

DAFTAR PUSTAKA

- Amin MM. Studi bisnis dan pelaku utama industri mi (mi instan, mi kering, mi basah) di Indonesia. PT. CDMI: Jakarta 2014; hal. 54-63
- Astawan, M. 2006. Membuat Mi dan Bihun. Penebar swadaya. Bogor.
- Ayu Nirmala Sari, Ananda Wahyu Rizkina, Fazri Ardian Syah, 2023. Identifikasi *Methanyl yellow* pada jajanan yang beredar di kota Banda Aceh. Fakultas sains dan Teknologi.
- B. Ali and A. Gani. Jakarta: Kementerian PPN/Bappenas.
- Bittaqwa, P. (2018). Penetapan Kadar Formaldehid pada Ikan Kembung Banjar Yang Dijual di Pasar Ciputat Dengan Pereaksi Nash Menggunakan Metode Analisis Spektrofotometri Ultraviolet-Visible. *Program Studi Farmasi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- Cahyadi, W. 2008. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : bumi aksara
- Dome RN, Hazra S, Ghosh D, Ghosh S. Efek menguntungkan dari ekstrak daun etanol *Ketumbar sativum* pada *Methanyl yellow* menginduksi perubahan aktivitas katalase dan tingkat peroksidasi lipid pada jaringan jantung hercine Secara *in vitro*. *Int J Pharm Pharm Sci* 2017;9:203-9.
- Esti Santi Sigar, Gayatri Citraningtyas, adithya Yudistira. Analisis zat warna *Methanyl yellow* dalam minuman sirup dikawasan kota manado. 2012.
- Fahmiah S., wahyudi. I., Togatorop., E. 2015. Pengujian Formalin dan Borak. Hazra S, Dome RN, Ghosh S, Ghosh D. Efek perlindungan ekstrak daun methanol *Ketumbar sativum* terhadap peroksidasi lipid yang diinduksi *Methanyl yellow* pada hati kambing: *An secara in vitro* belajar. *Ilmu Farmasi Int J Pharmacol* 2016;3:34-41.
- Handrianto, P., R. K. Wardani, dan F. I. Fajrin. 2018. Pendidikan kesehatan

melalui penyuluhan tentang makanan sehat dan dampak konsumsi mi instan bagi kesehatan di desa Drenges kecamatan Sugihwaras kabupaten Bojonegoro. *Journal of Science and Social Development*. 1(1): 24-31

Jayati, R. D., S. Sepriyaningsih, dan S. Agustina. 2018. Perbandingan dayasimpan dan uji organoleptik mi basah dari berbagai macam bahan alami. *Jurnal Biologi*. 1(1): 10-20
Merck (2017) 'Lembaran data keselamatan bahan *Methanyl yellow*', *Lembaran Data Keselamatan Bahan*. Merck

Kaale, E., Nyamweru, B. C., Manyanga, V., Chambuso, M., & Layloff, T. (2013). *The development and validation of a thin layer chromatography densitometry method for the analysis of diclofenac sodium tablets*. *Journal Pharmaceutica Analytica Acta*, 4 (1), 1 - 4.

Leha Julaeha, Dr. Ai Nurhayati, M.Si dan Dr. Aai Mahmudatussa'adah, M.Si. 2016. Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Upi.

Mukono. 2010. Toksikologi Lingkungan. Surabaya: Airlangga University Press.

Nagaraja TN, Desiraju T. Efek konsumsi kronis metanil kuning oleh tikus berkembang dan dewasa pada tingkat noradrenalin, dopamin dan serotonin regional otak, pada aktivitas asetilkolin esterase dan pengkondisian operan. *Toksikol Kimia Makanan* 1993;31:41-4.

Nath PP, Sarkar K, Mondal M, Paul G. *Methanyl yellow* merusak fisiologi siklus estrus dan folikulogenesis ovarium pada tikus betina. *Toksikol Lingkungan* 2016;31:2057-67.

