

DAFTAR PUSTAKA

- [BBPP] Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang. 2012. Membuat Manisan Mangga Kering [Internet]. Tersedia pada: <https://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/617-membuat-manisan-mangga-kering> [12 Juli 2021].
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2015. Pedoman Pertolongan Keracunan Untuk Puskesmas. BPOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2017. Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Manisan Basah Buah-buahan. BPOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. BPOM RI, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021_a. Kabupaten Cirebon Dalam Angka 2021. Badan Pusat Statistik Kabupaten Cirebon, Cirebon.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021_b. Kota Cirebon Dalam Angka 2021. Badan Pusat Statistik Kota Cirebon, Cirebon.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 19-2897-92 tentang Cara Uji Cemar Mikroba . Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [Menkes RI] Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [Menkes RI] Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Afifah, R, F. 2021. Manis dan Segar! Intip 4 Resep Manisan Mangga Di Sini [Internet]. Tersedia pada : <https://www.google.com/amp/s/www.orami.co.id/magazine/am/resep->

[manisan-mangga/?espv=1](#) [31 Juli 2021].

- Andarwulan, N., Gitaprawati, D., Herawati, D., Pardede, B., Asnelia., Rohmaniyati, A., Cahyani, Y., Ratminah., dan Sondang. 2021. Pengujian Bahan Berbahaya dan Pangan Yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya [Internet]. Tersedia pada : <http://sib3pop.menhk.go.id/articles/view?slug=pengujian-pangan> [30 November 2021].
- Anderson, K, L., Whitlock, J, E., and Harwood, V, J. 2005. Persistence and differential survival of fecal indicator bacteria in subtropical waters and sediments. *Appl Environ Microbiol* 1(71): 3041-3048.
- Arikunto, S. 2002. *Metodelogi Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. PT. Rineka Cipta, Jakarta.
- Asih, S. 2017. *Belajar Mengenal Buah Menjadi Manisan*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta.
- Astiana, D. 2019. Analisis Kandungan Pemanis Buatan (Sakarín) Pada Manisan Buah Yang Dijual Di Pasar Petisah dan Pasar Pusat Pasar Medan [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia Medan, Medan.
- Brooks, G., Carroll, K, C., and Butel, J. 2013. *Medical MicrobiologyI*. 24th Ed. McGraw-Hill Medical, USA.
- Cahyadi, W. 2005. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cruz, S. 2010. *Rhodamine B*. Santa Cruze Biotechnology, Canada.
- Ekawati, E, R., Husnul, Y, S, N., dan Hamidi, F, R. 2017. Deteksi Escherichia Coli Patogen Pada Pangan Menggunakan Metode Konvensional Dan Metode Multiplex PCR. *Jurnal Sains Health* 1(2):23-31.
- Fachrul, M, F. 2007. *Metode Sampling Bioekologi*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Food and Drug Administration. 2012. *Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins*. 2nd Edition. FDA, USA.
- Gandjar, I, G., dan Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Gultom, Josua Y T., dan Lies, S. 2018. Strategi Pengembangan Manisan Mangga

- (Studi Kasus Pada UMKM Satria di Kecamatan Kedawung, Kabupaten Cirebon). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrofindo Galuh* 5(1): 961-972.
- Hakim, A, R. 2012. Hubungan Kondisi Hygiene dan Sanitasi Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Nasi Kucing Yang Dijual Di Wilayah Tembalang Semarang Tahun 2012. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 1(2): 861-870.
- Harmita, H. 2004. Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Penghitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian* 1(3)117-135.
- Hijriyani. 2018. Identifikasi Pewarna Rhodamin B dan Metanil Yellow Pada Jajanan Tradisional Yang Di Jual di Pasar Mandonga Kota Kendari [TUGAS AKHIR]. Jurusan Analisis Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kendari, Kendari.
- Inge, N. 2021. BBPOM Palmebang Uji Kualitas Ratusan Manisan yang Diduga Mengandung Formalin [Internet]. Tersedia pada : <https://www.liputan6.com/regional/read/4549056/bbpom-palembang-uji-kualitas-ratusan-manisan-yang-diduga-mengandung-formalin> [31 Juli 2021].
- Kaper, J, B., Nataro, J, P., and Mobley, L, T. 2004. Diffusely Adherent *Escherichia coli*. *Nat Rev Microbial* 2(26): 123-140.
- Khairani, C., dan A, Dalapati. 2007. Pengolahan Buah-buahan Nomor: 01/Juknis/CK-AD/P4MI/2007. Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah, Sulawesi Tengah.
- Labtest. 2021. Rapid Test Kit Methanyl Yellow [Internet]. Tersedia pada : <http://www.labtestkit.com/rapid-test-kit-methanyl-yellow.html?o=default> [07 Februari 2022].
- Labtest. 2021. Rapid Test Kit Rhodamin B [Internet]. Tersedia pada : <http://www.labtestkit.com/rapid-test-kit-rhodamin-b.html?o=default> [07 Februari 2022].
- Lukman, S, A., dan Feri, K. 2015. Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan* 2(2): 152-156.
- Martony, O., Silalahi, J., Lubis, Z., Santosa, H., and Sibuan, R. 2017. Analysis of Harmful Ingridients in Student Snacks at Lubuk Pakam, Deli Serdang District, Indonesia. *Rayasan J. Chem* 10(4): 1505-1510.

