

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, I. (2011). Populasi dan Sampel. Diakses pada 28 Februari, 2017.
- Ali, M. 2017. Optimalisasi Formulasi Bumbu Nasi Kuning Serbuk Dengan Program Design Expert Metode Mixture D-Optima. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Arifiani, R. dan L. Sulandari. 2016. Pengaruh substitusi puree umbi ganyong (*Canna edulis Kerr*) terhadap sifat organoleptik nasi kuning instan. Ejournal Boga. 5(1): 248-257.
- Aritonang, A.2012. “Pelaksanaan Higien Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan Zat Pewarna Metanil Yellow Pada Hasil Industri Pengolahan Tempe Yang Dijual Di Pasar Sei Sikambing Kota Medan”. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- BBPOM, 2016. Bahaya Methanyl Yellow Pada Pangan. Jurnal infoPOM. (Online), Vol 14, No 2, hal, diakses pada 3 Juni 2019.
- BPOM, “Bahaya Metanil Yellow Pada Pangan” , Jurnal InfoPOM, Vol. 14, No. 2, Maret 2013, hal-7.
- BPOM RI, Bahan Berbahaya yang Dilarang Untuk Pangan, Agustus 2016. Diakses pada tanggal 16 Oktober 2017.
- BPOM RI, Bahan Berbahaya yang Dilarang Untuk Pangan, Agustus 2016.
- Cahyadi, W. 2012. Analisis & Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyogi, Puput & Lagiono. 2016. Identifikasi Zat Pewarna Methyl Yellow pada Mi Basah di Pasar Tradisional Cerme Kabupaten Banyumas Tahun 2016. Jurnal Kesehatan Lingkungan Masyarakat. 35: 152-277.

- Halimah, N., Suryaningsih, S., Mindara, J. Y., & Hidayat, S. (2016). Pengujian Kandungan Zat Pewarna Rhodamin B Pada Beberapa Jenis Makanan Dengan Mini Spektrofotometer Absorpsi Portabel.
- Handayani, Rezqi, & Henilisa, And Yuliyana Larasati. 2018. Identifikasi Pewarna Sintesis pada Produk Olahan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Anterior Jurnal*. 17(2): 130-135. E-ISSN: 2355-3529, p-ISSN: 1412-1395.
- Kamar. 2021. Identifikasi Parasetamol dalam Jamu Pegal Linu Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). *Langsa Aceh: Program Studi Farmasi Universitas Sains Cut Nyak Dhien*.
- Kementerian LHK. 2015. Pengujian Bahan Berbahaya Dan Pangan Yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya.
- Karunia, Finisa Bustani. 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. ISSN 2252-6587.
- Lopuo, E.A., Hiola, R, Pateda, S.M. 2015. Analisis Kandungan Methanyl Yellow Pada Nasi Kuning Di Rumah Makan Pasar Sentral Kota Gorontalo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Gorontalo*.
- Masthura. 2019. Identifikasi Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada Manisan Buah yang Beredar di Kota Banda Aceh. *Jurnal Amina*. 1(1): 39-44.
- Muji R., Aisyah W. 2016. Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Dalam Geplak Yang Berada Di Beberapa Toko Oleh – oleh Di Kota Yogyakarta Tahun 2016: *Jurnal Teknologi Laboratorium online. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Presiden Republik Indonesia. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. 2012;3–32.

- PubChem. 2023. *4-(Dimethylamino)azobenzene*. NCBI: National Center Biotechnology Information.
- 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 Kesehatan Masyarakat*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Ramadhani D, Utami MR, Hilmi IL. Identifikasi Zat Pewarna Metanil Yellow dalam Mi Basah yang beredar di Kabupaten Karawang. *Jurnal Farmasi*. Universitas Sam Ratulangi. 2022;11(November):1730–7.
- Ridawati & Alsuhehndra 2013. *Bahan Toksin Dalam Makanan*. Bandung: PT. Rosdakarya, Bandung.
- Rosamah, Enih. 2019. *Kromatografi Lapis Tipis: Metode Sederhana Dalam Analisis Kimia Tumbuhan Berkayu*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Rubianto, Dwiarto. 2017. *Metode Kromatografi Prinsip Dasar, Praktikum dan Pendekatan Pembelajaran Kromatografi*. Yogyakarta.
- Rosmauli,T., Wuri,Y. dan Superteam,EP. 2014. *Ini Dia Zat Berbahaya di Balik Makanan Lezat*. Yogyakarta.
- Sahani, Wahyuni., Juliani,Y. 2017. Kandungan Pewarna Methanyl Yellow pada Tepung Panir yang di Jual di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu*. 17 (1): 56-59. E-ISSN:2622-6960, p-ISSN : 0854- 624X.
- Samosir, A. S., Bialangi, N., & Iyabu, H. (2018). Analisis Kandungan Rhodamin B pada Saos Tomat yang Beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). *Jambura Journal of Educational Chemistry*, 13(1), 45-49.
- Sasiang, Dylan Kardo, Jootje M L Umboh, Ricky C Sondakh. 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 Kesehatan Masyarakat*, Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Sasmitaloka, K. S., Banurea, I. R., Widowati, S. W. (2019). Kajian Produksi Nasi Kuning Instan Dan Karakteristiknya. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 188–195.

SNI 01-2895-1992 Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan.

Sosilo, Anthony, “Pengaruh Pemberian Metanil Yellow Peroral Dosis Bertingkat Selama 30 Hari Terhadap Gambaran Histopatologi Ginjal Mencit Balb/C”, Skripsi, Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponogoro, 2014.

Subhan, Febrina Arfi, & Aminul Ummah. Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Jurnal Amina*. 1(2): 67-71.

Tuslinah, L. (2018). Analisis Zat Warna Berbahaya Pada Jajanan Anak Sekolah Yang Beredar Di Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*.

Umar S. Makanan Tradisoinal Indonesia Seri 2. Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 2019.

Wardani, R. K dan Rahayu, C. 2021. Analisis Keberadaan Rhodamin B Dan Natrium Benzoat Dalam Saus Tomat Pentol Di Kota Palangka Raya. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*.

Wijaya, D. 2011. Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu, Penerbit Buku Biru, Jogjakarta.

Wulandari, Lestyo. 2011. Kromatografi Lapis Tipis. Jember: PT. Taman Kampus Presindo.