

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. 2013. Uji kualitatif kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di pasar sentral Kota Gorontalo [skripsi]. Program Studi Farmasi, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo
- Adiningtiyas, M. 2018. Tinjauan prosedur saluran distribusi pupuk pada PT. Kemilang Agro cabang Palembang. [Skripsi]. Jurusan Administrasi bisnis. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Ahuja, S, and Dong, M.W. Eds. 2005. Handbook of pharmaceutical Analisis by HPLC. Ed Kingdom : Elsevier, Inc., p. 191-217,401-412.
- Alsuendra dan Ridawati. 2013. Bahan Toksik dalam Makanan. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset
- Athari, S.A., Novidahlia, N., Hutami, R. 2021. Analisis kualitatif kandungan formalin dan meta nil yellow pada produk mi glosor yang beredar di kota bogor [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Azara R dan Ida AS. 2020. Buku Ajar Mikrobiologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. UMSIDA press, *e-book* ISBBN.
- Badan Pusat Statistik. 2006. Kota Bogor dalam Angka. Katalog BPS, Bogor
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.. BOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroga dalam Pangan Olahan. BOM RI, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, Susu serta Hasil Olahannya, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Benyamin, N.C. 2019. Analisis kandungan formalin pada tahu yang dijual di pasar oebobo kota kupang [Karya Tulis Ilmiah]. Program Studi Analisis Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.

- Butarbutar, S. 2007. *Analisa Kandungan Rhodamin B Dan Natrium Benzoat Pada Cabai Merah (Capsicum annum. L) Giling Yang Dijual Dibeberapa Pasar Di Kota Medan Tahun 2007*. Medan: USU
- Cahyadi. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan BAHAN TAMBAHAN PANGAN. Jakarta : PT.Bumi Aksara.
- Cahyani, W. 2006. Bahan Tambahan Makanan. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- [DepkesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1985. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.239/Men.Kes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DepkesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2010 tentang Prinsip-prinsip Higienes dan Sanitasi Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DepkesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dheni, R. 2007. Menyembuhkan Kanker dengan Kunyit. *Bogor . Jurnal Nasional Entjang 1*, 2003. Mikrobiologi dan parasitologi. Citra Aditya Bakti, Bandung
- Fitriani, E., 2011. Studi Keamanan pangan pada cabai giling di pasar tradisional di Kota Malang : kajian bahan pewarna, pengawet sintetis dan total mikroba [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang
- Masthura. 2019. Identifikasi Rhodamin B dan Methanyl Yellow Pada Manisan Buah Yang Beredar Di Kota Banda Aceh Secara Kualitatif. *Amina* 1(1): 39-44.
- Gitosudarmo, I. 2014. Manajemen Pemasaran Cetakan Ketiga. Edisi Kedua. BPFE. Yogyakarta.
- Guenther, E.2006. The Essential Oils. D. Van Nostrand Reinhold Co., Newyork
- Harmita. 2004. Petunjuk pelaksanaan validasi metode dan cara perhitungannya. *Majalah ilmu kefarmasian* 1(3): 117-135
- Herdiantini, E. 2003. Analisis Bahan Tambahan Kimia . Bahan Pengawet Dan Pewarna yang dilarang dalam Makanan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

- Hutami R, ER Zain dan RF Theo. 2017. Saluran Distribusi Produk Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Berbasis Olahan Daging. *Jurnal Pertanian* 8(1):58-65
- Irianto Koes, 2012. Bakteriologi, Mikologi dan Virologi. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Isyana F. 2012. Studi Tingkat Higiene dan Cemaran Bakteri Salmonella sp pada Pembuatan Dengek Susu Sapi di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin Makassar.
- Kotler, Philip. 2014. Manajemen Pemasaran. Jilid 2, Edisi Ketigabelas. Jakarta : Erlangga.
- MacDougall, D.B. 2002. Colour in Food Improving Quality. England : Woodhead Publishing Ltd.
- Mamuaja, C.F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Unsrat Press, Manado
- Mirawati, M. Lestari, S. dan Djajaningrat, H. 2014. Identifikasi Salmonella Pada Jajanan yang Dijual di Kantin dan Luar Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*. Vol 1(2) : 141-147.
- Mujianto B, Angki P dan Siti R. 2013. Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling. *Jurnal Ilmu & Ilmu Kesehatan*, Jilid 1 (1) : 34-39.
- Nuhman, N., dan Wilujeng, A.E. 2017. Pemanfaatan ekstrak antosianin dari bahan alam untuk identifikasi formalin pada tahu putih. *Jurnal sains*, 7(14): 2087-0725.
- Pratiwi, D dan Wahyu,M.S. 2018. Identifikasi Formalin pada Kunyit Giling di Pasar Panam Kota Pekanbaru menggunakan Peaksi Schiff. *Journal Of Pharmacy and Science II* (1) : 1-8.
- Pranata A, Donny I.S.S. 2018. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bumbu Giling di Kota Medan (Studi Kasus : Pusat Pasar Tradisional Kota Medan). *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*. Vol 7 No (2).
- Rahmawati. 2017. Identifikasi formalin pada tahu yang di jual di pasar kota kendari provinsi sulawesi tenggara [Karya Tulis Ilmiah]. Jurusan Analisis Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kendari, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