Nath, P. P. *et al.* (2013) 'Development of a visible spectrophotometric method for the quantitative determination of *Methanyl yellow* in different food samples.' *International Journal of Pharma and BioSciences*, 4(2), pp. 685–

NOFIAN, A. H. (2021). Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Tablet Kandesartan Sileksetil Dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet Secara Luas Daerah Dibawah Kurva. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 *tentang Bahan Tambahan Pangan*

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 *tentang Bahan Tambahan Pangan*

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor. 1098/Menkes/SK/2003 *tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran dan Petunjuk Pelaksanaannya*

Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004. *Tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan.*

prastia milani, grandys dias. (2022). *Analisis Kadar Hidrokuinon Pada Krim Pemutih BPOM dan Krim Pemutih Non BPOM Yang Beredar DI KOTA Magetan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.* 9, 356–363.

Purnawijayanti, H.A. 2009. *Mi Sehat*. Yogyakarta: Kanisi.

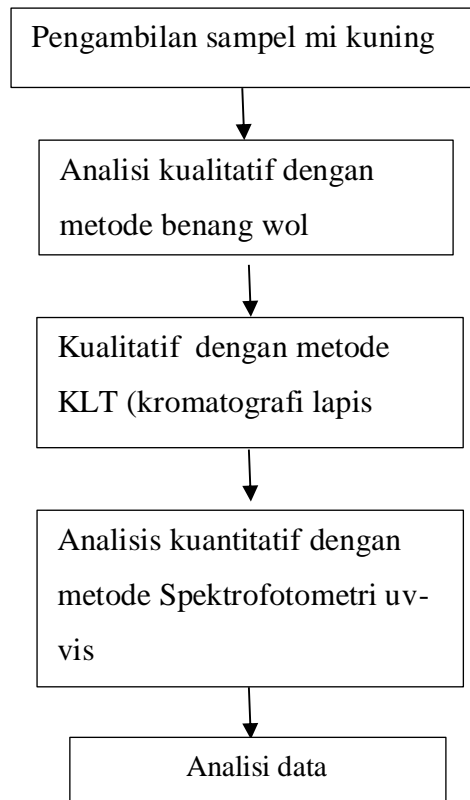
Rohmah, S. A. A., Muadifah, A., & Martha, R. D. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(2), 120–127. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i2.265>

Rohmah, S. A. A., Muafidah, A. and Martha, R. D.(2021) ‘Validasi metode penetapan kadar pengawet natrium benzoat pada sari kedelai di beberapa kecamatan di kabupaten tulungagung menggunakan spektrofotometer UV-VIS’, *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(2), pp.120–127.

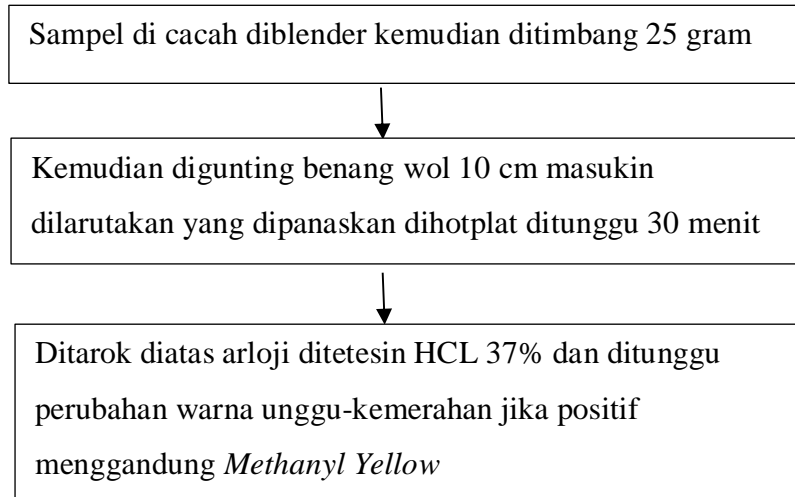
- Sandi.,2018 surver keamanan pangan Pengujian Kandungan Boraks danFormalin Pada Mi Basah Di Sekitar Kampus III Universitas Muhammadiyah Malang. Universitas Muhammadiyah. Malang
- Slamet, L. S. and Solikha, D. A. (2019) *Pengawasan obat dan makanan, termasuk keamanan pangan: kajian sektorkesehatan*. Edited by P.
- Sudiarta, N.P. 2022. Kualitas mi basah dengan penambahan tepung ubitalas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 10(2): 79-87
- Weni Hawariyuni, Aisyaturridho, & A. A. T. (2021). *Analisis Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi*. *Jurnal Samudra Ilmu Ekonomika*, volume 5 (2), No. 114 - 126. <https://doi.org/10.33059/jse.v5i2.3945>.
- Widowati W., Sumyati. 2006. Pengaturan Tata Niaga Formalin untuk Melindungi Produsen Makanan dari Ancaman Gulung Tikar dan Melindungi Konsumen dari Bahaya Formalin. *Pemberitaan IlmiahPercikan*, 63, 33-40
- Yudha, A. and Purnawati, R. (2014) ‘Pengaruh pemberian *Methanyl yellow* peroral dosis bertingkat selama 30 hari terhadapgambaran histopatologi hepar mencit BALB/c’, *Jurnal Kedokteran Diponegoro*.
- Zahra Fatimah. (2018). *Pentingnya Konsumsi Tablet Tambah Darah Untuk Pencegahan penyakit Kekurangan Sel Darah Merah yang Sehat atau Tidak Berfungsi (Anemia)*. <https://www.depokpos.com/2018/12/pentingnya-konsumsi-tablet-tambah-darah-untuk-cegah-anemia/>.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Skema Kerja Jalannya Penelitian



