

DAFTAR PUSTAKA

- Andrea Siti Zhafira, Eko Farida (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*. Universitas Negeri Semarang, Indonesia
- Anisa Devi Indriani, I Komang Suwita (2018). Keamanan Pangan Mie Basah Kuning (Kandungan Boraks, Formalin, Methanyl yellow) Di Beberapa Pasar Tradisional Kota Malang. *Jurnal Gizi KH*, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang.
- Annis Syarifah Nasution (2014). Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di Sdn I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014. Skripsi Sarjana, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Arif Sahrul Umam (2022), Karakteristik Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*), Skripsi Sarjana, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Azhari, H. (2017). Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Limbah Kulit Ubi Lampung dalam Pembuatan Mie Basah. Skripsi Sarjana, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2015). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2015). SNI: 2987-2015. Mi Basah. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Mutu Mi Basah (SNI 2987-2015). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bella Ayu L (2022). Identifikasi Metanil Yellow Pada Mie Kuning Basah Di Tiga Pasar Kecamatan Jakarta Timur Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis. Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Kesehatan, Universitas MH Thamrin.
- Cahyogi, P. & Lagiono. (2016). Identifikasi zat pewarna methanyl yellow pada mi basah di pasar tradisional Cerme Kabupaten Banyumas Tahun 2016. *Jurnal Keslingmas*, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.

- Dika Ramadhani, Marsah Rahmawati Utami, Indah Laily Hilmi (2022). Identifikasi Zat Pewarna Metanil Yellow Dalam Mi Basah Yang Beredar Di Kabupaten Karawang. Jurnal Pharmacon, Program Studi Farmasi, Fmipa, Universitas Sam Ratulangi.
- Drs. Sediarto, M.A. (2022). Buku Penuntun Praktikum Kimia Air. Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Fakultas Kesehatan, Universitas MH Thamrin, Jakarta.
- F Fadhilah (2017). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (Btp) Pada Pengolahan Makanan Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh, Skripsi Sarjana, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Kumala Latifah (2019). Keamanan Pangan Mie Basah Kuning Di Kecamatan Turen Kabupaten Malang (Analisis Formalin dan Methanil Yellow). Karya Tulis Ilmiah, Poltekkes Malang.
- Mas'udah, N. (2020). Mie Sehat: Sebagai Usaha Pengereman Impor Terigu dengan Menggunakan Bahan Substitusi Alami. Lembaga Academic & Research Institute, Jawa Timur.
- Permenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Putri Priscila, M.W (2019). Analisis Kandungan Methanyl Yellow Pada Nasi Kuning Di Pasar Karombasan, Pasar Bersehati Dan Kelurahan Komo Luar Kota Manado Tahun 2019. Jurnal Kesmas, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Putri Ramadhani (2014). Pemanfaatan Ekstrak Kunyit Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Memperpanjang Masa Simpan Mie Basah. Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Oktaviani. (2018). Penentuan Kadar Flavanoid dan Aktivitas Antioksidan Formula Serbuk Minuman Instan Ekstrak Belimbing Manis (Averrhoa Carambola L.). Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi, Program Studi Farmasi, Universitas Pakuan.
- Retno, K.N. (2022). Analisa Zat Pewarna Methanyl Yellow Pada Tahu Kuning Di Pasar Tradisional Kecamatan Ciracas Jakarta Timur. Karya tulis ilmiah, Fakultas Kesehatan, Universitas MH Thamrin.
- Riska Sukma Wardani (2017). Identifikasi Tes Kit Methanil Yellow Pada Beberapa Makanan Yang Tidak Bermerk Di Pasar Wilayah Mojosoongo. Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

- Sasiang, D. K., dkk. (2021) 'Analisis Kandungan *Methanyl Yellow* Pada Nasi Kuning Di Area Kampus Universitas Sam Ratulangi, Jalan Betesdha, An Jalan Piere Tendean Kota Manado Tahun 2020. Jurnal KESMAS, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Septiana Kustanti (2016). Tinjauan Penggunaan Zat Pewarna Berbahaya Pada Jajanan Anak Sekolah Yang Dijual Di Sekitar Sd Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman. Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Suntaka, D. F., Joseph W. B. S., Sondakh, R. C. (2014). Analisis Kandungan Formalin pada Bakso yang di Sajikan Kios Bakso Permanen pada Beberapa Tempat di Kota Bitung Tahun 2014. Jurnal Kesmas, Fakultas Kesehatan, Universitas Sam Ratulangi.
- Syarif, M. I. dan S. Sabudi. 2017. Pengaruh Pemberian Baking Soda terhadap Kualitas Mie Basah. Jurnal Gastronomi Indonesia, Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua: Bali.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017). Jakarta: Kandungan Gizi Mi Basah Per 100g, Jakarta: Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Titik latifah. (2015). Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Industri Mi Basah "X" Dan Pemeriksaan Zat Pewarna Methanil Yellow Secara Kualitatif, Skripsi Sarjana, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember.
- Tuhumury, H. C. (2020). Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, Dan Tepung Ikan Tuna. *The Journal Of Fisheries Development*, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura Ambon.
- Yeti Miratania, Desi Rahmalia (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Pedagang Dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Jajanan Anak Sekolah Di SDN Telukpucung VII Kota Bekasi Tahun 2019. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Respati Indonesia.