- BPOM RI. 2015a. *Bahaya Penggunaan Rhodamin B Pada Produk Pangan*.
- BPOM RI. 2015b. *Laporan Tahunan 2015*.
- Budiman dan Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dahlia, A., & Hardiono, A. 2013. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Gula Kapas Merah yang Dijual di Kota Mataram. *Jurnal Pengabdian Universitas Nahdhalatul Wathan Mataram*. 1(1) :1-5.
- Darmastuti. 2018. Pengetahuan tentang Keamanan Pangan dan Perilaku pada Penjual Makanan Bergerak di Wilayah Manahan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dasni, W.O. 2018. Analisis Kualitatif Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Rhodamin B pada Saus Tomat yang Digunakan oleh Pedagang Makanan Jajanan di Sepanjang Jalan Malioboro. *Skripsi*. Universitas Alma Ata Yogyakarta.
- Desnita, E. 2022. Penggunaan Rhodamin B pada Saus Sambal Jajanan. *Scientific Journal* 1(6): p.462–570.
- Dewi, S., Marlik, & Ipmawati, P. 2021. Gambaran Pengetahuan dan Sikap Pedagang Mie Ayam terhadap Kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat. *Jurnal Higiene Sanitasi* 1(1): 70–74.
- Dianti, T. 2018. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin serta Pengetahuan dan Sikap Mengenai Makanan Jajanan Bakso di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli . *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 1(1) :1-6

- Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu. 2021. *Jumlah Izin Usaha Perdagangan Menurut Kecamatan*. Tasikmalaya.
- Donsu, J.D. 2017. *Psikologi Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Dwiani, A. 2020. Pengolahan Tomat Menjadi Saus Tomat pada Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kebun Duren Kelurahan Selagalas Kecamatan Cakranegara Kota Mataram. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mataram* 1(1): p.1–5.
- Fajriansyah. 2018. Analisis Rhodamin B dalam Makanan. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Teknologi* 1(1): p.51–60.
- Habsah. 2012. Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah terhadap Penambahan Boraks dan Formalin pada Mi Basah di Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012. *Skripsi*. Universitas Indonesia.
- Hariyadi, P. 2018. Keamanan Pangan: Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional & Diseminasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Riset*, Poltekkes Kemenkes. Tasikmalaya
- Hasanah, S.U.F., urniawan, M.F., & Aminah, S. 2021. Analisis Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Sukabumi serta Hubungannya dengan Pengetahuan Penjual Tentang Formalin. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman* 5(2): 18–34.
- Hidayah, R., Asterina, & Afriwardi. 2017. Hubungan Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan Penjual Es Campur tentang Zat Pewarna Berbahaya dengan Kandungan Rhodamin B dalam Buah Kolang Kaling di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas* 6(2): 283–288.
- Hikma, N., Zainuddin, A., & Lisnawaty. 2020. Analisis Rhodamin B pada Saus Tomat yang Beredar di Kantin Kampus Universitas Halu Oleo Kendari Tahun 2019. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia* 1(2): 45–49.
- Irawan, I.Y.A.S., & Ani, L.S. 2016. Prevalensi Kandungan Rhodamin B, Formalin, dan Boraks pada Jajanan Kantin serta Gambaran Pengetahuan Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Kecamatan Susut Kabupaten Bangli. *E-Jurnal Medika* 5(11): 1–6.
- Jenny, G. *et al.* 2023. Penyuluhan dan Aplikasi Penggunaan Zat Pewarna Karotenoid sebagai Pewarna Makanan dari Buah Mentawak di Desa Binaan Poltekkes Pontianak. *Jurnal Budimas* 05(01): 1–5.
- Kemenkes RI. 1985. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 239/MenKes/Per/V/85 *Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya*.
- Kemenkes RI. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 Tahun 1988 *Bahan Tambahan Makanan*.

