

DAFTAR PUSTAKA

- Ayunin, N, Santoso, U., dan Harmayani, E. 2019. Kajian kualitas dan aktivitas antioksidan berbagai formula minuman jamu kunyit asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23(1): 37–48.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Amelia, N. 2015. Identifikasi Pemanis Buatan Siklamat pada Minuman Kelapa Muda yang Dijual di Bawah Jembatan Kahayan Kota Palangka Raya. Palangka Raya: KTI Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Palangkaraya.
- Widya, Aulia. 2021. *Pemberdayaan Perempuan: Mengkreasi Kemandirian Desa, Menggapai Harapan Kesejahteraan*. Yogyakarta. APMD Press.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Informatorium Obat Nasional Indonesia Cetakan 2017*. Jakarta: Sagung Seto.
- 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 RI, 2015, *Obat Tradisional Mengandung Bahan Kimia Obat*, Jakarta : Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*.
- BPOM. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2016 tentang Pedoman Pengelolaan Obat-Obat Tertentu yang Sering Disalah gunakan*, BPOM, Jakarta.
- BPOM. 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*
- Cahyadi , W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta.

- Cahyadi, W. 2012. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta. Bumi Aksara. Cahyani, N, P, M, S. 2019. Perbedaan Kualitas Bakteriologis Susu Kedelai Produksi Home Industry Berdasarkan Variasi Suhu Penyimpanan. Doctoral dissertation. Bali: Poltekkes Denpasar.
- 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 Alkalimetri. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Terapan 2021. ISBN 978-602-50942-6-2.
- A.M. Elmoslemany, G.P. Keefe, I.R. Dohoo, B.M. Jayarao. *Risk factors for bacteriological quality of bulk tank milk in Prince Edward Island dairy herds. Part 2: bacteria count-specific risk factors. Journal of Dairy Science. Agricultural and Food Sciences.*
- Fatimah, S., Arisandi, D., & Yunanto, D. 2015. Penetapan Kadar Sakarin Minuman Ringan Gelas Plastik Yang Dijual Di Pasar Beringharjo, Yogyakarta. Di dalam: Seminar Nasional Teknologi Kimia, Industri dan Informasi; Yogyakarta. 10 Oktober 2015. STIKES Guna Bangsa, Yogyakarta. 46-56.
- Fatimah, Siti. 2017. Analisis Sakarin dalam Jamu Kunyit Asam yang Dijual di Malioboro dan di Pasar Beringharjo Yogyakarta. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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 Siklamat yang Terdapat dalam Sirup yang dijual di Pasar Sore Padang Bulan Medan Secara Gravimetri. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Hadijah, Sitti. 2015. Deteksi Cemaran Bakteri Pada Jamu Tradisional Yang Dijajakan Di Kelurahan Banta-Bantaeng. Jurnal Biotek Vol. 3 No. 1.
- Hadioetomo, R. S. 1993. Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Harahap, N, S. 2019. Observasi Kandungan Siklamat pada Beberapa Jenis Minuman Berenergi. Skripsi. Medan: Universitas Medan Area.

- Hartini, H. 2020. Penetapan Kadar Pemanis Buatan (Na- Siklamat) pada Selai Dengan Metode Gravimetri. *Klinikal Sains: Jurnal Analis Kesehatan*, 8(1), 1–7.
- Hartono, R. 2014. Identifikasi Siklamat Pada Minuman Jajanan Di Kawasan Pendidikan Kota Palangkaraya. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Palangka Raya
- Hidayat, R. 2019. Penetapan Kadar Natrium Siklamat pada Minuman Jajanan yang dijual disekolah Dasar Jalan Sunggal No. 223 Medan Secara Spektrofotometri UV. Skripsi. Medan: Institut Kesehatan Helvetia.
- Huda, M. 2015 Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Bakteri pada Jamu Beras Kencur yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung, *Jurnal Analis Kesehatan*, 4(2), p. 436.
- Indonesia. 2019. Peraturan Pemerintah PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta.
- Irwandani, T. 2017. Analisis kandungan pemanis buatan (sakarín) pada jamu beras kencur pada penjual jamu gendong di pasar rejowinangun magelang (*Doctoral dissertation, Muhammadiyah University of Semarang*).
- Kartika, 2017, Tradisi minum jamu: konsep komunikasi kesehatan dari generasi ke generasi.
- Kemendes RI. 2010. Riset Kesehatan Dasar, RISKESDAS. Jakarta: Balitbang
- Kemendes RI. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Kemendes, Jakarta.
- 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.
- Lestari. D. 2011. Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarín dan Siklamat) pada Jamu Gendong Di Pasar Gubug Grobogan. Skripsi. Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Martoyo Yuniarti, P., Hariyadi, Dewanti, R., Rahayu P. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba dalam pangan Indonesia, *Jurnal Standarisasi*, Volume 16 No 2, Juli 2014, diakses pada tanggal 15 maret 2016. BPOM RI, 2008, Informatorium Obat Nasional Indonesia (IONI), Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.

