

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, S. W. (2012). *Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan Dalam Pembuatan Makanan Jajanan Tradisional*. Seminar Nasional.
- Barat, P. P., Ampat, K. R., & Mansuar, P. (2017). *Analisis Bakteri Secara Kuantitatif Pada Jajanan Kue Ku di Pasar Tradisional Bersehati Kota Manado*.
- Bagus, I., Dianta, G., Hukum, F., Udayana, U., Murni, R. A. R., Hukum, F., & Udayana, U. (2020). *PASAR BERBAHAYA DI KOTA DENPASAR*. 8(8).
- Barat, P. P., Ampat, K. R., & Mansuar, P. (2017). *Analisis Bakteri Secara Kuantitatif Pada Jajanan Kue Ku di Pasar Tradisional Bersehati Kota Manado*.
- BPOM. (2015). *Pengetahuan Bahan Berbahaya*. 978-979-37-7, 25.
- BPOM. (2019). *Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Hermes, 2, 1-8.
- 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, 32-40.
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E., & Crystandy, M. (2019). *Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan*. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 5(1), 102.
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit*. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Islamy, G. P., Sumarmi, S., & Farapti, F. (2018). *Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang*. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.29-36>
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Notoatmodjo, D. (2005). *Metodologi penelitian kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nuraini, S. (2019). *Studi Deskriptif Bahan Tambahan Dilarang Pada Jajanan Pasar di Pasar Kota Bandar Lampung*. *Jurnal Analis Kesehatan* : Volume 8, Nomor 2, Desember 2019, 8(2), 50.
- Nuraya, A. D., & Nindya, T. S. (2018). *Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dalam*

Jajanan Kue Lapis Di Pasar Kembang Kota Surabaya. Media Gizi Indonesia, 12(1), 7.

Nurul Amaliyah & Asep Tata Gunawan. (2017). *Penyehatan Makanan & Minuman B*. Jakarta: Hipokrates.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/menkes/per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/85 Tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 ,Tentang Bahan Tambahan Pangan

Ridwan, R. A. N. (2013). *Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Minuman Dingin Yang di Jajankan Dalam Gerobak di Kelurahan Pattunuang Kecamatan Wajo Kota Makassar Dengan Metode Spektrofotometer Uv-Vis*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1689–1699.

Rustan, L. (2020). *Jajan Pasar Ala Master Kue Tradisional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Satyaningsih, A., Sabilu, Y., & Munandar, S. (2017). *Gambaran Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Basah Di Pasar Kota Kendari Tahun 2016*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(5), 186003.

Sidabutar, A. D. (2019). *Identifikasi Dan Penetapan Kadar Rhodamin B Dalam Kerupuk Berwarna Merah Yang Beredar Di Masyarakat*. *Jurnal Farmacia*, 1(1), 24–31.

SNI 01-2346-2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.

Sugiyatmi, S. (2006). *Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks dan Pewarna Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di Pasar*. Tesis, 1–10.

Taqwa, B. (2019). *Dampak Pasar Modern terhadap perekonomian pedagang pasar tradisional di Kota Masamba Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara*.

Timur, D. K. P. Jawa. (2019). (BAB1) buku data menurut provinsi dan kabupaten.

Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur, 25–26.

- Tjiptaningdyah, R., & Bambang Sigit Sucahyo, M. (2016). *Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Jajanan Yang Dipasarkan Di Lingkungan Sekolah. Agriekstensia, 16(2).*
- Wahyuningtias, D. (2010). *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant.*
- Wibowo, S. A. (2019). *Hubungan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan di rumah makan kabupaten magetan. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun, May, 1–9.*
- Winarno F.G (1997). *Naskah Akademis Keamanan Pangan.* Institusi Pertanian Bogor.
- Winarno F.G & Rahayu T.S (2000). *Bahan Tambahan Pangan Untuk Makanan dan Kontaminan.*