

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus.2006. Lebih Dekat Dengan Kue Basah (Ir.Sutrisno Koswara)
<http://www.ebookpangan.com> diakses tanggal 12 November 2013.
- BPOM. Badan Keamanan Terpadu, 2004.
- Cahyadi, Wisnu, 2006. Bahan Tambahan Makanan. Bumi Aksara Jakarta.
- Cahyo, 2006 Bahan tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius
- Dawile, S, dkk 2013. Jurnal Ilmiah Farmasi. UNSRAT Vol.2 No.2, Agustus 2013, Manado.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia .1992. Diktorat Pengawasan Obat dan Makanan, Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988, Tentang Bahan Tambahan Makanan. Edisi II, Jilid II 1992. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1998. Peraturan Menteri, Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/1998 Tentang Bahan Tambahan Makanan, Jakarta.
- Devianti, dkk 2009. Dampak Rhodamin B Bagi Keshatan.Universitas Brawijaya, Malang.
- Djarismawati, dkk 2004. Pengetahuan Prilaku Peladang Cabe Merah Giling dalam Penggunaan Rhodamin B di pasar Tradisional di DKI Jakarta.
- Fatmawati, dkk 2010.Analisis Keberadaan Rhodamin B Pada Ikan Cakalang Kufu yang Beredar dipasaran Kota Manado. Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT, Manado.
- Femilia, w, 2009. Analisa Penggunaan Zat Warna Pada Keripik Balado yang Diproduksi di Kecamatan Payakumbuh Barat, Skripsi: Universitas Sumatera Utara.
- Gritter, J, at al, 1991. Pengantar Kromatografi. Penerbit ITB Bandung.
- Hastomo, AE. 2008. Analisis Rhodamin B dan Methanil Yellow Dalam Jelly Di Pasaran Kecamatan Jebres Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Herman, 2010.Identifikasi Pewarna Rhodamin Pada Minuman Ringan Tanpa Merk yang Dijual Di Pasar Sentral Kota Makasar.Vol.1, No.1, Mei 2010, hal 33 - 36.

- Jana, J. 2007. Studi Penggunaan Pewarna Sintetis (Sunset Yellow, Tetrazine dan Rhodamin B) Pada Beberapa Produk Pangan di Kabupaten Sukabumi. FMIPA UMMI.
- Kusnandar, dkk. 2008. Teknologi Proses Produksi Minuman Nata de Coco dalam Cup. www.unhas.ac.id, di akses tanggal 25 Januari 2013.
- Moleong, J, 2011. Metode Penelitian Kualitatif, PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Noorhamdani, dkk 2013. Analisis Kualitatif Formalin, Boraks, dan Rhodamin B Pada Keamanan Pangan Kerupuk Aci, Rambak, dan Berwarna di Pasar Tradisional Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang. Universitas Brawijaya, Malang.
- Profetik. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 2010
- Purba, E, 2010. Anzlisis Zat Pewarna Pada Minuman Sirup yang Dijual di Sekolah Dasar Kelurahan Lubuk Pakam III Kecamatan Lubuk Pakam. Skripsi FKM USU, Medan.
- Purwaningsih, E. 2008. Kerupuk Dari Nasi-Aking. (Gendar) Jakarta : Azka Press.
- Putri, W.K.A, 2009. Pemeriksaan Penyalahgunaan Rhodamin B Sebagai Pewarna Pada Sediaan Lipstik yang Beredar di Pusat Kota Medan. Fakultas Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rohaendi, D, 2009, Kerupuk Sangrai. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Seto, Sagung, 2001. Pangan dan Gizi. Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan, Institut Pertanian Bogor, Bandung.
- Sorandaka, 2012. Dampak Penggunaan Zat Warna pada Makanan. <http://informasisehatwordpress.com/>. diakses pada 27 Desember 2013.
- Subandi, 1999. Penelitian Kadar Arsen dan Timbal Dalam Pewarna Rhodamin B dan Auramin Secara Spektrofotometri. Suatu penelitian Pendahuluan. Diakses tanggal 30 desember 2013.
- Sugiyatmi, S, 2006. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Produsen Kerupuk Terhadap Penggunaan Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Yang Diproduksi di Desa Kalitekuk Kecamatan Karanganyar Kbpupaten Demak. Skripsi S1 Gizi Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Suprapti, L, 2005 Kerupuk Udang Sidoarjo, Kanisisus, Yogyakarta.