Lampiran 2 Skema Kerja Metode Benang Wol



Lampiran 3. Skema Kerja Analisis dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis

Mi basah yang sudah diblender dimasukan larutan baku dan ditotolkan sampel pada plat KLT dengan ukuran 7x2 kemudian masukkan kedalam chamber berisi fase gerak, diamkan dan diamti

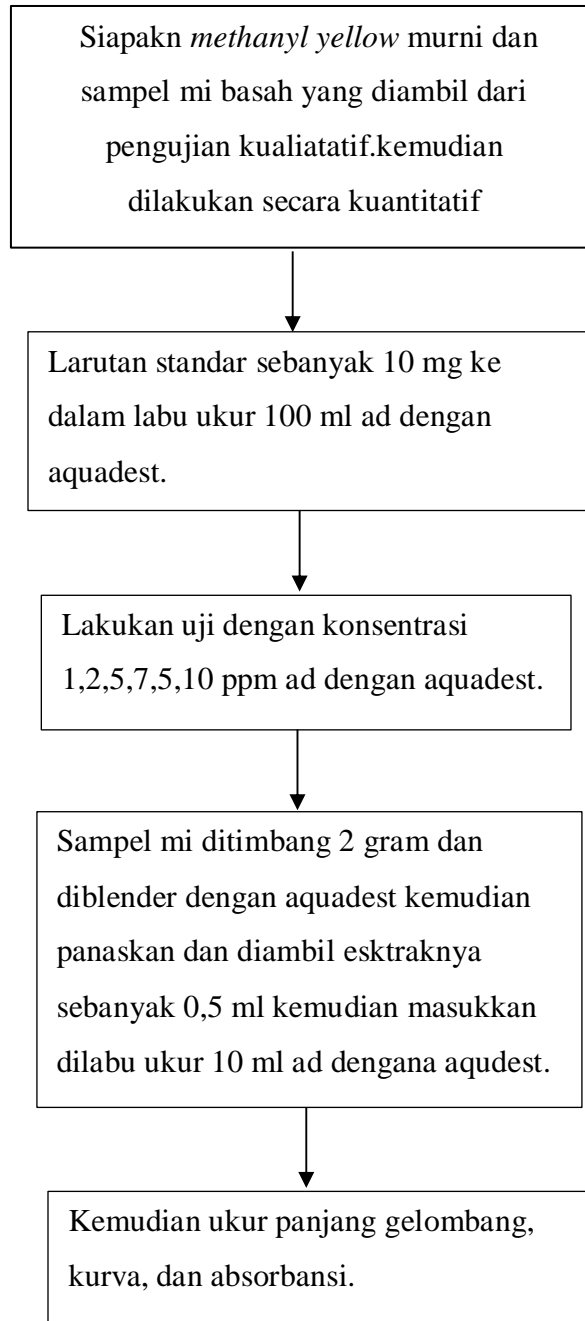


Fase geraknya mencampurkan n-butanol, asam asetat glasial, aquadest(4:5:1)



Setelah di kering dilakukan pengamatan bercak noda dengan lampu UV pada panjang gelombang 254 nm.

