

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., Silviana, E., Varisa, P., & Tipis, K. L. (2019). *Analisis Kualitatif Pewarna Kuning pada Kunyit Bubuk yang Beredar di Banda Aceh*. 03(02), 119–128. <https://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/1838064>
- Alegantina, S., & Isnawati, A. (2010). Identifikasi dan Penetapan Kadar Senyawa Kumarin dalam Ekstrak Metanol *Artemisia Annua* L. Secara Kromatografi Lapis Tipis-Densitometri. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 38(1), 17–28. <https://media.neliti.com/media/publications/20180-ID-identifikasi-dan-penetapan-kadar-senyawa-kumarin-dalam-ekstrak-metanol-artemisia.pdf>
- Apriani, I., & Yani, M. (2018). Kadar Vitamin C dan Organoleptik Manisan Basah Lidah Buaya (*Aloe vera*) Pada Konsentrasi Air Kapur ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) yang Berbeda. *Edubiotik*, 3, 15–18. <http://ejurnal.budiutomomalang.ac.id/index.php/edubiotik/article/download/72/37>
- Asih, S. (2017). *Belajar Mengolah Buah Menjadi Manisan* (Sulastri (ed.)). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. <http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/sites/default/files/9.Isi-dan-Sampul-Belajar-Mengolah-Buah-Menjadi-Manisan.pdf>
- Baranowska, I., Zydroń, M., & Szczepanik, K. (2004). TLC in the analysis of food additives. *Journal of Planar Chromatography - Modern TLC*, 17(1), 54–57. <https://doi.org/10.1556/JPC.17.2004.1.12>
- Bhernama, B. G. (2016). Analisis Zat Warna Tartrazin Pada Jajanan Minuman Ringan Tak Berlabel yang Dijual Pedagang Kaki Lima di Banda Aceh. *Jurnal Riset Kimia*, 9(2), 1. <https://doi.org/10.25077/jrk.v9i2.241>
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, PERATURAN, 1–10.
- BPOM RI. (2012). *Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tangga Dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku\\_Pedoman\\_PJAS\\_untuk\\_Penggunaan\\_BTP.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Penggunaan_BTP.pdf)
- Budari, M. K. S., Dewantara, I. N. A., & Wijayanti, N. P. A. D. (2013). *Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar  $\alpha$ -Mangostin pada Gel Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan KLT-Spektrodensitometri*.

<https://media.neliti.com/media/publications/279871-validasi-metode-analisis-penetapan-kadar-333ea351.pdf>

- Dewi, M. S. (2012). *Pengaruh Kondisi Ekstraksi Terhadap Karakter Minyak dari Biji Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Universitas Negeri Yogyakarta. <https://core.ac.uk/download/83146391.pdf>
- Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F., & Lalujan, L. E. (2018). Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Buah Pada Kelompok Ibu-Ibu Wkri Di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi*, 5(2), 75–80. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/lppmsains/article/view/24093>
- Gandjar, I. G., dan Rohman, A. (2012). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Harmita. (2004). Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3), 117–135. <https://scholarhub.ui.ac.id/mik/vol1/iss3/1/>
- Illing, I. (2011). Analisis Kandungan Zat Pewarna Tartrazin dalam Minuman Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Wara Kota Palopo. *Jurnal Dinamika*, 02(1), 34–41. <https://journal.uncp.ac.id/index.php/dinamika/article/view/6/3>
- Irawan, A. (2019). Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran dalam Kegiatan Penelitian dan Pengujian. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44750>
- Ishidate, M., Sofuni, T., Yoshikawa, K., Hayashi, M., Nohmi, T., Sawada, M., Matsuoka, A., Safety, B., Green, F., & Bureau, E. H. (1984). Primary Mutagenicity Screening of Food Additives Currently Used in Japan. *The Analyst*, 22(8), 1575–1579. <https://doi.org/10.1039/a702268i>
- Joseph, G. S., Lalujan, L., & Sumual, M. F. (2017). *Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (Capsicum annum var grossum)*. 1–12. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/16913/16438>
- Julaeha, L., Nurhayati, A., Si, M., Mahmudatussa, A., & Si, M. (2016). Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Upi. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(1), 17–26. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/8429>
- Karani, D. P. (2016). Validasi Metode Analisis Kadar Tartrazin dalam Sampel Mie Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Skripsi. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman. <https://akademik.unsoed.ac.id/index.php?r=artikelilmiah/view&id=15297>