- Maudu, R., Bahja, Hafid, Fahmi., Ichsan Susetyany, D. 2019. Analisis Kadar Siklamat dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Pada Minuman Jajanan Sekolah di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Kesehatan* 13(1): 17-24.
- Neubauer, I. L. 2012. *TIME. Retrieved from Jamu: Why Isn't Indonesia's Ancient System of Herbal Healing Better Known.*
- Nuria, C Maulita, Septianingsih, Dewi, R, Dedeh, Sumantri. 2008. Pemeriksaan Angka Kuman Dan Jamur Serta Identifikasinya Pada Jamu Gendong Beras Kencur Dan Temu Lawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) Di Kabupaten Semarang Bagian Selatan Maulita. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada Jogjakarta.
- 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.
- Prabawani, B. 2017. Jamu Brand Indonesia: *Consumer Preferences and Segmentation. Archives of Business Research*, 5(3), 80 - 94.
- Prasetya, A. 2018. Fortifikasi Biji Buah Nangka dan Tulang Ikan Pepetek Sebagai Bahan Olahan Mie Basah. Skripsi. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Pratiwi, S.T. 2005. Pengujian Cemarkan Bakteri dan Cemarkan Kapang/Khamir Pada Produk Jamu Gendong di Daerah Istimewa Yogyakarta.
- 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.
- Rabbaniah, N., Pitriyanti, L. 2022. Edukasi Mengenai Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Jamu di Kota Tanjungpinang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan* 1(1): 80-85.
- Rashid, S, A, M., Abdullah, M, Najeeb, H, Hamarashid, H, Abdulla , 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.
- Republik Indonesia. 2019. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Rosdayani. 2018. Identifikasi Pemanis Buatan Natrium Siklamat pada Es Teler yang dijual di Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Karya Tulis Ilmiah. Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari.

- 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*.
- 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, Marina. 2019. Kencur (*Kaempferia galanga*) dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains 8(1):127*. Universitas Kristen Indonesia.
- Sina, M. Yusuf. 2012. Khasiat super minuman alami tradisional beras kencur & kunyit asam menyehatkan dan menyegarkan tubuh tanpa efek samping. Yogyakarta: Diandra. Pustaka Indonesia.
- Sugiyono, Prof. Dr. 2019. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. 2nd ed. edited by M. Dr. Ir. Sutopo S.Pd. Bandung: Penerbit Alfabeta Bandung.
- Suharmiati & Handayani, L., 2006, Cara Benar Meracik Obat Tradisional, 27-41, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- 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.
- Trigunarso, Sri Indra. 2020. *Hygiene* Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah.. *Jurnal Kesehatan 11(1):115-124*.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Indonesia.
- Wahyudi, J. 2017. Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan *Identifying Hazardous Materials for Food Additive: a Review. Jurnal Litbang, XIII(1), 3–12*.
- Wibowotomo. 2008. Pengembangan Metode Penetapan Kadar Siklamat Berbasis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Guna Diimplementasikan dalam Kajian Paparan. *Tesis*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.
- Widana, G. A. B. 2014. Analisis Obat, Kosmetik, dan Makanan. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Wimpy ,Tri Harningsih , Tatiana Siska Wardani. 2020. Analisis Zat Pemanis Sakarin dan Siklalat Pada Minuman Bubble Drink yang Dijual di Kota Surakarta. *Journal of Pharmacy* Vol. 9 No. 1: 13 – 18.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *Good Manufacturing Practice*. Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Brio, Bogor.
- World Health Organization*. 2011. *The World Medicine Situation 3ed. Rational Use of Medicine*. Geneva.
- Wulandari, R. A., dan Rodiyati A. 2014. Etnobotani Jamu Gendong Berdasarkan Persepsi Produsen Jamu Gendong di Desa Karangrejo, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang. *Jurnal Biotropika*. 2 (4). Hal. 198-202.
- 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
- Yusuf, Yusnindar dan Fatimah Nisma. 2013. Analisa Pemanis Buatan (Sakarin, Siklalat, Dan Aspartam) Secara Kromatografi Lapis Tipis Pada Jamu Gendong Kunyit Asam Di Wilayah Kelapa Dua Wetan Jakarta Timur. Penelitian: Perguruan Tinggi UHAMKA Jakarta.
- Yulistiani R., Jariyah, Raharjo D., Sarofah U., dan Sabrina D. 2023. Tingkat cemaran bakteri Coliform dan Escherichia coli pada makanan dan minuman sebagai dampak kondisi higiene sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringan Sari, Surabaya. *Jurnal Teknologi Pangan : Media Informatika dan Ilmu Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 14(1):35-47.
- Zarwinda, I., Merida, S., Elfariyanti., dan Nurmalia, Z. 2021. Analisis Natrium Siklalat pada Minuman Es Campur yang dijual di Pasar Kampung Baru Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. *Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam* 1(2): 1-7.