

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R.2008. Food Microbiology 3th Edition. RSC Publishing.Guildford
- Adriani, Alang, H., Fatima, S., Istmarti, Pratiwi, E. R., Arifudin, W., & Banna, M. Z. Al. (2024). Keamanan pangan .
- Afifah Z.,P.,Nursalinda K., dan Eka F.2024. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Sosis yang dijual di Pasar Rakyat Harapan Baru. *Jurnal Analisis Laboratorium Medik*. Vol.9 No. 2, 153-159.
- Alimi R., N.,Cici F.,A., M., Mazidah., N., I. 2025. Kandungan Formalin dan Jumlah Total Bakteri pada Produk Sosis di Pasar Tradisional Moga Kabupaten Pemalang Jawa Tengah.*Jurnal Laboratorium Katulistiwa*. 9 (1):1-11
- Alkaff H, Nurlela N. Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Setelah dipakai Berulang.*J Redoks*. 2020;5(1):65-71. doi:10.31851/redoks.v5i1.4129 (Mitasari, 2018)
- Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4), 26–30.
- Anwar,Wendi.2020.Pemeriksaanbilanganperoksidadaminyakgorengyangtelah digunakanbeberapakali.*JurnalFarmasi* ;9(1):12–17.
- Ariyani.2022. Mutu Keamanan pangan Produk Ikan Asin Kering dan Terasi yang DiProduksi dan DiPasarkan di Kabupateb Kepulauan Selayar Sulawesi Selatan.Skripsi
- Astawan, M. 2004, Mengapa Kita Perlu Makan Daging. Departemen Ilmu Pangan dan Gizi. IPB. <http://www.gizi.net>, diakses 20 September 2025
- BADAN POM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2015. Grafik Kasus Keracunan Nasional yang Terjadi di Tahun 2015 Berdasarkan Kelompok Penyebab. <http://ik.pom.go.id> (diakses pada tanggal 20 September 2025)
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indones*. Published online 2019:1-1156.
- Bella Nussy, G. K. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, Tuban, Jawa Timur The Description of Hygiene Sanitation Principles at the Canteen of PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, Tuban, East Java. 245–250. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021> (Gita Wiratna, Rahmawati, Riza Linda1, 2019)
- BPS. (2022a). Indikator Pekerjaan Layak di Indonesia Tahun 2022. BPS RI.
- BPOM, RI. (2017). Laporan Tahunan 2017 Badan POM Tahun 2017. Jakarta
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. *Bpom*. 2023;11:1-16.
- Bilqis, RF, Wahyuningsih, NE & Darundiati, YH, 2016, Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Jumlah Koloni Bakteri Dan Keberadaan E. coli Pada Air Cucian Peralatan Makan Pedagang Makanan Di Tembalang, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 4, no. 3, hal. 888-897.

- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1995. Sosis Daging. *Standar Nasional Indonesia 01-3820*. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01- 2346-2006. Jakarta: BSN.
- Cappuccino, GJ & Sherman, N, 2014, Manual Laboratorium Mikrobiologi, Edisi 8, Jakarta, EGC.
- Chikmah, A. M., & Maulida, I. (2019). Identifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Berbahaya (Rhodamin-B dan Borak) pada Jajanan di Lingkungan Jl. Kartini Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal. Parapemikir: *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(2), 1-4.
- Desanti, G., & Ariusni, A. (2021). Pengaruh Umur, Jenis Kelamin, Jam Kerja, Status Pekerjaan Dan Pendidikan Terhadap Pendapatan Tenaga Kerja Di Kota Padang. *Jurnal Kajian Ekonomi Dan Pembangunan*, 3(4), 17.
- Devitria, R., & Sepryani, H. (2021). Analisis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Anak Di Sekitar Sdn 2 Dan Sdn 3 Kota Pekanbaru. *Jurnal Analisis Kesehatan Klinikal Sains*
- Devitria, R., & Sepryani, H. (2016). Analisis rhodamin b pada makanan jajanan anak di sekitar sdn 2 dan sdn 3 kota pekanbaru 1,2. *Akadem Analis Kesehatan Yayasan Fajar*, 2006.
- Emilia, I., Setiawan, A. A., Putri, Y. P., & Haziza, N. (2020). Pengenalan Zat Aditif Pada Makanan Dan Dampaknya Terhadap Kesehatan Di Sma Negeri I Belimbing Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM)*, 26(2), 65-68. Retrieved from <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/view/15510/pdf>
- Febriani. 2018. Gambaran Konsumsi Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) yang Mengandung Rhodamin B pada Murid SD di Kecamatan Bogor Barat Tahun 2018. Laporan Penelitian RISBINKES, 7-23.
- Gartini, T. (2009). Monitoring dan Verifikasi Profil Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Nasional Tahun 2008. Prosiding Lokakarya Jejaring Intelijen Pangan (hal. 1-10).
- Gita Wiratna, Rahmawati, Riza Linda1. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 69-73.
- Habibah, N., Dhyana Putri, I.G.A.S., Karta, I.W., dan Dewi, N.N.A.D., 2018. Analisis Kuantitatif Kadar Nitrit dalam Produk Daging Olahan di Wilayah Denpasar Dengan Metode Griess Secara Spektrofotometri. *International Journal of natural Sciences and Engineering*. 2(1), 1-9.
- H. N. Fadlillah, L. Nuraida, Dan E. H. Purnomo, "Kepedulian Konsumen Terhadap Label Dan Informasi Bahan Tambahan Pangan (Btp) Pada Label Kemasan Pangan Di Kota Bogor," *J. Mutu Pangan*, Vol. 2, No. 2, Hal. 119–126, 2015.
- Hadisoebroto Ginayanti, Nugroho Pramono, Mulyani Sri. Analisis Kadar Pengawet Natrium Nitrit Pada Sosis Tidak Bermerk Di Pasar Tradisional Kabupaten Subang Dengan Metoda Spektrofotometri UV-Vis. *J Sabdariffarma*. 2020;8(1):1-4.
- Herdian.2018.Studi Keamanan Pangan Sempol Jajanan Anak Sekolah Dasar Di

