

DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. Koopman, J. A. Callaghan-Koru, O. Alaofin, C. H. Argani, dan A. Farzin, “Early skin-to-skin contact for healthy full-term infants after vaginal and caesarean delivery: a qualitative study on clinician perspectives,” *J. Clin. Nurs.*, vol. 25, no. 9–10, hal. 1367–1376, Mei 2016, doi: 10.1111/jocn.13227.
- [2] R. . Susanto dan F. . Baskoro, “Rancang Bangun Pendeteksi Formalin Dan Rhodamin B Berbasis Arduino,” *JEECOM J. Electr. Eng. Comput.*, vol. 2, no. 2, hal. 31–40, Okt 2020, doi: 10.33650/jeecom.v2i2.1450.
- [3] Peraturan Pemerintah, “Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan,” *Peratur. Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, vol. 2019, no. 86, hal. 1–102, 2019.
- [4] E. Law, “Proses Produksinya Menggunakan Pewarna Pakaian Rhodamine B,” *J. Priv. Econ. Law*, no. 722, hal. 1–41, 2023, doi: <https://doi.org/10.19184/jpel.v3i1.24707>.
- [5] N. Nenni, Roslian, Meliza, “Sosialiasi Bahan Kimia Berbahaya Dalam Makanan,” *J. Pengabd. Masy. E.*, vol. 2, no. 2, hal. 409–415, 2023, doi: 10.37081/adam.v2i2.1642.
- [6] L. Uccioli *et al.*, “Autonomic neuropathy and transcutaneous oxymetry in diabetic lower extremities,” *Diabetologia*, vol. 37, no. 10, hal. 1051–1055, Okt 1994, doi: 10.1007/BF00400469.
- [7] Y. Kurniati, I. Falahudin, dan Y. Hapida, “Uji Kandungan Zat Pewarna Rhodamine b Pada Saus Di Seluruh Kantin Sekolah Di Kecamatan Lubuk Keliat Kabupaten Ogan Ilir Dan Sumbangsihnya Pada Materizat Aditif Pada Makanan Di Kelas Viii Smp/Mts,” *Pros. Semin. Nas. Pendidik. Biol.*, vol. 4, no. 1, hal. 41–49, 2021, [Daring]. Tersedia pada: <http://proceedings.radenfatah.ac.id/index.php/semnaspbio>
- [8] US FDA, “Guidance for Industry and Other Stakeholders Toxicological Principles for the Safety Assessment of Food Ingredients,” *Hum. Stud.*, vol. 3, no. July 2000, hal. 1–286, 2007.
- [9] Utari Gita Setyawati dan Trias Mahmudiono, “Tingkat Pendidikan, Lama

- Berjualan Dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan Dan Methanil Yellow: Studi Pada Pedagang Mi Online (Gofood Dan Grabfood) Di Surabaya Timur,” *Media Gizi Indones.*, vol. 18, no. 1, hal. 56–62, Jan 2023, doi: 10.20473/mgi.v18i1.56-62.
- [10] BSN, *SNI 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan*. 1995.
- [11] S. N. H. Baiq Yupani Wayana, Rendy Munadi, “Alat Pendeteksi Zat Rhodamine B, Formalin, Boraks Dan Pewarna Tekstil Pada Makanan Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani Berbasis Internet Of Things,” *Journals Telkom Univ.*, vol. 11, no. 2, hal. 235–241, Apr 2022, [Daring]. Tersedia pada: <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/engineering/article/view/17560>
- [12] R. Fitrya, Shabri, “Machine Translated by Google Perancangan Formalin Menggunakan Sistem Investigasi Pada Makanan Menggunakan Warna TCS34725 Berbasis Android Sensor,” *CelSciTech-UMRI 2019*, vol. 4, hal. 36–38, 2019.
- [13] S. M. Umri, “Prosiding SainsTeKes,” *Pros. Saintek Semnas MIPAKes Umr.*, vol. 2, hal. 232–241, 2021, [Daring]. Tersedia pada: <https://ejournal.umri.ac.id/index.php/Semnasnipakes/article/view/2881/1604>
- [14] D. N. Rahmanto, J. Prasojo, T. Handayani, dan P. T. Elektro, “Alat Pendeteksi Warna RGB,” *Pros. Nas. Rekayasa Teknol. Ind. dan Inf. XVII Tahun 2022*, vol. 2022, no. November, hal. 664–672, 2022, doi: 10.17509/ejournal.itbj.v20i1.3380.
- [15] R. S. Sihombing dan O. Candra, “Rancang Bangun Alat Pendeteksi Kandungan Formalin Pada Makanan Berbasis Iot,” *JTEIN J. Tek. Elektro Indones.*, vol. 3, no. 2, hal. 541–550, 2022.
- [16] J. Hidayati dan N. Firmawati, “Prototipe Pendeteksi Rhodamin B Pada Lipstik Menggunakan Sensor TCS3200 untuk Perlindungan Konsumen dari Penggunaan Zat warna Berbahaya Pada Kosmetik,” *J. Fis. Unand*, vol. 11, no. 2, hal. 235–241, Apr 2022, doi: 10.25077/jfu.11.2.235-241.2022.
- [17] H. Putra dan Y. Yulkifli, “Studi Awal Rancang Bangun Colorimeter Menggunakan Sensor Opt101 Berbasis Sistem Android Dengan Display

