

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. (2008). Teknologi Pengawetan Pangan, Penerbit Alfabeta, Bandung, 122-123; 138-139; 141.
- Alivia, 2015. Penentuan kadar sakarin pada minuman kemasan. Karya Tulis Ilmiah. Sekolah tinggi ilmu Kesehatan insan cendekia medika, Jombang
- BPOM, RI. (2013). Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 tahun 2013, tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet, Jakarta.
- BPOM RI. 2014. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Jakarta : BPOM RI.
- Chipley, J. R. 2005. Sodium Benzoate and Benzoic Acid. Di dalam P. M. Davidson, J. N. Sofos, dan A. L. Branen (eds). Antimicrobials in Food 3rd ed. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton.
- Cicik, et al. 2017. Validasi Metode Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar Formaldehid pada Pembalut Wanita yang Beredar Di Pasaran. Journal Ilmiah Pharmacy of Science. Surabaya: Akademi Farmasi Surabaya, Universitas Airlangga. Vol. 2, No. 1, Hal. 9-16
- Cahyadi, W. 2009. Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Hal. 3-9.
- Fajrina, A., Jubahar, J., & Sabirin, S. (2017). Penetapan kadar tanin pada teh celup yang beredar dipasaran secara spektrofotometri uv-vis. Jurnal Farmasi Higea, 8(2), 133-142.
- Gandjar, I. ., & Rohman, A. (2012). Kimia Farmasi Analisis. Pustaka Pelajar
- Harmita. 2004. Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya. Majalah Ilmu Kefarmasian, I (3). Hal. 117-135.

- Harmita. 2006. Buku Ajar Analisis Fisikokimia. Depok: Departemen Farmasi FMIPA, Universitas Indonesia. Hal. 40-59
- Hadriyati, A. Retnasari, and S. Pratama, “Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Bumbu Jahe Giling (*Zingiber officinale*) Di Pasar Tradisional Jambi,” *J. Healthc. Technol. Med.*, vol. 6, no. 1, pp. 163–169, 2020.
- Hermanto, S. R., Roto, R., & Kuncaka, A. (2018). Saccharin Extraction And Analysis Of Drug And Food Samples By Derivative Ultraviolet (UV) Spectrophotometry. *Eksakta: Journal of Sciences and Data Analysis*, 18, 85–96. <https://doi.org/10.20885/eksakta.vol18.iss2.art1>
- International Conference on Harmonization (ICH). 2005. Validation of Analytical Procedures: Text and Methodology Q2 (R1). Geneva: International Conference on Harmonization.
- Kementerian Kesehatan. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Manurung. 2012. Analisis Bahan Pengawet Natrium Benzoat pada Saus Tomat dan Saus Cabai Secara Spektrofotometer UV-Vis. Skripsi. Medan: Jurusan Kimia FMIPA, Universitas Negeri Medan.
- M. H. Sahumena, R. Ruslin, A. Asriyanti, and E. N. Djuwarno, “Identifikasi Jamu Yang Beredar Di Kota Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis,” *J. Syifa Sci. Clin. Res.*, vol. 2, no. 2, pp. 65–72, 2020.
- Purwaningsih, I., Sri, Sudewi, Jemmy, Abidjulu. 2016. Analisis Senyawa Benzoat pada Saus Sambal di Rumah Makan Ayam Goreng Cepat Saji di Manado. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 5(3). Hal. 48-56.
- Pratama, A. F., Ciptono, C., & Sudarsono, S. (2017). Pengaruh Pemberian Sakarin Terhadap Morfometri Fetus Putih (*Rattus Norvegicus*, L.). *Kingdom (The Journal of Biological Studies)*, 6(1), 20-24.

- Permenkes R.I. No. 033 Tahun 2012. Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Depkes R.I
- Ramadhani, D. L., Haresmita, P. P., & Rahmania, T. A. (2024). Analisis Kualitatif Bahan Kimia Obat dalam Jamu Pegal Linu di Wilayah Gunung Kidul dan Grobogan. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 21(1), 75-84.
- Sagulani. 2014. Titrasi Asam Basa. Pedoman Praktikum. Gorontalo : Program Studi D3 Analisis Kesehatan, STIKes Bina Mandiri Gorontalo.
- Salsabila, E., & Priyambodo, E. (2023). Analysis of Calcium Levels in Yoghurt Drinks Using a UV-Visible Spectrophotometry Method. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(3), 269-277.
- Sastroamidjojo, H. 2018. Dasar-Dasar Spektroskopi. UGM Press: Yogyakarta.
- Sembiring Timbangan, Dayana Indri, Rianna Martha. (2019). Alat Penguji Material. Bogor : Guepedia.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan, Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian, 01-2894-1992.
- Tari A ., I. Niken, Catur B. Handayani dan S. Hartati. 2010. Pembuatan nata de coco : tinjauan sumber nitrogen terhadap sifat fisiko- kimianya. *Widyatama* 19(2):107-117.
- WHO. 2000. Benzoic Acid and Sodium Benzoate. Geneva: World Health Organization. Hal. 26.
- Yahya.sripatundita. Jurnal Spektrofotometer-Uv-Vis. Diakses tanggal 31 Agustus 2017
- Zackiyah, 2016. Spektrometri Ultra Violet atau Sinar Tampak (UV-Vis). Kim. Anal. Instrumen 1