Syah, dkk 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

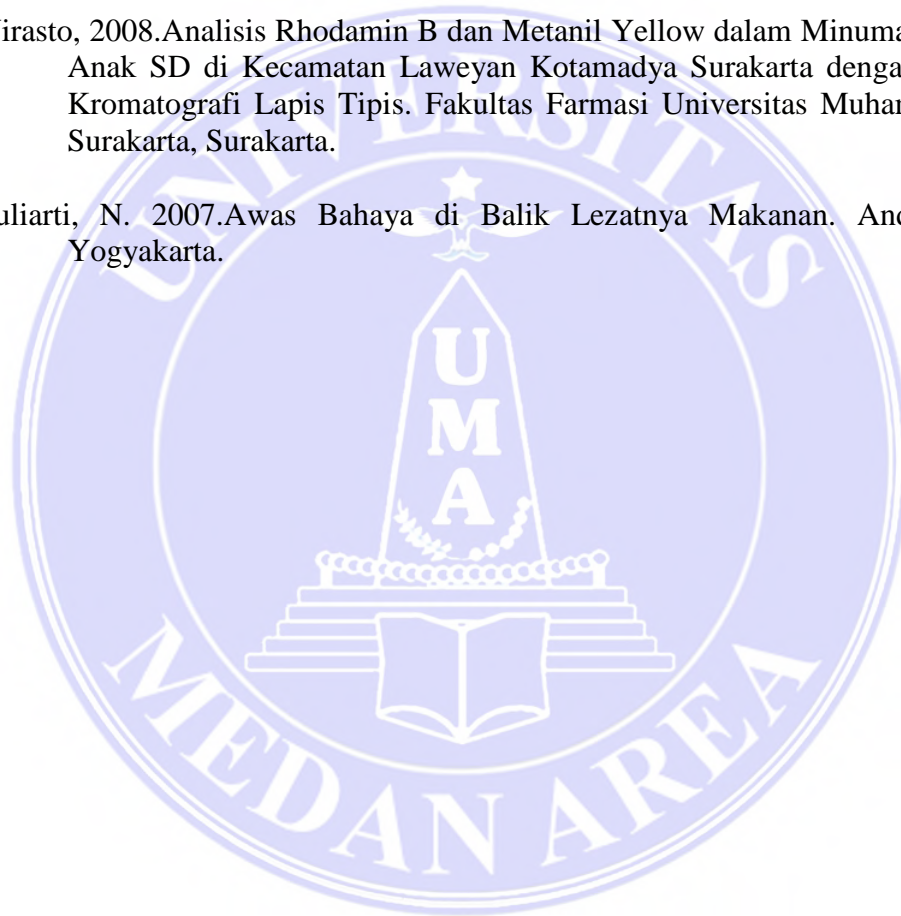
Utami W, dan Suhendi A, 2009. Jurnal Analisis Rhodamin B Dalam Jajanan Pasar Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. Penelitian Sains dan Toksikologi, 10 (2) : 140-155, Surakarta.

Winarno, F.G, 1997. Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G, 2006. Kimia dan Pangan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wirasto, 2008. Analisis Rhodamin B dan Metanil Yellow dalam Minuman Jajanan Anak SD di Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

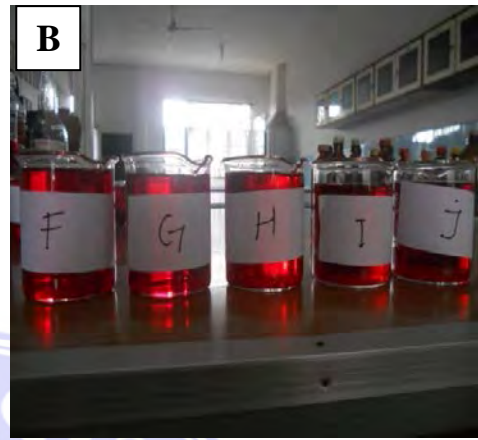
Yuliarti, N. 2007. Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan. Andi Offset. Yogyakarta.



Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian



A. Sirup Produksi Home Industri



B. Sirup Produksi Pabrik



C. Sirup yang akan di Uji Rhodamin B



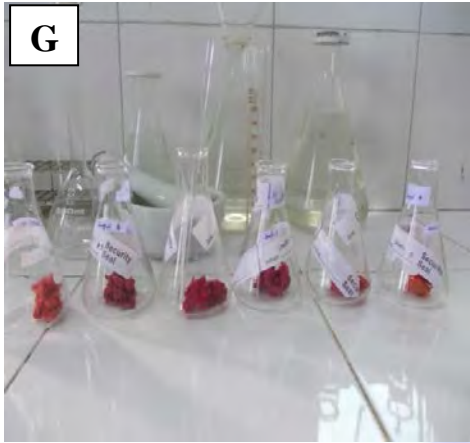
D. Penambahan asam asetat 10 %



E. Penarikan warna dengan bulu domba



F. Pemanasan sampel



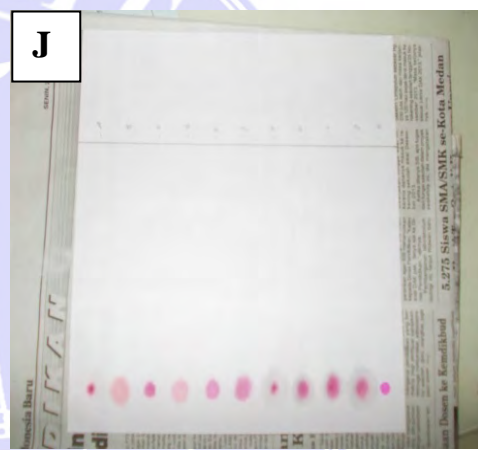
G. Pencucian bulu domba



H. Pemanasan dengan NH_4OH 10 %



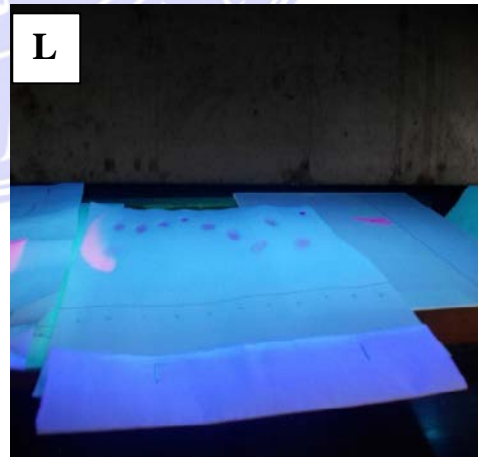
I. Sampel yg sudah dipanaskan



J. Penotolan Sampel



K. Penarikan warna dengan Eluen



L. Plat diletakkan pada lampu UV