

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Cahyadi W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Cashman, A.L. Warshaw, E.M.(2005). *Parabens: a review of epidemiology, structure, allergenicity, and hormonal properties*. *Dermatitis*,16(2), 57-66.
- Effendi M, 2015. *Modul Analisis Farmasi Kualitatif*. Medistra: Lubuk Pekam.
- Gholib I,R,A. 2008. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Hardiyanto,D,Dkk. 2015. *Preferensi Konsumen Terhadap Produk Selai Buah Nipah Menggunakan Analisis Konjoin*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hidayatullah, Fatih, 2012. *Analisa Asam Amino Pada Buah Pepaya Dengan Spektrofotometer*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Teknik Kimia Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- <https://www.scribd.com/mobile/doc/203998844/jenis-jenis-spektrofotometer>
Di Akses Pada Tgl 1 Mei 2017.
- Khairunnisa, Anita dan Primandini, N. 2011. *Meracik Selai Rumahan*. Bandung: Amali Book
- Kristianingrum, S. 2008. *Metode Analisis Pengawet Bahan Pangan*. Yogyakarta
- Lies MS. 2001. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Puspa Swara, Jakarta.
- Luhur, Anggunmeka, Mengko, R. (editor), 2013. *Instrument Laboratorium Klinik*. ITB, Bandung.
- Mailoa M, 2012. *Jurnal Ekologi Dan Sains. Pengaruh Natrium Benzoat Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Gandaria*. Vol.01 No:01.pp.21-27.
- Meteri Kesehatan Republik Indonesia,2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Rohman, A. 2011. *Analisis Bahan Pangan*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Setyorini, D. Dkk, 2010. *Identifikasi bahan pewarna dan pengawet pada saos tomat yang beredar dikota jember*. *Stomatognatis*(J.K.G.Unej) vol.7.No.1 :

37-44

Suarti, B. Dkk. 2014. *pengawet susu kedelai dengan penambahan nipagin selama penyimpanan.*

Syahrumsyah, H., Murdianto, W.P. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Salulosa (CMC) dan tingkat Kematangan Buah Nanas Terhadap Mutu Selai Buah Nanas.* Jurnal Teknologi Pertanian 6(1): 34-40

Taib, Z.M dkk. 2014. *Analisis Senyawa Benzoat pada kecap manis produksi lokal kota manado.* Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol.3 No.1. pp.

Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan.* Yogyakarta.

Underwood, R.A, Day, JR & A.L. 2010. *Analisis Kimia Kuantitatif.* Jakarta : Erlangga

Utama, S. 2012. *Pembuatan Jam.* Pusat Studi Ketahanan Pangan. Universitas Udayana.

Wahyuningsih, M. 2010. *Risiko di Balik Zat Pengawet Methylparaben.*
<https://health.detik.com/read/2010/10/12/111656/1462148/763/risiko-di-balik-zat-pengawet-methylparaben>. Diakses pada tanggal 03 September 2017

Yuliarti, N. 2007. *Awas! Bahaya Lezatnya Di Balik Makanan.* Penerbit Andi, Yogyakarta.