- Kemenkes RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 *Bahan Tambahan Pangan*.
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. 2015. *Pengujian Bahan Berbahaya dan Pangan yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya*. Jakarta.
- Khomsan, A. 2010. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kulkarni, J. *et al.* 2014. *Synthetic Food Colors - Are They Safe?. International Journal of Research*. 2(3): p.1–5.
- Laksmi, A.S., Widayanti, N.P., & Refi, M.A.F. 2018. Identifikasi Rhodamin B dalam Saus Sambal yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern Kota Denpasar. *Jurnal Media Sains* 2(1): 8–13.
- Larasati, R. *et al.* 2018. Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Makanan Jajanan Pasar terhadap Penggunaan Pewarna yang Dilarang di Pasar-Pasar Kota Semarang. *Jurnal Riset Gizi*: 7–12.
- Lee. 2005. *Perbedaan Zat Pewarna Alami dan Sintetis*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lestari, T.R.P. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi. Aspirasi : Jurnal Masalah-Masalah Sosial* 11(1): 57–72.
- Longdong, G., Abidjulu, J., & Kojong, N. 2017. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saos Bakso Tusuk yang Beredar di Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 6(4): 28–34.
- Maharani, E.T.W., & Yusrin. 2019. Urgensi Materi Instrumentasi Kimia bagi Mahasiswa Analisis Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Sains* 7(2): 188–194.
- Masthura. 2019. Identifikasi Rhodamin B dan *Methanyl Yellow* pada Manisan Buah yang Beredar di Kota Banda Aceh Secara Kualitatif. *Skripsi*. Universitas Islyam Negeri Ar-Rairy.
- Nahara, A.R., Bagus Mahardika, G., & Gunawan, S. 2022. Titik Kritis Halal Olahan Produk Alami Sebagai Bahan Aditif Pangan. *Halal Research Journal* 2(2): 112–119.
- Nisa, D. 2013. Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Saus pada Bahan Pewarna yang Digunakan Pedagang di SD Wilayah Kerja Puskesmas Temindung Kota Samarinda. *Skripsi*. Universitas Mulawarman.
- Notoatmodjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurmala, I. *et al.* 2018. *Buku Promosi Kesehatan*. Airlangga University Press.

- Nursalam. 2011. *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Nuwa, Tanduh, Y., & Prihanka. 2018. Pemanfaatan Tanaman Hutan Daun Tepanggung sebagai Pewarna Alami Kerajinan Rotan. *Jurnal Hutan Tropika* 13(1): p.40–45.
- Nyoman, M. 2019. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B dan Kadar Natrium Benzoat pada Saus Tomat yang Dijual di Pasar Badung. *Jurnal Media Kesehatan Poltekkes Kemenkes Makasar*.
- Oktarina, K., & Arsilenda. 2017. Penyuluhan Bahaya Pewarna dan Pengawet pada Makanan di Dusun Jepang Desa Krawang Sari Kecamatan Natar Lampung Selatan. *Jurnal Sosioteknologi Kreatif* 1(1): 89–102.
- Oktaviani, D., & Solandjari, W. 2021. Identifikasi Rhodamin B pada Saus Penjual Bakso di Pasar Tawangmangu Kota Malang. *Thesis*. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia .
- Padmaningrm, R.T., & Marwati, S. 2015. Validasi Metode Analisis Siklamat Secara Spektrofotometri dan Turbidimetri. *Jurnal J. Sains Dasar* 4(1): 23–59.
- Pamungkas, Putri, R., & Nopiyanti, V. 2016. Analisis Pewarna Rhodamin B dalam Arum Manis Secara Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmu Farmasi* 5(1).
- Paratmanitya, Y., & Aprilia, V. 2016. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4(1): 49–55.
- Parulian, A. 2021. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Saing Usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya. *Skripsi*. Universitas Siliwangi.
- Pemerintah RI. 2004. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 *Bahan Tambahan Pangan*.
- Pemerintah RI. 2019. Peraturan kementerian Nomor 86 Tahun 2019 *Keamanan Pangan*.
- Pramastuti, L.I., Raharjo, M., & Hanani, Y. 2017. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Zat Pewarna dan Pengawet Terlarang pada Makanan Jajanan di Pasar-Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro* 5(1): 457–464.
- Pramono, B., & Saebani. 2013. Pengaruh Rhodamin B Peroral Dosis Bertingkat Selama 12 Minggu terhadap Gambaran Histopatologi Hepar Tikus Wistar. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. 5(2), 139-144
- Prasetya, A.W. 2016. Deteksi Kandungan Rhodamin B Pada Saus serta Cemaran Boraks dan Bakteri Salmonella Sp. Pada Cilok Keliling Salatiga. *Jurnal Ilmu Pertanian AGRIC* 28(1): 69–78.