- Smartphone*,” *Komun. Fis. Indones.*, vol. 16, no. 2, hal. 155, 2019, doi: 10.31258/jkfi.16.2.155-162.
- [18] A. Herlina, Ikhlas, “Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam,” *J. Agroteknologi*, vol. 09, no. 02, 2019.
- [19] P. Damar, B. Murti, B. Dwiloka, J. Ngginak, dan A. Mahardika, “Karotenoid Dari Laut Sebagai Pewarna Alami Makanan: Telaah Pustaka Carrotenoid From the Sea As Natural Food Colorant: a Review,” *Sains Teknol. Manaj. J.*, vol. 1, no. 1, 2021.
- [20] L. Hevira, D. Alwinda, dan N. Hilaliyati, “Analisis pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah di Payakumbuh,” *CHEMPUBLISH J.*, vol. 5, no. 1, hal. 27–35, Mei 2020, doi: 10.22437/chp.v5i1.7912.
- [21] A. Zulaidah dan R. D. Juliani, “Penggunaan Bahan Pewarna Tekstil Pada Makanan Terhadap Kesehatan Masyarakat,” *Maj. Ilm. Inspiratif*, vol. 5, no. 9, hal. 18–24, 2020, doi: 10.24198/INSPI.v5i9.3223.
- [22] M. Istiana Sari dan Andini, “Identifikasi Rhodamin B Dan Methanil Yellow Pada Jajanan Anak Di Sekolah Dasar Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis,” *J. Tek. Dan Sains*, vol. 4, no. 2, hal. 68–77, 2023.
- [23] J. Arifin, L. N. Zulita, dan H. Hermawansyah, “Perancangan Murottal Otomatis Menggunakan Mikrokontroller Arduino Mega 2560,” *J. MEDIA INFOTAMA*, vol. 12, no. 1, hal. 89–98, Feb 2016, doi: 10.37676/jmi.v12i1.276.
- [24] U. medan Area, “Landasan Teori,” *Univ. Medan Area*, hal. 5, 2019.
- [25] D. Ramdani, F. Mukti Wibowo, dan Y. Adi Setyoko, “Journal of Informatics, Information System, Software Engineering and Applications Rancang Bangun Sistem Otomatisasi Suhu Dan Monitoring pH Air Aquascape Berbasis IoT (Internet Of Thing) Menggunakan Nodemcu Esp8266 Pada Aplikasi Telegram,” *J. Informatics, Inf. Syst. Softw. Eng. Appl.*, vol. 3, no. 1, hal. 59–068, 2020, doi: 10.20895/INISTA.V2I2.
- [26] A. Nur Alfian dan V. Ramadhan, “Prototype Detektor Gas Dan Monitoring Suhu Berbasis Arduino Uno,” *PROSISKO J. Pengemb. Ris. dan Obs. Sist. Komput.*, vol. 9, no. 2, hal. 61–69, Sep 2022, doi:

10.30656/prosisko.v9i2.5380.

- [27] L. A. Subagyo dan B. Suprianto, “Sistem Monitoring Arus Tidak Seimbang 3 Fasa Berbasis Arduino Uno,” *J. Tek. Elektro*, vol. 6, no. 3, hal. 213–221, 2019, doi: 10.1159/000482592.
- [28] A. Fadillah, “Perancangan Aplikasi Penginputan Data Laporan Gangguan Massal Telkom Via Sosial Media (Telegram) Pada PT Telkom Akses Medan Berbasis Bot Telegram,” vol. 3, hal. 5331–5346, 2023, doi: 10.2807/INNOVATIVE.2023.3.6.2311-2346.
- [29] G. Hergika, Siswanto, dan S. S, “Perancangan Internet Of Things (Iot) Sebagai Kontrol Infrastruktur Dan Peralatan Toll Pada Pt. Astra Infratoll Road,” *PROSISKO J. Pengemb. Ris. dan Obs. Sist. Komput.*, vol. 8, no. 2, hal. 86–98, Sep 2021, doi: 10.30656/prosisko.v8i2.3862.
- [30] Amiliza Miarti, “Organoleptic And Dietary Fiber Quality Of Black Pigeon Pea Flour As Bioencapsulation Material,” vol. 2, no. 1, hal. 69–76, 2022, doi: 10.47492/jip.v3i6.1968.
- [31] D. Suseno, “Validasi Metode Analisis Formalin dan Aplikasinya Pada Ikan Asin Validation of Formalin Analysis Method and It’s Application in Salted Fish,” *J. Agroindustri Hala*, vol. 7, hal. 1–10, Okt 2021, [Daring]. Tersedia pada: <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/4076/2680>
- [32] A. Adiat, F. Alamsyah, dan S. Mulyati, “Implementasi Algoritme K-Nearest Neighbour Dan Lexicon Based Untuk Analisis Sentimen Kepuasan Pengguna Aplikasi Gramedia Digital Pada Media Sosial Twitter,” *3 rd Semin. Nas. Mhs. Fak. Teknol. Inf.*, vol. 2, no. 2, hal. 521–529, 2023, doi: 10.3993/j.senafti.2022.12.03.
- [33] M. Hasbi dan N. R. Saputra, “Analisis Quality of Service (Qos) Jaringan Internet Kantor Pusat King Bukopin Dengan Menggunakan Wireshark,” *Univ. Muhammadiyah Jakarta*, vol. 12, no. 1, hal. 1–7, 2021, doi: 10.3122/just.v12i1.7236.