- Masthura. 2019. Identifikasi Rhodamin B dan Methanyl Yellow Pada Manisan Buah Yang Beredar Di Kota Banda Aceh Secara Kualitatif. *Amina* 1(1): 39-44.
- Maulana, A., dan Almubarak. 2018. Pukul *Escherichia coli*. Di dalam Seminar Nasional Pendidikan Banjarmasin, Universitas lambung Mangkurat; 24 Maret 2018. Hlm 245-250.
- Nainggolan, M, R, P, B, R. 2021. Analisis Bakteri Coliform dan Bakteri *Escherichia coli* Pada Jamu Cair Tradisional Yang Diproduksi Di Daerah Perkampungan Sunggal [Skripsi]. Jurusan Analisis Farmasi dan Makanan, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Napitupulu, L, H., Eili, L., dan Muhammad, C. 2019. Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri *Escherichia coli* Pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal of Healthcare technology and Medicine* 5(1): 102-117.
- Prabowo, I, E. 2012. Sensor Kimia Bentuk Stik Menggunakan Reagen $Zn(CNS)_2$ Untuk Mendeteksi Rhodamin B Dalam Sampel Makanan [Skripsi]. Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Prasanti, D. 2018. Penggunaan Media Komunikasi Bagi Remaja Perempuan Dalam Pencarian Informasi Kesehatan. *Jurnal Lontar* 6(1): 13-21.
- Puspaningtyas, D, E. 2013. *The Miracle of Frutis*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Rachmatiah, T., dan Larasati, R. 2009. Identifikasi Rhodamin B pada Cabai Giling, Cabai Merah Bubuk dan Bawang Merah Giling Secara Spot Test. *Sainstech* 19(1): 1-5.
- Rahayu, W, P., Nurjanah, S., dan Komalasari, W. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. IPB Press, Bogor.
- Rahmani, S., dan Handayani, S. 2016. Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan Dan Minuman Penjual Jajanan Di Lingkungan Pendidikan Muhammadiyah Limau, Jakarta Selatan. *Arkesmas* 1(1): 25-35.
- Ramli, Astika. 2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Kandungan Zat Pewarna Sintetik Methanyl Yellow Pada Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Utara [Skripsi]. Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas

Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pontianak, Pontianak.

- Ratnani, R, D. 2009. Bahaya Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum* 5(1): 16-22.
- Richard, T. 2020. Manis dan Menyegarkan Saat Buka Puasa, Ini Resep Membuat Manisan Mangga. Mudah Banget! [Internet]. Tersedia pada : <https://www.99.co/blog/indonesia/cara-membuat-manisan-mangga/> [23 Agustus 2021].
- Ripaldy, I., Wijanarka, A., dan Putriningtyas, N, D. 2017. Analisis Kandungan rhodamin B Pada Cabai Merah Giling di Pasar Tradisional di Kabupaten Sleman. Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia* 1(1): 10-18.
- Rizki, Z., Mudatsir., dan Samingan. 2013. Perbandingan Metode Tabung Ganda dan Membran Filter terhadap Kandungan Escherichia coli Pada Air Minum Isi Ulang. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala* 13(1): 6-12.
- Rozana., Hasbullah, R., dan Muhandri, T. 2016. Respon Suhu Pada Laju Pengeringan dan Mutu Manisan Mangga Kering (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian* 4(1): 59-66.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Serlahwati, D., and Anissa, A, N. 2012. Analysis of Rhodamin B in Group Red Chili Using Thin Layer Chromatography-Densitometry. Proceeding of International Conference on Drug Development of Nautral Resources; 30 Juni 2012. Hlm 237-243.
- Subhan., Arfi, F., dan Ummah, A. 2019. Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintesis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina* 1(2): 67-71.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Surati, S. Bahaya Zat Aditif Rhodamin B Pada Makanan. *Jurnal Biology Science & Education* 4(1): 22-28.
- Syarfaini., dan M, Rusmin. 2014. Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar Tahun 2014. *Al-Sihah : Public Health Science*

Journal 6(2): 1-11.

- Wahyu, U., dan Andi, S. 2009. Analisis Rhodamin B dalam Jajanan Pasar Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* 10(2): 148-155.
- Wijaya, D. 2011. *Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu*. Buku Biru, Yogyakarta.
- Wirasto. 2008. Analisis Rhodamin B dan Metanil Yellow Dalam Makanan Jajanan Anak SD DI Kecamatan Lawaeyan Kotamadya Surakarta Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Wulandari, E. 2017. Kerupuk Kulit Mangga Sebagai Upaya Diservikasi Produk Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1): 10-13.
- Yamlean, P, V, Y. 2011. Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B Pada Jajanan Kue Berwarna Merah Muda Yang Beredar di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains* 11(2): 290-295.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Yusuf, M. 2011. Bahan Tambahan Pangan. Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar.
- Zein, R., Putri, R., Hermansyah, A., dan Refilda, S. 2019. Biosorben Cangkang Pensi (*Corbicula moltkiana*) Sebagai Penyerap Zat Warna Metanil Yellow ditinjau dari pH dan model kesetimbangan adsorpsi. *Jurnal Litbang Industri* 9(1): 15-22.
- Zhu, C., Harel, J., Jacques, M., Desautels, C., Donnenberg., Beaudry, M., and Fairbrother, J. 1994. Virulence properties and attaching-effacing activity of *Escherichia coli* O45 associated from swine post weaning diarrhea. *Infection and Immunity* 62(10): 4153-4159.
- Zuraida, R., Oktadoni, S., Zamahsjari, S., dan Ayu, A. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pedagang Jajanan Anak Sekolah Dasar Terhadap Penggunaan Pewarna Metanil Yellow di Kecamatan Sukarame Bandar Lampung Tahun 2015. *J Agromedia* 4(1): 1-6.