

DAFTAR PUSTAKA

- Agbaka, J. I., Charles, N. I., dan Ajibola, N. I. 2020. *Effect of Addition of Citric Acid and Sodium Benzoate on pH and Microbial Profile of Soymilk*. Journal of Asian Food Science 15(4): 21-31.
- Aprilya, D. A. 2018. *Keberadaan Methanil Yellow Pada Jamu Seduh dan Jamu Gendong di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Bayram, H., Arda, O. 2021. *The Presence of Sodium Content and Sodium-Containing Food Additives in Packaged Foods and Beverages Sold in Turkey*. Journal of Food Composition and Analysis 102(2021): 104078.
- Bhowmik, S., Mohajira, B., Abdul, R., dan Newsad, A. 2017. *Determination of Formaldehyde in Wet Marketed Fish by HPLC Analysis: A Negligible Concern for Fish and Food Safety in Bangladesh*. Egyptian Journal of Aquatic Research 43: 245-248.
- Binugraheni, R., Rahmat, B, N. 2016. *Deteksi Bakteri Salmonella sp. Pada Mie Basah yang Dijual di Pasar Gede Surakarta*. Jurnal Biomedika, Vol.9 No.1: 68-70.
- BPOM. 2014. *Persyaratan Mutu Obat Tradisional*. Jakarta: Badan POM
- BPOM. 2018. *Bahan Baku Yang Dilarang Dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Badan POM.
- BPOM. 2019. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan POM.
- BSN Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI 01-0222-1995 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- BSN Standar Nasional Indonesia. 2009. *SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyani, N, P, M, S. 2019. *Perbedaan Kualitas Bakteriologis Susu Kedelai Produksi Home Industry Berdasarkan Variasi Suhu Penyimpanan*. Doctoral dissertation. Bali: Poltekkes Denpasar.
- Chen, J., Haiying, D., Yifeng, X., Boyu, M., Zhihong, Z., Pengchan, L., Yuqiu, J. 2021. *A Turn-On Fluorescent Sensor Based on Coffee-Grounds Carbon Dots for The Detection of Sodium Cyclamate*. Journal of Materials Science : 1-7.
- Darmanah, G. 2019. *Metodologi Penelitian*. Lampung: CV. Hira Tech.
- Dewi, N, F., dan Evana. 2021. *Analisis Natrium Benzoat Pada Kecap di Kota Yogyakarta dengan Metode Alkaimetri*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Terapan 2021. ISBN 978-602-50942-6-2.
- Doloksaribu, R, L, C. 2019. *Kandungan Gizi Minuman Serbuk dari Sari Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) dan Sari Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

