

## DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, S. 2001. *Tes Prestasi Fungsi Dan Pengembangan Pengukuran Prestasi Belajar*. Pustaka Pelajar Offset : Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta
- CTFA (Cosmetic Toiletry and Fragrance Association). 1991. *CTFA International Cosmetic Ingredient Dictionary*. Nikitakis, J.M., McEwen, G.N. and Wenninger, J.A. CTFA Washington, DC.
- Mukbar, D. 2007. *Denyut Usaha Kecil Di Pasar Tradisional Dalam Himpitan Hipermarket*. Jurnal Analisis Sosial. Diakses melalui <http://books.google.co.id/books?id=9jeBKQycgB8C&pg=PA118&D\dq=ketahanan+dan+kerentanan+usaha+kecil&hl=id&sa=X&ei=U65RT46TIYnprQe3jrnWDQ&ved=0CDoQ6AEwAA#v=onepage&q=ketahanan%20&%20kerentanan%20usaha%20kecil&f=false>. Pada tanggal 9 November 2014.
- Depkes R.I. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor:722/ Memnkes/ Per/ IX/ 1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan, Ditjen POM, Depkes RI*. Jakarta : Depkes R.I
- Djarismawati, Sugiharti, Nainggolan, R. 2004. *Pengetahuan Dan Perilaku Pedagang Cabe Merah Giling Dalam Penggunaan Rhodamin B Di Pasar Tradisional Di DKI Jakarta*. Jurnal Ekologi Kesehatan Vol 3 (1)
- Hardinsyah. 2003. Cara Pengawetan Cabe Merah. Diakses melalui <https://www.google.co.id/20cabe%20merah%20&ie=UTF-8%oe=UTF-8&channel=browser>. Pada tanggal 13 November 2014
- Helena. 2009. *Cara Pengukuran Pengetahuan*. Bumi Aksara : Jakarta
- Hendra, AW. 2008. *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan*. Diakses melalui <http://ajang-berkarya.woodpress.com/2008/06/07/Konsep+Pengetahuan>. Pada tanggal 12 November 2014.
- Kartina, dkk. 2012. *Karakteristik Pedagang, Sanitasi Pengolahan Dan Analisa Kandungan Rhodamin B Pada Bumbu Cabai Giling Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2012*. Depkesling Fakultas Kesmas Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Merck Index. 2006. *Chemistry Constant Companion. Nowwithal New Addition, Ed 14<sup>Th</sup>*, 1410,1411, Merck&Co., Inc, Whitehouse Station : NJ USA Notoatmodjo, S. 2002. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT Rineka Cipta : Jakarta.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Bharata : Jakarta.
- Nainggolan dan Sihombing. 2006. *Zat Pewarna Sintetis*. Graha Ilmu : Yogyakarta.

- Notoatmojo. 1993. *Pengantar Pendidikan Kesehatan Dan Ilmu Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta : Andi offset.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. PT Rineka Cipta : Jakarta.
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo : Jakarta
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Subandi. 1999. *Penelitian Kadar Arsen Dan Timbal Dalam Pewarna Rhodamin B*. Diakses melalui <http://www.malang.ac.id/jurnal/fmipa/mipa/1999a.htm>. Pada tanggal 14 November 2014.
- Sugiyono. 2001. *Metode Penelitian Administrasi*. Alfabeta : Bandung.
- Sunyoto, Danang. 2013. *Statistik Untuk Paramedis*. Alfabeta : Bandung.
- Suparinto C. Dan Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius : Yogyakarta.
- Syah., dan Darul. 2005. *Manfaat Dan Bahaya Tambahan Pangan*. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bandung.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 224.
- Utami, D. 2005. *Analisis Zat Warna Merah, Kuning, Dan Jingga Sintetik Golongan Azo Pada Beberapa Makanan Berwarna Merah, Kuning, Dan Jingga*. Departemen Farmasi FMIPA UI : Jakarta.