**DAFTAR PUSTAKA**

Almatsier, S. 2004. *Prinsip dasar ilmu gizi.* Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal : 61-65

Almasdi, S. 2003. Analisis Teknologi Usaha Tani Holtikultura Sebagai Komoditi Unggulan Agribisnis Di Daera Kabupaten Pelalawan Propinsi Riau. Surakarta. Ppkpm 8: 1-11

Bakri, A. 2011. *Identifikasi zat pewarna makanan pada jelly secara kromatografi kertas.* Fakultas farmasi USU. Sumatera Utara.

Cairns, D. (2008). *Intisari Kimia Farmasi*, Edisi II. Jakarta : EGC. Halaman 150-161

Cahyadi, W. 2006. *Analisa dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan.* PT. Bumi Aksara, Jakarta. Hal : 61-70

Day, R. A., dan Underwood, A.L. (1999). *Analisis Kimia Kuantitatif*, Edisi Keempat. Jakarta : Erlangga. Halaman 395

Dachriyunas. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektrofotometri*. Padang. Andalas University Press. Halaman 1

Femelia, W. 2009. *Analisa penggunaan zat warna pada keripik balado yang diproduksi di kecamatan payakumbu barat.* FKM USU. Sumatera Utara.

Gandjar, Ibnu dan Rohman. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Penerbit Pustaka Pelajar. Halaman 220-230

Granida, Y. 2007. Memeperpanjang Umur Simpan Buah Durian Terolah Minimal Dengan Formulasi Bahan Edible Coating Pada Suhu Beku. Jurnal Teknologi Pangan 9: 32-36

Hanum, F., Nurhasmawaty, P dan Mulia, R. 2013. Pengaruhmassa Ragi Dan Permentasi Terhadap Biotanol Dari Biji Durian. Jurnal Tejnik Kimia USU 2: 1-10

Holme, D. J dan Peck, H. (1983). *Analytical Biochemisty*. London : Longman inc. Halaman 40

Irawan, B., Joko, K., dan Sri, R, R. 2007. Kajian Taksonomi Durian Di Kabupaten Subang Jawa Barat. Buletin agrikultural 2: 32-29

Judarwanto, Widodo. 2019. Perilaku Makanan Anak Sekolah. Jakarta. Diambil dari: [www.pdpersi.co.id](http://www.pdpersi.co.id)

Khopkar, S.M. (1990). *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta. Universitas Indonesia Press. Halaman 216

Kristianingrum, S. 2008. *Metode analisis pengawet bahan pangan tahun 2008,* Fakultas kimia UGM. Yogyakarta

Mulja, M., dan Suharman. (1995). *Analisis Instrumen*. Surabaya : Airlangga. Halaman 28

Mudjajanto, E. S. (2006). *Tahu, Makanan Favorit yang Keamanannya Perlu Diwaspadai.* http:/www.fk.undip.ac.id./khasiat-alami/68-tahu-makanan-favorit-yang-perlu-diwaspadai. Diakses pada tanggal 6 juli 2019.

Nitisusastro, M. 2011. *Perilaku Konsumen dalam Perspektif Kewirausahaan.* Alfabeta. Bandung.

Novita, S, dan Aryani, R. 2013. *Tingkat pengetahuan dasar dan sikap pedagang jajanan tentang pemakaian natrium siklamat dan rodhamin B tahun 2013.* Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga.

Peraturan Mentri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1998. *Bahan tambahan makanan.* Departemen Kesehatan. Jakarta

Puspitasari, Luh. (2001). *Analisa Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan.* Shakti Adihulung. Bandung.

Riaweni, S. 2015. *Identifikasi zat warna pada saus cabai secara koramatografi kertas (KKT).* Fakultas Farmasi USU. SumateraUtara.

Satiadarma, K. (2004). *Asas Pengembangan Prosedur Analisis*. Edisi Pertama. Surabaya : Penerbit Airlangga Universitas Press. Halaman 378-388

Setia, M. M. 2003. *Analisa penggunaan sakarin dan siklamat pada manisan buah yang di jajakan di pasar petisah kota medan.* FKM USU. Sumatera Utara.

Siegelman, Stephen, Bette Kroening, Sue Conley (2003). *The Pancake Handbook: Specialties from Bette's Oceanview*. Ten Speed Press. [ISBN 1-58008-537-7](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa%3ASumber_buku/1580085377)

Siskatria , P. 2012. *Analisis* *Kualitatif* . Jakarta. Diambil dari: WordPress.com.

Sobir, Rodame M. Napitupulu, 2010. *Bertanam Durian Unggul*. Jakarta: Penebar

Sudarmadji, S. Bambang, H. dan Suhardi. 1989. *Analisa bahan makanan dan pertaniaan.* Lieberty. Yogyakarta. Hal : 78

Summaraw, W. 2013. *Identifikasi dan penetapan kadar asam benzoat pada kecap asin yang beredar di kota Manatu tahumn 2013.* Fakultas Farmasi. UNSRAT

Suparinto, Cahyo dan Hidayati, 2006. *Bahan tambahan pangan.* Yogyakarta kanisius. Hal : 72

Syah. (2005). *Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan.* Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 36

Syukri. 1999. Kimia Dasar. Jilid II. Bandung. ITB

Untung, O. 2002. Durian untuk Kebun Komersil dan Hobi. Buku. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 70 hlm.

Veronica, S. 2008. *Analisa zat warna kuning pada tahu yang dijual di pasar medan.* Fakultas Kesahatan Masyarakat USU. Sumatera Utara.

Waluyo,S., Hadi K, dan I. W. Budiastra. 2006. Pengukuran Sifat-Sifat Fisik Dan Akustik Buah Durian Selama Pematangan. Buletin Agricultural Engineering Bearing 2: 1-10

Widyaningsih. (2006). *Formalin.* Trubus Agrisarana. Surabaya

Winarno, F. G. 2002. *Kimia pangan dan gizi.* PT Gramedia. Jakarta. Hal : 183-199

Winarno, FG. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiryanta, B. W. 2009. Sukses Bertanam Durian. Jakarta Selatan. Pt Agromedia Pustaka

Yuliarti, Nurheti. 2007. *Awas bahaya di balik kelezatan makanan,* Andi, Yogyakarta. Hal : 86-91

Yuniarti. 2011. Inventarisasi dan karakterisasi morfologis tanaman durian (Durio zibethinus Msurr) di Kabupaten Tanah Datar. Hal : 1-8