- Pratiwi, J.S.D. 2019. Gambaran Pengetahuan dan Sikap Pedagang Cendol terhadap Penggunaan Rhodamin B di Pasar Karangayu Kota Semarang. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Semarang.
- Puspita, B. 2021. Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin B pada Terasi yang Dijual di Pasar Anduonohu Kota Kendari. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Putri, Y.S. 2017. Uji Kualitatif Penggunaan Rhodamin B pada Saus Cilok di Pedagang Kaki Lima Se-Kota Mataram. *Thesis*. Universitas Mataram.
- Ramli, A. 2018. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kandungan Zat Pewarna Sintetik *Methanyl Yellow* pada Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Utara. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Pontianak.
- Rubiyanto, D. 2017. *Metode Kromatografi Prinsip Dasar, Praktikum dan Pendekatan Pembelajaran Kromatograf*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Rufaida. 2021. Ragam Cemaran pada Pangan Segar Asal Tumbuhan. Dinas Pertanian dan Pangan. Yogyakarta.
- Saad, A.A., & Dalming, T. 2022. Analisis Kandungan Rhodamin B sebagai Pewarna pada Sediaan Serum Bibir yang beredar di Pasar Sentral Kota Makasar. *Jurnal Farmasi Pelamonia* 2(1): 11–16.
- Saeffurqon, Amirus, K., & Nurmala, E.E. 2017. Perbandingan Kadar Rhodamin B pada Saus Cabai dan Bumbu Giling Merah di Beberapa Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Dunia Kesmas* 6(2): 110–116.
- Saputri, F., Irinda, B., & Pratiwi, R. 2018. Analisis Rhodamin B dalam Makanan. *JSTFI Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* VII(1).
- Setyorini, D., Subiantoro, S., & Selviawati. 2010. Identifikasi Bahan Pewarna dan Pengawet pada Saus Tomat yang Beredar di Kota Jember. *Jurnal Kedokteran Gizi Universitas Jember* 7(1): 37–44.
- Sibarani, E.M. 2018. Tingkat Pengetahuan Sikap dan Tindakan Pedagang serta Analisis Kandungan Zat Pewarna Merah pada Bubuk Cabai dalam Makanan Jajanan di Kelurahan Padang Bulan Kecamatan Medan Baru . *Agriekstensi*: 44–48.
- Srihidayati, G. 2017. Studi Perbandingan Viskositas Saus Sambal Aneka Merk Produk. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan* 5(2): 1–6.
- Suhaimi, A. 2019. *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Yogyakarta: Deepublish
- Surono, I. S., Sudibyoy, A., Waspodoy, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryati. *et al.* 2021. Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai dan Keamananan Pangannya untuk Masyarakat Desa Blang Pulo Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*. 1(1): 26-32

- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan BTP dalam Pengolahan Sayur-sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 2(1) : 78-85
- Tjiptaningdyah, R., Sucahyo, M., & Faradiba, S. 2017. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Jajanan yang Dipasarkan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Agriekstensia* 16(2): 303–309.
- Tumbage, B., Akili, R., & Joseph, W. 2019. Uji Kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat Pedagang Bakso Tusuk di Kecamatan Malalayang Kota Manado Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 8(7): 41–45.
- Verma, R., Patel, M., Shikha, D, Mishra, S. 2023. *Assessment of Food Safety Aspects and Socioeconomic Status Among Street Food Vendors In Lucknow City. Journal of Agriculture and Food Research*. p. 100469. doi: 10.1016/j.jafr.2022.100469.
- Wahyudi. 2017. Mengenal Bahan Tambahan Pangan Berbahaya. *Jurnal Litbang* 13(1): 3–12.
- Wibawa, M. 2019. Tingkat Pengetahuan Pedagang tentang Bahaya Bahan Tambahan Pangan dan Kandungan Formalin pada Tahu di Pasar Badung Tahun 2019. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Widiantara, T. 2020. Identifikasi Rhodamin B pada Sagu Mutiara di Pasar Induk Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan* 7(1): 10–16.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, L. 2011. *Kromatografi Lapis Tipis*. Jember: PT. Taman Kampus Presindo.
- Yanlinastuti, & Fatimah, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Kadar Zirkonim dalam Panduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-VIS. *Pengelolaan Instalasi Nuklir*: 1(1):22–33.
- Yulianti, R. 2022. *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. Jakarta: PT. Global Eksekutif Teknologi.