

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2012 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
- Budiyanto, A. 2004. *Dasar - Dasar Ilmu Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Cashman, A.Land,Warshaw, E.M.(2005). *Parabens: a review of epidemiology, structure,allergenicity, and hormonal properties Dermatitis*, 16(2), 57-66.
- Diniyati, N. 2016. *Penurunan Kadar Nitrat Dalam Air Menggunakan Fotokatalis Titanium Dioxide Berdasarkan Variasidan Lama Penyinaran*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Effendi, M. 2015.*Modul Analisis Farmasi Kualitatif*. Medistra : Lubuk Pakam.
- Egan, H., Kirk, R.S., dan Sawyer R. (1981). *Pearson's Chemical Analysis of Food* . Eight Edition. London: Longman Scientific & Technical. Hal. 74-75.
- Gholib I, Rohman A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Kamble, R. M., & Singh, S. G. (2011). Simultaneous Determination of Preservatives (Methyl Paraben and Propyl Paraben) in Sucralfate Suspension Using High Performance Liquid Chromatography, 8(1), 340–346.
- Kartini S. 2014. *Keamanan Pangan*. Buku Kedokteran. Jakarta.
- Kartadarma, E., Kisman, S. Dan Abdulah, N. (2004). Analisis Kandungan Nipagin dan Nipasol dalam Beberapa Jenis Makanan Secara Kombinasi
- Kristianingrum, S. 2008. *Metode Analisis Pengawet Bahan Pangan*.Yogyakarta.
- Kusumadewi M. 2011. *Karakterisasi Sifat Fisitokimia Kecap Manis Komersial Indonesia*. Institut Pertanian Bogor.
- Luhur, Anggunmeka, Richard M (editor), 2013. *Instrument Laboratorium Klinik*. ITB, Bandung.
- Mandasari, dkk. 2016. Analisis penetapan kadar nipagin dalam sediaan *Body Lotion Tie* (tanpa izin edar) yang beredar dipasar tradisional kota palu. Hal.75.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia,2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Pratama, B. 2015. *Analisis Pengawet Pada Kecap Produk Rumah Tangga yang dijual di pasar kota Blitar*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Prasetyo, B. 2016. *Analisa Zat Pengawet pada jajanan yang dijual di SD wilayah Sronдол Semarang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rohman, A. 2011. *Analisis Bahan Pangan*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Rezky. 2016. *Kadar Nipagin pada produk Kecap dalam Mie Instan secara Spektrofotometri Vis di kota Makassar*. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Rosyalina. 2014. *Penurunan Kadar Formalin pada Tahu menggunakan Lengkuas dengan Variasi Konsentrasi dan Waktu Perendaman*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

- SNI 3543-1999. *Kecap Kedelai*. Departemen Perindustrian RI. Jakarta. Hal.1-7.
- Suarti, B, dkk. 2014. *Pengawet susu kedelai dengan penambahan nipagin selama penyimpanan*. Hal. 194.
- Sihombing, C. 2011. *Analisis Metil Parben pada Kecap dan Saus yang beredar dipasaran dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Taib,Z,M dkk. 2014. *Analisis Senyawa Benzoat pada kecap manis produksi lokal kota manado*.*Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.3 No.1. pp.
- Underwood, RA, Day, JR dan A.I. 2010. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Jakarta : Erlangga.
- Waheni, S. 2009. *Penentuan kadar Natrium benzoat dalam kecap secara spektrofotometer ultra violet*. Universitas Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