- Fhitryani, S., Dwi, S., dan Abdul, K. 2017. *Pemeriksaan Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. Pada Jamu Gendong yang Dijajakan di Kota Medan*. Jurnal Biologi Lingkungan, Industri, Kesehatan 3(2): 142-151.
- Firdausi, N., Sndry, K., dan I, K, S. 2021. *Keamanan Obat Tradisional Jamu Kunyit Asem di Beberapa Pasar Tradisional Kota Malang*. Jurnal Farmasi dan Kesehatan 10(1): 11-17.
- Gurusinga, P, D, R. 2018. *Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Siklambat yang Terdapat dalam Sirup yang dijual di Pasar Sore Padang Bulan Medan Secara Gravimetri*. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Harahap, N, S. 2019. *Observasi Kandungan Siklambat pada Beberapa Jenis Minuman Berenergi*. Skripsi. Medan: Universitas Medan Area.
- Harmayani, E., Qurota, N, A., dan Santoso, U. 2019. *Kajian Kualitas dan Aktivitas Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 23(1): 37-48.
- Herawati, A., dan Liling, L. 2017. *Pemberdayaan Pengusaha Minuman Sinom Dalam Mengembangkan Usaha Melalui Pengemasan dan Pelabelan Produk*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 1(2): 102-109.
- Herman, N., Ari, Y., I, N. 2020. *Identifikasi Sakarin, Siklambat, dan Natrium Benzoat Serta Karakteristik Susu Kedelai yang Dijual di Pasar Tradisional Wilayah Jimbaran, Bali Selama Penyimpanan*. Jurnal Itepa 9(4): 468-481.
- Hidayat, R. 2019. *Penetapan Kadar Natrium Siklambat pada Minuman Jajanan yang dijual disekolah Dasar Jalan Sunggal No. 223 Medan Secara Spektrofotometri UV*. Skripsi. Medan: Institut Kesehatan Helvetia.
- Huda, M. 2017. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Bakteri Pada Jamu Beras Kencur yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung*. Jurnal Analis Kesehatan 4(2): 436-445.
- Jayadi, L., Suwita, I, K., dan Jannah, O, Z. 2021. *Analisis Pewarna Rhodamin B dan Pengawet Natrium Bnezoat Pada Saus Tomat yang Diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang*. Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia 3(1): 10-17.
- Khairiyati, L. 2019. *Hubungan Faktor Individu Pedagang Makanan Jajanan Olahan Daging dengan Penggunaan Boraks*. Prosiding Seminar Nasional Administrasi dan Kebijakan Kesehatan: 34-42
- Ko, C, H., Chan, C, L., Kuan, H, C., Fuu, S., Lung, M, F., dan Szu, J, C. 2021. *Microfluids Colorimetric Analysis System for Sodium Benzoate Detection in Foods*. Journal Food Chemistry 345 (2021) 128773.
- Kurnia, A. 2019. *Pengaruh Kombinasi Sari Kunyit dan Sari Lengkuas Merah Sebagai Pengawet Alami Mie Basah*. Skripsi. Lampung: Universitas Islam Negeri.

- Laia, A. 2019. *Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Minuman The Kemasan Botol Plastik di Kota Medan dengan Metode Spektrofotometri UV Tahun 2019*. Skripsi. Medan: Institut Kesehatan Helvetia.
- Lakuto, R, S. 2017. *Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Putih di Pasar Bersihati Kota Manado 2017*. Manado: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. Volume 6 Nomor 3.
- Lee, J., dan Jiyun, Y. 2019. *Application of Sensory Descriptive Analysis and Consumer Studies to Investigate Traditional and Authentic Food*. Korea: Pusan National University.
- Lestari, T, R, P. 2020. *Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen*. Jurnal Masalah-Masalah Sosial Volume 11 No. 1: 57-72.
- Maitimu, C. V., dan Lanny, W. 2020. *Jumlah Total Mikroba Susu Kedelai (Glycine max) dengan Penambahan Sari Jahe Merah Selama Penyimpanan*. Jurnal Median 12(2): 50-56.
- Manoppo, T, M., Sri, S., dan Defny, S, W. 2019. *Analisis Pemanis Natrium Siklamat Pada Minuman Jajanan yang Dijual di Daerah Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado*. Pharmacon Volume 8 no.2: 488-497.
- Maudu, R., Bahja., Fahmi, H., dan Dewi, S, I. 2019. *Analisis Kadar Siklamat dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Pada Minuman Jajanan Sekolah di Kota Palu*. Jurnal Ilmu Kesehatan 13(1): 17-24.
- Mendrofa, N. 2019. *Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Tauci yang Dipasarkan di Pajak Kota Medan dengan Metode Spektrofotometri Ultra Violet Tahun 2019*. Skripsi. Medan: Institut Kesehatan Helvetia.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan. 27 Juli 2012. Berita Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 757. Jakarta; 2012.
- Meyllani, R, R. 2016. *Profil Penggunaan Obat Tradisional Pada Usaha Jamu Gendong di Wilayah Purwokerto*. Skripsi. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Muchwan, M, A. 2019. *Analisis Keberadaan Escherichia coli, Kapang, dan Natrium Benzoat Pada Kecap Manis Kiloan yang Dijual di Pasar Sei Sikambing Kecamatan Medan Helvetia Kota Medan*. Skripsi. Medan: Institut Kesehatan Helvetia.
- Nigam, V. 2017. *Pros and Cons of Different Sampling Techniques*. International Journal of Applied Research 3(7): 749-752.
- Nurdin, N dan Utomo, B. 2018. *Tinjauan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah*. Jurnal Riset Kesehatan 7(2): 81-85.
- Panjaitan, B, T. 2018. *Uji Cemar Bakteriologis Pada Jamu Tradisional yang Dijajakan Secara Asongan di Kecamatan Medan Selayang*. Skripsi. Medan: Universitas Medan Area.