- 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. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/2781/2580>
- Kembaren, A., & Harahap, T. (2017). Validasi Metode Penentuan Sakarin Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Universitas Negeri Medan*, 70–80. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpk/article/download/5594/5009>
- Khayyat, L., Essawy, A., Sorour, J., & Soffar, A. (2017). *Tartrazine induces structural and functional aberrations and genotoxic effects in vivo*. 1–14. <https://doi.org/10.7717/peerj.3041>
- Koswara, S. (2009). *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PEWARNAALAMI.pdf>
- Kusumawardhani, N., Sulistyarti, H., & Atikah. (2015). Penentuan Panjang Gelombang Maksimum dan pH Optimum dalam Pembuatan Tes Kit Sianida Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. *Kimia.Student Journal*, 1(1), 711–717. <https://media.neliti.com/media/publications/249790-penentuan-panjang-gelombang-maksimum-dan-b6b00b95.pdf>
- Menkes RI. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012, Tentang Bahan Tambahan Pangan*. <https://www.regulasip.id/electronic-book/4964>
- Najib, C. A. M., & Nuzlia, C. (2020). Uji Kadar Flourida Pada Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) dan Air Sumur Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Amina*, 1(2), 84–90. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.43>
- Oktaviantari, D. E., Feladita, N., & Agustin, R. (2019). Identifikasi Hidrokuinon dalam Sabun Pemutih Pembersih Wajah pada Tiga Klinik Kecantikan di Bandar Lampung dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 91–97. <http://ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/download/2071/pdf>
- PubChem. (2019). *Tartrazine*. National Center for Biotechnology Information. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Tartrazine>
- Rahayu, W. S., Tjiptasurasa, & Najilah, P. (2009). Analisis Zat Warna Tartrazin Pada Minuman Orson dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel di Pasar Induk Brebes. *PHARMACY*, 6(1), 94–102. <https://media.neliti.com/media/publications/157968-ID-none.pdf>

- Retnani, N. I. D., Utami, P. I., & Setiawan, D. (2010). Analisis Kuantitatif Tablet Levofloksasin Merk dan Generik dalam Plasma Manusia Secara in Vitro dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet-Visible. *Pharmacy*, 9(1), 76–99. <https://dx.doi.org/10.30595/pji.v7i1.550>
- Riyanto, P. D. (2014). *Validasi & Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi* (1st ed.). DEEPUBLISH (Grup Penerbitan CV BUDI UTAMA). <https://play.google.com/books/reader?id=c0mlCgAAQBAJ&pg=GBS.PA17>
- Rohmawati, D. (2014). Bahaya Pewarna Sintetik dalam Makanan. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 19, 1–6. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dini-rohmawati-ssi-msc/bahaya-pewarna-sintetik-dalam-makanan.pdf>
- Sari, A. N. (2017). Studi Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Buah Paria (*Momordica charantia* L.) dengan Menggunakan Tingkat Kematangan Buah yang Berbeda. *Universitas Negeri Semarang*, 1–52. <http://lib.unnes.ac.id/28335/1/5401411045.pdf>
- Suarsa, I. W. (2015). *Spektroskopi*. Universitas Udayana. [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_dir/610b308c39ca975868e39e01ec9e9ed5.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/610b308c39ca975868e39e01ec9e9ed5.pdf)
- Subiyono, J. (2018). Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Berbahaya Pada Pangan. *Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan*. Semarang. <http://dishanpan.jatengprov.go.id/files/89595838BTPDANRESIDUPESTISI DA.pdf>
- Suhartati, T. (2017). *Dasar- Dasar Spektrofotometri Uv-Vis dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Anugrah Utama Raharja. <http://repository.lppm.unila.ac.id/2700/>
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, R., & Wunga, F. (2020). Efek variasi suhu dan waktu blanching pada kualitas manisan nangka kering (*Artocarpus heterophyllus*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 27–33. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1864>
- TGA. (2014). Toxicity of tartrazine Scientific review report. *Australian Government Department of Health*, February, 1–14. <https://www.tga.gov.au/sites/default/files/tartrazine-toxicity-1402.pdf>
- Ulfa, A. M., Purnama, R. C., & Wulandari, Y. (2016). Penetapan Kadar Pewarna Tartrazin Pada Mie Instan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. 1(3), 169–174. <https://www.e-jurnal.com/2016/12/penetapan-kadar-pewarna-tartrazin-pada.html?m=1>
- Ulfa, R., Harsanti, R. S., & Azis, M. R. (2019). Analisis Penggunaan Bahan

- Pengemas pada Manisan Kering Terong Hijau (*Solanum melongena* L). *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 4(1), 45. <https://doi.org/10.32528/bioma.v4i1.2650>
- Utami, N. H. (2004). Analisis Zat Warna Tartrazina dalam Sediaan Minuman Serbuk. *Skripsi*, 1–60. <https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/26912/99613342%20Nunik%20Hidayanti%20Utami.pdf?sequence=1>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. 1(9), 116–125. <https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-uji-organoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf>
- World Health Organization. (2018). *Food Additives*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>
- Wulandari, L. (2011). Kromatografi Lapis Tipis. In *Taman Kampus Presindo*. PT. Taman Kampus Presindo. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/77393>
- Yuliani. (2012). Evaluasi kualitas manisan sukun (*Artocarpus altilis*) yang diolah dengan penambahan ekstrak rosela (*Hibiscus sabdarifa* L.) dan perendaman dalam agen pengeras  $\text{CaCO}_3$ . *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 8(1), 25–29. <https://www.researchgate.net/publication/320188195>