

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, S., Nashrianto, H., & Herlina, E. (2012). Kadar formalin dan Metanil yellow dalam mi basah yang beredar di pasaran secara kromatografi cair kinerja tinggi. *Jurnal Gizi KH*.
- Bhernama, B. G. (2015). Degradasi zat warna Metanil yellow dengan penyinaran matahari dan penambahan katalis $\text{TiO}_2\text{-SnO}_2$ Bhayu. *Lantanida Journal*, 3(2).
- Cahyogi, P., & Lagiono. (2016). Identifikasi zat pewarna methyl yellow pada mi basah di pasar tradisional cerme kabupaten Banyumas tahun 2016. *Keslingmas*, 35, 152–277.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2018). *Spektroskopi Molekuler untuk Analisis Farmasi*. Universitas Gadjah Mada Press.
- Ghosh, D., Singha, P. S., Firdaus, S. B., & Ghosh, S. (2017). Metanil yellow: the toxic food colorant. *Asian Pacific Journal of Health Scien*, 4(4), 65–66. <https://doi.org/10.21276/apjhs>.
- Hanifah, annafsil muthmainnatil. (2019). Analisis Kadar Kalsium (Ca) pada Susu Sapi Segar yang Beredar diarea Madiun dengan Metode spektrofotometer Uv-Vis. In (SKRIPSI) (p. 75). Madiun.
- Hermita. (2004). Petunjuk pelaksanaan validasi metode dan cara perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1, 117–135.
- Indriani, A. D., & Suwita, I. K. (2018). Keamanan pangan mie basah kuning (kandungan boraks , formalin , methanil yellow) di beberapa pasar tradisional kota Malang. *Jurnal Gizi KH*, 1(1), 42–51.
- Karunia, F. B. (2013). Kajian penggunaan zat adiktif makanan (pemanis dan pewarna) pada kudapan bahan pangan lokal di pasar kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2), 72–78.
- Khairiannur, A., R. D., Sari, N., Nidya, & Mirnawati. (2017). *Identifikasi Bahan Pewarna dengan Reaksi Warna*. Palangkaraya.
- Khotimah, H., Anggraeni, E. W., & Setianingsih, A. (2017). Karakterisasi hasil pengolahan air menggunakan alat destilasi. *Jurnal Chemurgy*, 1(2), 34. <https://doi.org/10.30872/cmg.v1i2.1143>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Mie. In *eBookpangan.com*.
- Kustiarini, M. (2016). Analisis Kandungan Formalin dan Methanyl Yellow serta Hygienie Sanitasi Pengolahan Pada Tahu Kuning yang diproduksi di Beberapa Pabrik di Desa Tanjung Jati Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat Tahun

2016. In (SKRIPSI). 137.

- Labib, B. R. (2013). Validasi metode penetapan kadar lansoprazol dalam darah secara in vitro dengan kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT). In (SKRIPSI) (p. 38). Jakarta.
- Lubis, N. (2015). Analisis kandungan zat pewarna Metanil yellow pada beberapa produk tahu kuning yang beredar di wilayah garut dengan metode kromatografi lapis tipis dan spektrofotometri visible. *Jurnal Farmasi*, 1–33.
- Mittal, A., Gupta, V. K., Malviya, A., & Mittal, J. (2007). Process development for the batch and bulk removal and recovery of a hazardous , water-soluble azo dye (Metanil yellow) by adsorption over waste materials (bottom ash and de-oiled soya). *Journal Of Hazardous Materials*, 151, 821–832. <https://doi.org/10.1016/j.jhazmat.2007.06.059>
- Mulyati, A. H., Sutanto, & Apriyani, D. (2011). Validasi metode analisis kadar ambroksol hidroklorida dalam sediaan tablet cystelis secara kromatografi cair kinerja tinggi. *Ekologia*, 11(2), 36–45.
- Nabila. (2017). Analisis Zat Warna Methanyl Yellow Dalam Tahu Kuning Secara Spektrofotometri Uv-Vis. In (SKRIPSI) (Vol. 53, p. 28).
- Nasution, A. S. (2014). Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan. (SKRIPSI).
- Nath, P. P., Sarkar, K., Tarafder, P., & Paul, G. (2013). Development of a visible spectrophotometric method for the quantitative determination of Metanil yellow in different food samples. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 4(2), 685–692.
- Purwati, A. (2010). Penetapan Kadar Senyawa α -Mangostin Pada Sediaan Decocta Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). In (SKRIPSI). Surakarta.
- Putri, N. K. L., Suriani, N. luh, & Yulihastuti, D. A. (2012). Penentuan jenis dan kadar zat pewarna merah pada makanan yang beredar di sekolah dasar di kelurahan Jimbaran , kecamatan Kuta Selatan, kabupaten Bandung-Bali. *Jurnal Biologi*, (2), 48–51.
- Riyanto. (2014). *Validasi & Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rubiyanto, D. (2017). *Metode Kromatografi : Prinsip Dasar, Praktikum dan Pendekatan Pembelajaran Kromatografi* (1st ed.). Yogyakarta: Deepublish.
- Sigar, E. S., Citraningtyas, G., & Yudistira, A. (2013). Analisis zat warna methanyl yellow dalam minuman es sirup di kawasan kota Manado. *Jurnal Pharmacon*,

104–111.

Suarsa, I. W. (2015). *Spektroskopi*. Denpasar. https://doi.org/10.1007/978-3-662-34555-9_3

Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji kualitatif zat pewarna sintetis pada jajanan makanan daerah ketapang kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>

Suhartati, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofotometri Uv-Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Bandar Lampung: CV. Anugrah Utama Raharja.

Susilo, A. (2014). Pengaruh pemberian methanil yellow peroral dosis bertingkat selama 30 hari terhadap gambaran histopatologi hepar mencit balb/c. *Jurnal Media Medika Muda*, 3(1), 112542.

Syahmani, Leny, Iriani, R., & Elfa, N. (2017). Penggunaan kitin sebagai alternatif fase diam kromatografi lapis tipis dalam praktikum kimia organik. *Jurnal Vidya Karya*, 32, 1–11.

Walintukan, P. P. M., Akili, R. H., & Maddusa, S. S. (2019). Analisis kandungan methanyl yellow pada nasi kuning di pasar karombasan, pasar bersehati dan kelurahan komo luar kota Manado tahun 2019. *Jurnal Kesmas*, 8(6), 568–573.

Wardani, R. S. (2017). Identifikasi Tes Kit Methanil Yellow Pada Beberapa Makanan yang Tidak Bermerk di Pasar Wilayah Mojosongo. (*SKRIPSI*).

Zackiyah. (2016). Spektrometri Ultra Violet/Sinar Tampak (Uv-Vis). In *Kimia Analitik Instrumen*.