Kota Malang (Kajian Bahab Tambahan Pangan Boraks, Total Mikroba, dan Salmonella sp). Skripsi

- Hernawan, E., Meylani, V., & Kamil, P. M. (2017). Penyuluhan Identifikasi Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Santri Di Pesantren Pesantren Miftahul Anwar Sumelap Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 3(1), 153-155
- Hersa RW, Pratiwi D. Penetapan Kadar Nitrit Pada Sosis Bermerk dengan Metode Spektrofotometer Uv-vis. *JOPS (Journal Pharm Sci.* 2018;2(1):29-35. doi:10.36341/jops.v2i1.1259
- Herliyana, Salmahaminati., dan Bambang A.,W.2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT Jakarta Tama Bogor. *IJCR- Indonesian Journal of Chemical Research.* 6(2),111-117
- Hidayah, R.N., 2020. Perbedaan Jumlah Cemarkan Mikroba pada Sosis Curah dan Sosis Kemasan yang Dijual Di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang. Tugas Akhir. Fakultas Vokasi. Universitas Airlangga.
- Hidayat E.P., dan Ayu R.Y. 2022. Identifikasi Formalin Pada Sosis (Frozen) di Pasar Tradisional Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang. 1-10
- Hussain M A, Sumon T A, Mazumder S K, Ali M M, Jang W J “Abualreesh, M. H. and Hasan, M. T. Essential oils and chitosan as alternatives to chemical preservatives for fish and fisheries products, A review. *Food Control*, 2021; 108244
- Katiandagho, Y., Berhimon, S., & Reo, A. R. (2017). Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama perendaman terhadap mutu organoleptik ikan kayu (Katsuo-Bushi). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 1-7.
- KEMENKES (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia). 2015. Pusat Data dan Informasi -Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta Selatan.
- Meilianna R., Marya Y. S., dan Yulinda N. A. (2025). Gender Inequality, Upaid Care Work, and Working Woman : Strenghtening Indonesian Womens Role Within Rhe Family Economy. *Musava*. Vol. 24, No. 1, 120-133
- Mitasari, L. (2018). Pengarh Proporsi Puree Wortel (*Daucus carota* L.) dan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Terhadap sifat Organoleptik Sosis Sapi. *E Journal Boga*, Volume 7,, 158 - 167.
- Moh Faqi, Sri Sayekti dan Erni Setyorini. (n.d.). Pemeriksaan Kadar Nitrit dalam Sosis yang dijual di Swalayan (Studi di Kota Jombang).
- Mukti, A.W., Sari, D.P., Hardani, P.T., Maulidia, M., Suwarso, L.M.I., 2022. Edukasi Kosmetik Aman dan Bebas Dari Bahan Kimia Berbahaya. *Indones. Berdaya*. 3, 119–124. <https://doi.org/10.47679/ib.2022183>
- Mustamin F., Irma N., Muhammad A., dan Asma.2022. Analisis Kualitatif Senyawa Rhidamin B pada Saus Jajanan "Tusuk-Tusu" di Taman Berkamoung Kora Tarakan Menggunakan Metode Rapid Test Kit. *Jurnal Borneo*, Vol. 2 No. 3, 15-20.
- M. Yusuf, R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, A. K. Sio. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam

- Komersil yang Beredar. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04 No. 2, 296-299.
- Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. (2016). Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah Dan Kemasan Yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 12(2), 45–57.
- Njatrijani, R. (2021). Law , Development & Justice Review Pengawasan Keamanan Pangan Law , Development & Justice Review. 12–28.
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. 3, 7308–7317.
- Nurrohmah, Dyah Eka. 2018. Analisis Kandungan Pewarna Alami dan Sintetis pada Jajanan yang dijual di Pasar Gede Surakarta. Skripsi Ilmu Kesehatan, hlm. 9.
- Pelczar, M., J., dan Chan E.C.S. 2007. *Elements of Microbiology*. Mc Graw Hill Book Company. New York Adams MR, Moss Mo. Food microbiology. Third Edition. RSC Publishing. Guildford
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Praja, Deny Indra. 2015. *Zat Aditif Pangan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.
- Prastiwi, S.M. 2024. Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin-B Pada Sampel Makanan Menggunakan Metode Rapid Test Di Loka Pom di Kota Surakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 16, No. 2, 144-149
- Pulungan, A. F. (2018). Penetapan Kadar Senyawa Nitrit yang Terdapat Pada Daging Olahan Sosis dengan Menggunakan Metode Spektrofotometer Uv-vis. *JURNAL ILMIAH FARMASI IMELDA*, 8-11.
- Retnaningsih, H. (2020). Bantuan Sosial bagi Pekerja di Tengah Pandemi Covid-19: Sebuah Analisis terhadap Kebijakan Sosial Pemerintah. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(2), 215–227.
- Rohman. (2007). *Kimia Farmasi Analisa*. Cetakan I. Pelajar.
- Salamah, Nina, & Santyas Kurniaty. (2022). Analysis of rhodamine b content in beef sausages sold in the yogyakarta city market using visible spectrophotometry.
- Setyawati, N. F., Rahmadani, D. W., Rusba, K., Balikpapan, U., & Makanan, P. (2025). Analisis penerapan higiene sanitasi pangan di café kemal box balikpapan. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lingkungan Lin*, 11(2), 327–331.
- Soestyaningsih, E. dan Azizah. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Jurnal Berkala Sainstek*, 8(3), 75-79.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

- Sungkawa, H.B., dan Anjas, A.L.(2019).Validasi Spektrofotometer UV-Vis Pasa Analisis Formalin Di Poltekkes Kemenkes Pontianak. *Jurnal Analisis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Pontianak*. 60-63
- Suntaka, D. F., Joseph, W. B., Sondakh, R. C. (2015). Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat di Kota Bitung Tahun 2014. *KESMAS* : 39-45.
- Suratno & Ronny V., U. 2018. Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Penjual Gorengan di Jalan Rajawali Kota Palangka Raya. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*. 1(1): 25-29
- Syaifullah S.2019.Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Jalan Talasapang Kecamatan Rappodini Kota Makassar. 1-40
- Tahir,M.,Nardin.,dan Juhra N.,S.2019. Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling yang Diperjualbelikan di Pasar Daya Makassar.*Jurnal Media Laboran*. 9 (1). 21-27
- Tiadeka, P., Solikhah, D. M., & Karimah, M. (2022). Identifikasi Kimia Serta Gambaran Pengetahuan Siswa Terhadap Boraks, Formalin dan Rhodamine-B Pada Jajanan Di SMA Muhammadiyah 1 Gresik. Ghidza: *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i1.1>, 80–93.
- Tjiptaningdyah, R., & Sucahyo, B. S. (2017). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Jajanan Yang Dipasarkan Di Lingkungan Sekolah.
- Tsiompah,G., Margareta,Y., Dwi.F., & Meilina,R.(2023). Bilangan Peroksida Kacang Tanah dan Minyak Setelah Digoreng dengan Metode Deep-Fat Fraying. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 4(2): 7-13
- Ukkas, I. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecil Kota Palopo. *Kelola: Journal of Islamic Education Management*, 2(2). <https://doi.org/10.24256/kelola.v2i2.440>
- Untari.,Reni,P.,& Evi ,H.,H.,(2022).Sosialisasi Pentingnya Mengetahui dan Identifikasi Bahan Tambah Pangan (Kimia) Pada Makanan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.2(1),46-52. <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/nuras>
- Vogel. (1985). Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semimikro Bagian II, Jakarta: PT. Kalman Media Pustaka.
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya. *Jurnal Litbang : Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 13(1), 1-10. <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.88>
- WHO. (2015). WHO's First Ever Global Estimates of Foodborne Diseases Find Children Under 5 Account for Almost One Third of Deaths.
- Widyastuti Nurmasari GVA. Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. A NH, Uki, editors. K-Media. Yogyakarta: K-Media; 2019. 1 p.
- Wulandari, A. dan Farida N. (2020). Hasil Uji Penggunaan Boraks dan Formalin Pada Makanan Olahan.*Jurnal Info Kesehatan*. Vol 10 No.1,279-288

- Yolanda D. dan Digna R.,P. (2026). Analisa Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan. *Journal of Medical Laboratory Technology*. Vol 1 No.1, 13-16
- Yulianti, C.H. 2021. Uji Deteksi Formalin pada Makanan Menggunakan Pereaksi Antilin dan Rapid Tes Kit Formalin Labtest. *Journal Pharmasci*. Vol 6 No.1, 53-58