

DAFTAR PUSTAKA

1. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 33 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Menkes Republik Indonesia; 2012.
2. Walidaini, Birul K. Perlindungan Konsumen Terhadap Keamanan Pangan yang Dalam Produksinya Menggunakan Pewarna Pakaian (Rhodamin B). *J Priv Econ Law*. 2023;3(1):1–41.
3. Ihsan BRP, Yurina V, Arviani EP, Meisani DR, Muchlasi LA, Widiyana AP. Penyuluhan Kader Siswa Uks Tingkat Smp Untuk Makanan Dan Gizi Seimbang. *J Pengabd Masy*. 2021;1(2):16–23.
4. Hevira L. Alwinda D, Hilaliyati N. Analisis pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah di Payakumbuh. *J Chempublish*. 2020;5(1):27-31.
5. Adlina A. Analisis Pengaruh Rhodamin B Terhadap Histopatologi Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*). Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas 'aisyiyah Yogyakarta; 2021.
6. Duskiardi D, Mahyoedin Y, Marthiana W, Wahyuni S. Rancang Bangun Alat Pengaduk Dan Pencetak Lontongan Kerupuk Merah. *J Kaji Tek Mesin*. 2020;5(2):124–128.
7. Wahyu Setiawan T, Misgiati. Identifikasi Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Berwarna Yang Di Jual Di Pasar Gondanglegi Kabupaten Malang. *Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang*; 2022.
8. Surati S. Bahaya Zat Aditif Rhodamin B Pada Makanan. *J Biol Sci Educa*. 2015;4(1):22-28.
9. Kumalasari E. Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B pada Kue Berwarna Merah di Pasar Antasari Kota Banjarmasin. *J Ilm Manuntung*. 2015;1(1):85–89.
10. Ayu YA, Herdiana N, Sartika D, Hidayati S. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *J Agroindustri Berkelanjutan*. 2022;1(2):294–305.
11. Saputra WA. Kajian Sifat kimia dan Organoleptik Kerupuk pada Berbagai Fortifikasi Tepung Jamur tiram Putih dan Tepung Tapioka. Universitas Muhammadiyah Mataram; 2019.
12. Cahyono MD, Nurcahyo H. Kerupuk Klenteng Bojonegoro Dalam Perspektif Sejarah dan Gastronomi Budaya. *J Budaya Nusantara*. 2022;5(2):83– 94.
13. Koswara S. Pengolahan Aneka Kerupuk. *Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*; 2009.
14. Badan Standar Nasional. Keripik dan Kerupuk Ber-SNI: Aman Dikonsumsi, Daya Saing Tinggi. Badan Standardisasi Nasional (online). 2023. Diunduh

dari: <https://bsn.go.id>. (diakses 16 Mei 2024)