- Ramadhanty, S. 2022. Tips memilih dan menyimpan stock bumbu giling untuk persediaan praktis. Sokoguru. 2 Maret 2023
- Rifaldy, I., Agus W dan Natalia, D.P. 2017. Analisis Kandungan Rhodamin B pada Cabai Merah Giling di Pasar Tradisional di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia* 01 (01):10-18
- Rini Tri P.L. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-masalah sosial*. Vol 11 No (1)
- Rosaria., dan Winiati. P.R. 2008. Studi Keamanan dan Daya Simpan Cabe Giling. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XIX (1) : 8-18.
- Sari,Syah L.N, Cahyono, Bambang dan Kumoro. 2013/. Pengaruh Pelarut Pada Ekstraksi Kurkuminoid dari Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*). *Chem Info* Vol. 1(1) Hal.101-107
- Sinaga,E.2006.*Curcumadomestica*Val.http://iptek,apji.or.id/artiker/ttg_tanaman_obat/unas/Kunyit.pdf. pusat Penelitian dan Pengembangan
- Sugiyono, 2018. Metode Penelitian Kuantitatif. Cv. Alfabeta, Bandung
- Subhan, Febrina A dan Aminul, U. 2019. Uji Kualitatif zat pewarna sintetis pada jajanan makanan daerah ketapang kota Banda Aceh. *Amina* 1(2): 67-71.
- Sepayawan. 2018. Pendugaan Umur Simpan Pasta Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L) menggunakan Jenis Kemasan Berbeda dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Sopandi T., dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. Andi Publisher. Yogyakarta.
- Sleiman, M., Daniel, V., Corinne, F., dan Jean-Marc, C. 2007. Photocatalytic degradation of azo dye Metanil yellow: Optimization and kinetic modeling using a chemometric approach. *Applied Catalysis B: Environmental*. 77 (1-2) : 1-11
- Szopa P and W Pekala. 2012. *Distribution Channels and Their Roles in the Enterprise*. Polish Journal Of Management Studies Vol 6 : 143-150.
- Tahir M, Nardin dan Nurmawati. 2019. Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling Yang Diperjualbelikan Di Pasar Daya

Makassar. Jurnal Media Laboran. Analisis Kesehatan. Universitas Indonesia Timur. Vol 9 No (1).

Tensika, Nurhadi B dan Isfron,A.F. 2012. Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi Dari Kunyit (*Curcuma Domestica Val.*)dalam Minuman Ringan dan Jelly pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Bionatura-jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik Vol.14, No 3 : 198-200

Wijaya,W. 2017. Gambaran Keberadaan Formalin Pada Bumbu Giling yang Dijual di Pasar Tradisional KM 5 Kota Palembang. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Palembang

Winarno,F.G. 2002. Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

Yunita, M.,Yusuf H., dan Rini, Y. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada makanan penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia berdasarkan *Total Plate Count* (TPC) dengan metode *pour plate*. Jurnal *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3); 237-248.

Yuliarti N.2007. “Awat Bahaya dibalik Lezatnya Makanan”. Penerbit ANDI, Yogyakarta.

Yulianti, C.H., 2021. Perbandingan uji deteksi formalin pada makanan menggunakan perekasi Antilin dan Rapid Tes Kit Formalin (Labtest). *Journal of Pharmacy and Science* 6(1): 53-58.