# DAFTAR PUSTAKA

Agustina, Susanti., 2013. *Perpustakaan Prasekolahku, Seru!*. Bandung: CV. Restu Bumi Kencana.

Anggraini. N., 2019. Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin B pada Lipstik dan Perona Pipi yang Di Pasarkan Di Pasar Tengah Bandar Lampung. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.

Anzar. L. I., 2016. Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetis Rodamin B pada Sambal Botol Yang Diperdagangkan Di Pasar Modern Kota Kendari. *Skripsi.* Ilmu Dan Teknologi Pangan. Hal 1-58

Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3546-2004. *Saus Tomat*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Bhernama. B., Safni., 2008. *Degradasi zat warna metanil yellow secara fotolisis dan penyinaran matahari*. Banda Aceh: Universitas Andalas.

BPOM RI., 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Pendaftaran Pangan Olahan*. Jakarta.

Cahyadi. Wisnu., 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta*: Bumi Aksara. Edisi Kedua.

Cahyadi. Wisnu., 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Cahyono. B., 2008. Tomat: *Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.

Cholik. R. A., 2014. Penetapan Kadar Beta Karoten pada Buah Tomat Hijau dan Tomat Merah (*Solanum lycopesicum Lam*.) Secara Spektrofotometri Cahaya Tampak. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila. Jakarta.

Direktorat Jendral POM., 2005, *Standarisasi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia.* Salah Satu Tahapan Penting dalam Pengembangan Obat Asli Indonesia, Info POM, hal 1-12.

Eriawan. R & Imam. P., 2002. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT bumi aksara.

Gritter. R. J., Bobbit. J. M., dan Schwarting. A, E., 1991. *Pengantar Kromatografi*. diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Edisi II, hal 107. Bandung: ITB.

Hasanah. A. N., Musfiroh. I., Saptarini. N. M., Rahayu. D., 2014. Identifikasi Rhodamin B pada Produk Pangan dan Kosmetik yang Beredar di Bandung. *Jurnal Ilmu Kefarmasian.* Hal 104-109.

Harahap. A. H. M., 2018. Identifikasi Zat Pewarna Sintetis pada Permen Jelly Aneka Rasa dengan Metode Kromatografi Kertas. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara: Medan.

Helmawati. T., 2015. *Lezat Sihtapi Sehat Nggak Ya?*. Yogyakarta.

Holinesti. R., 2008. *Food Control.* Padang: UNP Press.

Ikanegara. M., 2015. Kandungan Likopen Buah Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Jurnal Teknilogi dan Industri Pertanian Indonesia.*

Jauhary. Hamidah., 2017. *Sehat Tanpa Obat dengan Tomat*. Yogyakarta: Andi Offset.

Julaeha. L., Nurhayati. M., 2016. *Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Upi*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner., Vol. 5, No. 1.

Khairunisa., 2007. *Budi Daya Tomat Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Depok.

Khoo. H. E. K. N., Prasad. K. W., Kong. Y. J., dan Ismail., 2011*. Carotenoids and Their Isomers*: Color Pigments in Fruits and Vegetables. Molecules. 16(2): 1710– 1738.

Khopkar. S. M., 2008. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: Universitas Indonesia.

Manurung. P. M. J., 2017. Identifikasi Pewarna Sintetis Dalam Minuman Rasa Jeruk Markisa Secara Kromatografi Kertas. *Skripsi.* Universitas Sumatera Utara: Medan.

Mappiratu., Nurhaeni., dan Israwaty. I., 2010. *Pemanfaatan Tomat Afkiran untuk Produksi Likopen*. Media Litbang Sulteng III No.1: 64-69.

Mudzikirah. I., 2016. Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin UIN Alauddin Makassar. *Skripsi.* Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.

Muharrami. L. K., 2011. *Penentuan Kadar Kolestrol dengan Metode Kromatografi Gas*. Agrointek. 5.

Nurohman., 2018. *Analisis Kandungan Pewarna Alami dan Sintesis pada Jajanan yang Dijual Dipasar Gede Surakarta*. hal 7-8.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia,. 2012. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988,. 1998. *Bahan Tambahan Makanan*. Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.

Permenkes RI,. 1985. *Tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya*. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1168/ Menkes/Per/1985. Jakarta.

Pitojo. S., 2005. *Benih Tomat*. Kanisius. Yokyakarta. hal-98.

Praja. D., 2015. *Zat Aditif Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.

Pusat Data dan Sistem Informasi (Pusdatin) Pertanian., 2015. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015*. Pusdatin. Jakarta.

Rahman. S., 2018. Membangun Pertanian dan Pangan Untuk Mewujudkan Keadilan Pangan. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Redaksi Agromedia., 2007*. Tanaman Sayur*. PT. Agromedia Pustaka: Jakarta.

Restu. T., 2017. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Jajanan yang Di Pasarkan di Lingkungan Sekolah. *Skripsi*. Universitas Dr.Soetomo Surabaya.

Rismunandar., 2001. *Tanaman Tomat*. Sinar Baru Algensindo: Bandung.

Rohman. A., 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.

Rubatzky. V. E., dan Yamaguchi. M., 1999. *World Vegetable: Principles, Production, and Nutritive Values (Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi, dan Gizi)*.alih bahasa C. Herison. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Rusniati,. 2014. Analisis Sikap Konsumen Terhadap Minuman Teh Dalam Kemasan Karton Merek Teh Kotak Di Banjarmasin: *Jurnal Intekna* Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.

Simpson. M. G., 2010, *Plant Systematics*. Elsevier, Burlington, USA. Inc. Publishers, Sunderland, Massachusetts: USA.

Stahl. E,. 1985. *Analisis Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi*. diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro, 3-17. Bandung: ITB.

Sukmawati., Rauf. S., Nadimin., dan Khalifah. N., 2015. *Analisis Penggunaan Bahan Tambahan Makanan di Kantin Nutrisia Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Makassar*. Media Gizi Pangan. Vol.19, Edisi I.

Suharti., 2017. *Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Organik.* Bandar Lampung: CV. Anugrah Utama Raharja.

Syah. D., Mahrus. Z., 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Tugiyono,. 2007. *Budi Daya Tanaman Tomat*. PT. Agromedia Pustaka: Jakarta.

Wati., 2014. Peningkatan Kualitas Minyak Nilam Melalui Proses Adsorbsi Menggunakan Adsorben γ-Alumina dengan System Flow. *Indonesian Journal of Chemical Research –Indo.J.Chem.Res*. II, 85-86.

Wenny. I. dkk., 2007, *Potensi Tomat Lokal Indonesia dalam Pembuatan Pasta Tomat Menggantikan Pasta Tomat Impor.* SRKP 2007.

Winarno. F. G., 2004*. Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winarno. F. G. dan Titi. S. R., 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Minuman*. PT Pustaka Harapan: Jakarta.

Wiryanta. W. T. B., 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Yuliarti. N., 2007. *Awas! Bahaya Di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta.

Zuraida. R.., Saputra. O., 2015. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pedagang Jajanan Anak Sekolah Tterhadap Penggunaan Methanyl Yellow*. Lampung: Fakulatas kedokteran.

Zhong. H. E., Shaogui. Y., Yongming. J. U., Cheng. S. U. N., 2008, Microwave Photocatalytic Degradation of RhodaminBusing TiO2 Supported On Activated Carbon: Mechanism Implication., *J of Env Sci 21* : 268