

DAFTAR PUSTAKA

- Anneahira, (2010). Zat Penyebab Kanker dan Sumbernya. <http://www.anneahira.com/zat-penyebab-kanker.htm>, diakses 29 Mei 2012
- Anonim, (2011), Asam Benzoat dan Penggunaanya, <http://wihans/web.id/asambenzoat.html>
- Anonim, (2010), *Bahan Pengawet Saus dan Kecap Lebih Ambang Batas*, <http://www.republika.com>, diakses 22 Mei 2012.
- Astawan, M., (2007). *Jangan Asal Nyocol Saus Cabai !*, <http://kulinerkita.multiply.com/reviews/item115>, diakses 29 Mei 2012.
- AOAC, (2000), *AOAC Official Method of Analysis*, 17th Edition, 960-38
- Awang, Rahmat., (2003), *Kesan Pengawet Dalam Makanan*, diambil dari <http://www.prn2.usm.my>
- Azwar, Asrul., (1990), *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, Jakarta, Mutiara Sumber Widya.
- Bateman, B., dkk., (2004), *The effects of a double blind, placebo controlled, artificial food colourings and benzoate preservative challenge on hyperactivity in a general population sample of preschool children.*
- Branen, A.L., dan P.M., Davidson., (1983), *Antimicrobials in Food*, Marcell Dekker Inc, New York.
- Cahyadi, (2008), *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, edisi 2, cetakan 1, Jakarta, Bumi Aksara.
- Chandra, Budiman., (2006), *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta, EGC.
- Day, R.A., dan Underwood, A.L., (1999), *Analisis Kimia Kuantitatif*, Penerjemah: Pudjaatmaka, A,H, Edisi kelima, Penerbit Erlangga, Jakarta, Hal. 393
- Department Kesehatan RI, (1988), *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesai No, 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Batas Penggunaan BahanTambahan Makanan*, Jakarta, Department Kesehatan RI.
- Department Kesehatan Republik Indonesia, (1999), *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor1168/Menkes/per/X/1999 tentang perubahan atas permenkes No 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta, Department Kesehatan RI.

- Departemen Perindustrian RI, (1992), *Cara Uji Bahan Pengawet Pangan dan Bahan Tambahan Pangan yang Dilarang Untuk Pangan*, SNI 01-2894-1992, Jakarta.
- Desrosier, N.W., (1988), *Teknologi Pengawetan Pangan*, Jakarta: UI- Press, hal. 388
- Ditjen POM, (1995), *Farmakope Indonesia*, Jilid IV, Jakarta: Departemen Kesehatan R,I, Hal, 47-48.
- Doughari, J. H., (2007), Effect Of Some Chemical Preservatives On The Shelf-Life Of Sobo Drink, *Journal African of Microbiology Research*, Vol. 2, pp, 037-041
- Furia, T.E., 1972, *CRC Handbook of Food Additives*. 2nd ed Vol. 1, CRC Press, Inc, Boca Raton, Florida
- Kirk, R.E. 1968 .,Othmer, D.F., *Encyclopedia of Chemical Engineering Technology*. New York: John Wiley and Sons Inc.
- Kokasih,,et al ,(2004), *Asas Pengembangan Prosedur Analisis*, Edisi pertama, Surabaya, Airlangga University Press.
- Kumara, D., (1986), *Analisis Mutu Kimia dan Mikrobiologik Beberapa Produk Saos Cabe dan Cabe Giling*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Mulja, M., (1995), *Analisis Instrumental*, Surabaya, Penerbit Universitas Airlangga.
- Moehyi, Sjahmien., (1992), *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*, Bhratara, Jakarta.
- Mulyanti, Dwi., (2004). *Studi Keamanan Pangan Pada Produk Saus Tomat*, Skripsi, Teknologi Hasil Pertanian, UMM, Malang.
- Nurchayani, (2005), *Analisis Kadar Natrium Benzoat dan Jenis Zat Aditif Pewarna Pada Saus tidak Bermerk di Pasar Dinoyo Malang*, (Online), (<http://digilib.umm.ac.id/go.php?id=jiptummpp-gdl-s1-2005-nurchayani-3390>)
- Othmer, D.F., dan Kirk, R.E.,(1968), *Encyclopedia of Chemical Engineering Technology*, New York: John Wiley and Sons Inc.
- Rohman, A., dan Gandjar, I.G., (2007), *Kimia Farmasi Analisis*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, Hal, 379-393.
- Rukmana, Rahma.,(1995), *Tomat dan Cherry*, Kanisius, Yogyakarta.

- Saparinto, Cahyo., dan Diana, Hidayati., (2006), *Bahan Tambahan Pangan*, Kanisius Yogyakarta.
- Shargel, L., and Andrew, B. C. (1999). *Applied Biopharmaceutics and Pharmacokinetics*. USA: Prentice-hall international, INC. Page. 15
- Siaka, (2009), Analisis Bahan Pengawet Benzoat Pada Saos Tomat Yang Beredar di Wilayah Kota Denpasar. *Jurnal Kimia FMIPA Universitas Udayana*, Denpasar, Vol 3(2) Hal 87-92, ISSN 1907-9850.
- Standar Nasional Indonesia No. 01-2976-1992, (1992), *Tentang Persyaratan Pengawet pada Saus Cabai*.
- Sudjana, (2002), *Metode Statistika*, Edisi Statistika, Edisi Keenam, Penerbit Tarsito, Bandung, hal. 168-371
- Suyanti, (2007). *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Jakarta , Swadaya.
- Syah Dahrul., (2005), *Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan*, Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bandung.
- Tarwiyah, Kemal., (2001), *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil*, Dewan Ilmu Pengetahuan, Sumatera Barat.
- Tranggono, (1990), *Bahan Tambahan Pangan*, Yogyakarta, Pusat Antar-Universitas-Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, hal 43.
- Vogel, A.I., (1985), *Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semi Mikro*, Edisi Kelima, Bagian II, Jakarta, PT, Kalaman Media Pusaka.
- Widjajarta, Marius., (2006), *Bahaya Makanan Berpengawet*, <http://www.id.wikipedia.org/wiki/Mi-instan>
- Winarno F.G., (1994), *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*, Jakarta: Penerbit Pustaka Sinar Harapan, hal 7.
- WHO, (2000), *Benzoic Acid and Sodium Benzoate*, Geneva, World Health Organization.
- Yulianti, N., (2007), *Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*, Edisi Pertama, Yogyakarta: CV, ANDI Offset, hal. 92-93