- Pasaribu, R., A. 2018. *Analisis Natrium Benzoat Pada Saus Cabai dan Perilaku Mahasiswa Fakultas Kesehatan di Universitas Sumatera Utara Tentang Bahaya Bagi Kesehatan Tahun 2018*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Prasetya, A. 2018. *Fortifikasi Biji Buah Nangka dan Tulang Ikan Pepetek Sebagai Bahan Olahan Mie Basah*. Skripsi. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Priamsari, M., R. 2020. *Analisis Cemaran Mikroba Pada Jamu Gendong Kunir Asem yang Beredar di Wilayah Semarang Utara*. Jurnal Akademi Farmasi Prayoga, 5(1): 21-31.
- Puspitasari, E., Chalies, D, P., dan Tri, W. 2019. *The Total Plate Count of Beras Kencur Herbal Medicine in Sub-District Market Tulungagung City 2018*. Medical Laboratory Analysis and Science Journal 1(1): 1-6.
- Putra, A, W., Asri, D., dan Juniar, M. 2016. *Simultaneous of Sodium Benzoate and Sodium Cyclamate in Soft Drink Using High Performance Liquid Chromatography*. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia 3(2): 62-66.
- Putri, A, S, N, A, S. 2019. *Penambahan Natrium Benzoat Terhadap Mutu Susu Kedelai Pada Penyimpanan Suhu Dingin*. Malang: Akademi Farmasi Putra Indonesia.
- Rabbaniah, N., Pitriyanti, L. 2022. *Edukasi Mengenai Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Jamu di Kota Tanjungpinang*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan 1(1): 80-85.
- Raharjo, A, M., Irianti, A, J., Mufida, D, C., Shodiki, M, A., Nurdian, Y., Hermansyah, B. 2022. *Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Higien Penjual dan Kontaminasi Salmonella spp Pada Lalapan Mentah di Kecamatan Patrang*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Hidup 21(2): 180-187.
- Ramdhini, R, N. 2019. *Analisis Cemaran Bakteri Coliform Pada Susu Kedelai Tanpa Merek*. Jurnal Tadris Biologi 10(1): 79-85.
- Rashid, S, A, M., Shilan, M, A., Bawan, H, N., Shokhan, H, H., dan Omer, A, A. 2021. *Determination of Caffeine and Sodium Benzoate in Both Imported and Locally Manufactured Energy Drink Using HPLC and Spectrophotometer*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 910 (2021) 012129.
- Rohmah, S, A, A., Afidatul, M., dan Rahma D, M. 2021. *Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis*. Jurnal Sains dan Kesehatan 3(2): 120-127.
- Rosdayani. 2018. *Identifikasi Pemanis Buatan Natrium Siklambat pada Es Teler yang dijual di Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi Tenggara*. Karya Tulis Ilmiah. Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari.
- Safrida, Y, D., Raihanaton., dan Ananda. 2019. *Uji Cemaran Mikroba dalam Susu Kedelai Tanpa Merek di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara Total Plate Count (TPC)*. Jurnal Serambi Engineering 4(1): 364-371.