Lampiran 4. Skema Kerja Analisis dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis



LAMPIRAN.5 Perhitungan KLT

Sampel A	$3,5/7=0,5$
Sampel B	$2,3/7=0,328$
Sampel C	$2,5/7=0,357$
Sampel D	$2,8/7=0,4$
Sampel E	$2,6/7=0,371$
Sampel F	$3/7=0,428$
Sampel G	$2,7/7=0,385$
Sampel H	$1,9/7=0,271$
Sampel I	$1,5/7=0,214$
Sampel J	$2,5/7=0,357$
Sampel K	$2,3/7=0,328$
Sampel L	$2,4/7=0,342$
Sampel M	$2/7=0,285$
Baku pembanding 4 cm	$4/7=0,571$

LAMPIRAN 6 Perhitungan Konsentrasi ‘

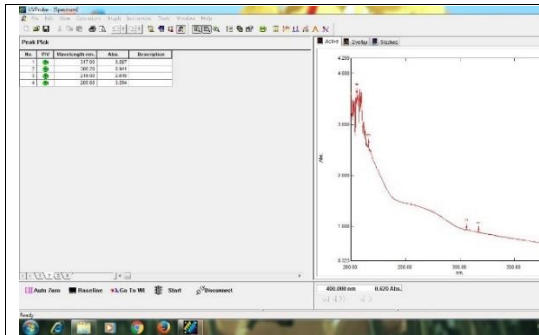
Konsentrasi (ppm)	Perhitungan Volume V1 Larutan Stok (ml)	Hasil V1(ml)
1	$V1 \times 100 = 10 \times 1$	0,1
2,5	$V1 \times 100 = 10 \times 2,5$	0,25
5	$V1 \times 100 = 10 \times 5$	0,5
7,5	$V1 \times 100 = 10 \times 7,5$	0,75

Konsentrasi (ppm)	Perhitungan Volume V1 Larutan Stok (ml)	Hasil V1(ml)
10	$V1 \times 100 = 10 \times 10$	1

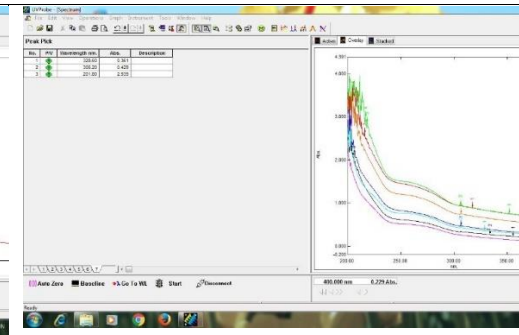
LAMPIRAN. 7 Rumus Pengenceran HCL 37 %

$V1 \times P1 \times d1 = V2 \times P2 \times d2$
V= volume cairan
P= persentase dalam %(b/b)
d= massa jenis cairan

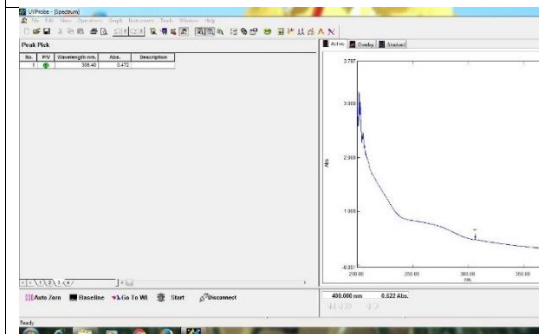
LAMPIRAN. 8 Hasil Spektrofotometri UV-VIS