15. Sulastri, Riani, Farikha, S. Review Artikel: Analisis Kandungan Rhodamin B Dalam Makanan Dan Minuman. *J Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 2023;2(10):2429–2435.
16. Tjiptaningdyah R, Sucahyo BS. Analisis Zat Pewarna Rhodamin-B Pada Jajanan Yang Dipasarkan Di Lingkungan Sekolah. Universitas Dr. Soetomo; 2017
17. Amelia R, Zairinayati. Analisis Keberadaan Rhodamin-B Pada Saus Tomat. *J Ruwa Jurai*. 2020; 14:85–91.
18. Usinawati D, Asfawi S, Hartini E. Hubungan Antara Jenis Kerupuk (Bermerk dan Tidak Bermerk) dengan Kandungan Zat Pewarna Sintetis di Pasar Johar Semarang. Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang; 2015.
19. Putri Y, Syamsun A, Januarman J. Uji Kualitatif Penggunaan Rhodamin B pada Saus Cilok di Pedagang Kaki lima se-Kota Mataram. *J Kedokt umum*. 2016;2(3):7–16.
20. Saputri FA, Irinda BP, Pratiwi R. [Review] Analisis Rhodamin B Dalam Makanan. *J Sains dan Teknol Farm Indonesia*. 2018;7(1):50–58.
21. Saktiningsih H, Putri CA, Andriansyah MF, Niaga SD, Ningsih YC. Bahaya Formalin, Rhodamin B, dan Borak Pada Makanan terhadap Kelangsungan Fungsi Organ. *J Pengemas Kesehatan*. 2023;2(2):19–26.
22. Tjiptaningdyah R, Sucahyo MBS. Analisis Zat Pewarna Rhodamin-B pada Jajanan yang Dipasarkan di Lingkungan Sekolah. *J Penelitian Terapan Bidang Pertanian*. 2017;16(2):303-309.
23. Mustamin F, Novrianti I, Aris M, Asma. Analisis Kualitatif Senyawa Rhodamin B pada Saus Jajanan “tusuk-tusuk” di Taman Berkampung Kota Tarakan Menggunakan Metode Rapid Test Kit. *J Borneo*. 2022;2(3):15–20.
24. Shafira S, Hutami R, Kurniawan MF. Identifikasi Kandungan Rhodamin B, Methanyl Yellow dan Escherichia coli pada Manisan Mangga Basah di Daerah Cirebon. *J Agroindustri Halal*. 2022;8(2):1–12.
25. LABTEST. Test Kit Rhodamine-B. (online). 2018. Diunduh dari: <http://www.labstestkit.com>. (diakses: 21 Mei 2024)
26. Hilman L. Uji Kandungan Pewarna Sintetis Rhodamin B pada Kerupuk Sanjai Balado yang Dijual di Kota Bukit Tinggi dan Sekitarnya. Fakultas Kedokteran Universitas Andalas Padang; 2018.
27. Reza A, Sapriyanto. Analisis Kualitatif Rhodamin B pada Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar di Kota Medan. *J Dunia Farmasi*. 2017;2(1):9–20.
28. Kamilania V, Husni P. Review artikel: metode analisis dalam pengujian

- kandungan pewarna merah K10 (Rhodamin B) pada kosmetik. *J Pharm Sciences*. 2023;6(4):1935–1940
29. Hedi, Jusnita N. Identifikasi Rhodamin B pada Kerupuk yang Beredar di Pasar Jakarta Utara dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *J Indonesia Nat Res Pharm*. 2017;2(2).
 30. Arti Kata-Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (Online). Diunduh dari: <https://kbbi.web.id/>. (diakses: 21 Mei 2024).
 31. Andrawulan N et al. Pengujian Bahan Berbahaya dan Pangan yang diduga Mengandung Bahan Berbahaya. (online). 2015. Diunduh dari: <https://sib3pop.menlhk.go.id>. (diakses: 1 Oktober 2024)
 32. Fikriana A, Solandjari S. Identifikasi Rhodamin B Pada Kerupuk Berwarna Yang Dijual Di Pasar Kepanjen Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (Klt). *Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang*; 2019
 33. Kurniasari DA, Pujiati RS, Ningrum PT. Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi pasar Kepanjen Kabupaten Malang). *J Pustaka Kesehat*. 2021;9(1):1-8.
 34. Bukhari IM, Fakih Kurniawan MF, Hapsari DR. Identifikasi Boraks dan Rhodamin B pada Kerupuk Merah Mentah di Pasar Tradisional Kota Bogor. *Karimah Tauhid*. 2023;2(2):433–441.
 35. Dawile S, Fatimawali. Wehantouw F. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Yang Beredar di Kota Manado. *J Ilm. Farm*. 2013;2(3):86–90.
 36. Presiden Republik Indonesia. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. 2012;3–32.
 37. Murtiyanti MF, Budiono I, Farida E. Identifikasi Penggunaan Zat Pewarna pada Pembuatan Kerupuk dan Faktor Perilaku Produsen. *Unnes J. Public Health*. 2014;2(1).