- Saputro, A, V, R. 2019. *Pemeriksaan MPN (Most Probable Number) Coliform dan Identifikasi Escherichia coli pada Jamu Gendong Beras Kencur*. Jurnal Laboratorium Medis E-ISSN 2685-8495.
- Sari, K, P. 2021. *Gambaran Kandungan Pemanis Buatan Siklamat pada Selai yang diperjualbelikan di Pasar Tradisional*. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Sartika, R, S. 2020. *Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja*. Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas 1(1): 29-35.
- Sarumaha, Y, K. 2019. *Analisis Siklamat pada Minuman Serbuk dan Kemasan dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. Skripsi. Medan: Institut Kesehatan Helvetia.
- Sholehah, H. 2019. *Uji Total Plate Count dan Cemaran Escherichia coli Pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tradisional*. Skripsi. Surabaya: Universitas Isam Negeri Sunan Ampel.
- Silalahi, M. 2019. *Kencur (Kaempferia galanga) dan Bioaktivitasnya*. Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains 8(1): 127-142.
- Solin, S, O. 2020. *Analisa Natrium Siklamat pada Minuman Kemasan Cup*. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Sudarsono, T, A., Dhanti, K, R., dan Faroch, U. 2021. *Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Sambal di Pasar Wage Kabupaten Banyumas*. Jurnal Labora Medika 5 (2021): 18-23.
- Sugiyarto, L., Putri, V, N., Yulianti., dan Rahayu, T. 2018. *Cara Produksi Pangan yang Baik (cppb) Pada Pembuatan Jamu Beras Kencur dan Kunyit Asam Ditinjau dari Nilai MPN*. Jurnal Prodi Biologi 7(7): 522-531.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Jakarta: Alfabeta.
- Surono, I, S. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan (I ed.)*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Susanti, E., dan Riza, A. 2018. *Uji Cemaran Mikroba Pada Jamu Keliling yang Dijual di Kelurahan Simpang Baru Panam Pekanbaru dengan Metode MPN (Most Probable Number)*. Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia 6(2): 56-60.
- Susanti, M, M., dan Priamsari, M, R. 2020. *Analisis Cemaran Mikroba Pada Jamu Gendong Kunir Asem yang Beredar di Wilayah Semarang Utara*. Jurnal Akademi Farmasi Prayoga 5(1):21-31.
- Sutaryana, J, D. 2017. *Uji Cemaran Bakteri Salmonella sp. Dalam Tahu Putih yang Diproduksi Pada Industri Rumah Tangga di Naimata*. Karya Tulis Ilmiah. Kupang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Suzanni, M, A., Muhammad, I., dan Irhamni. 2021. *Uji Cemaran Mikroba Pada Susu Kedelai Produksi Rumah Tangga yang Beredar di Banda Aceh dengan Metode TPC*. Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Vokasi 2(1): 111-114.

- Ulya, M., Nadiyah, F, A., dan Khoirul, H. 2020. *Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Herbal Cabe Jamu Cair*. Journal Science and Technology 13(1): 77-81.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012
- Wahyudi, J. 2017. *Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya*. Ulasan. Jurnal Litbang Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK 13(1): 3-12.
- Wardani, N, L, A, D. 2022. *Gambaran Bakteriologis Jamu Kunyit Asam yang Dijual di Wilayah Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan*. Diploma Thesis. Denpasar: Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Widi, M. 2022. *Studi Cemar Mikrobiologi Sambal Petis dan Kondisi Sanitasi Pedagang Gorengan di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya*. Skripsi. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Yolanda, T., Luh, P, T, D., dan Agus, S, D. 2021. *Studi Aspek Mikrobiologis dan Kimiawi Minuman Jamu Gendong Kunyit Asam di Jimbaran dan Kedonganan, Bali*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 10(1): 97-107.
- Zarwinda, I., Merida, S., Elfariyanti., dan Nurmalia, Z. 2021. *Analisis Natrium Siklamat pada Minuman Es Campur yang dijual di Pasar Kampung Baru Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh*. Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam 1(2): 1-7.