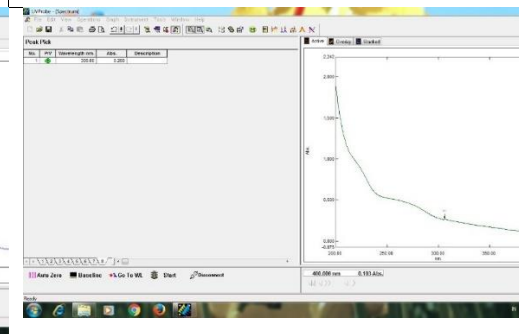
Sampel A



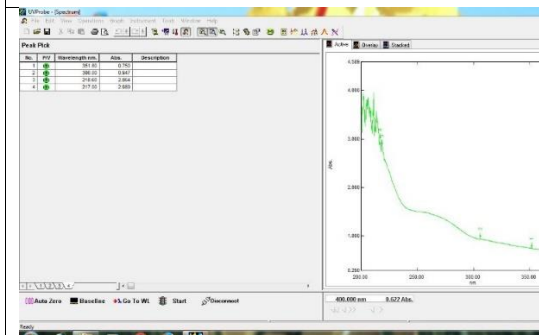
Sampel E



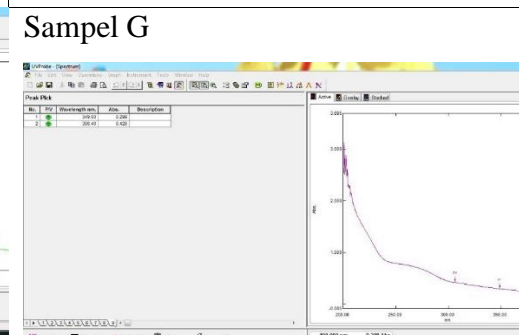
Sampel B



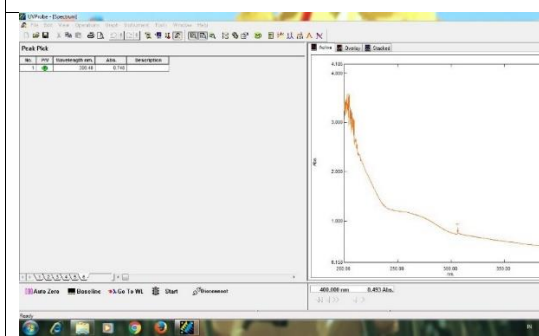
Sampel F



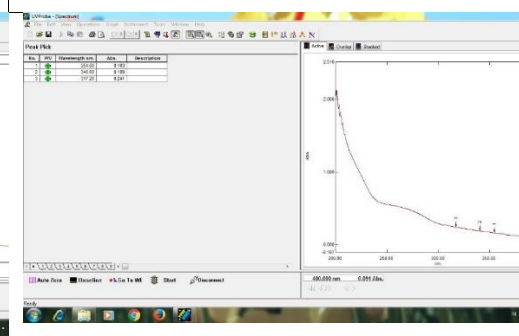
Sampel C



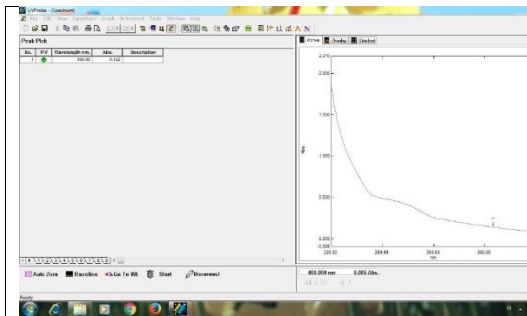
Sampel G



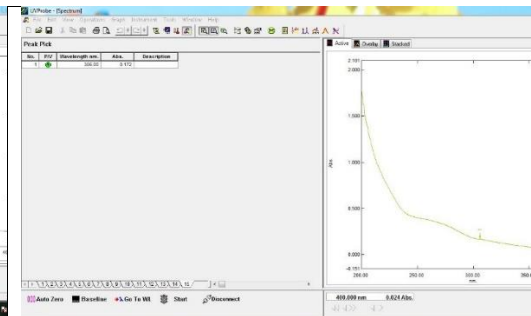
Sampel D



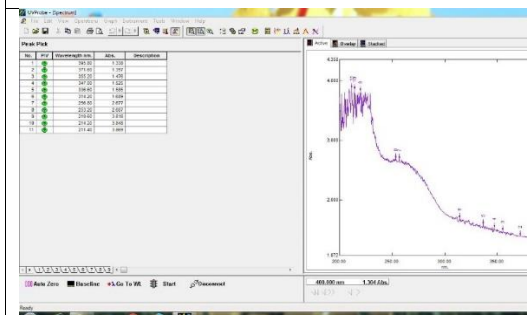
Sampel H



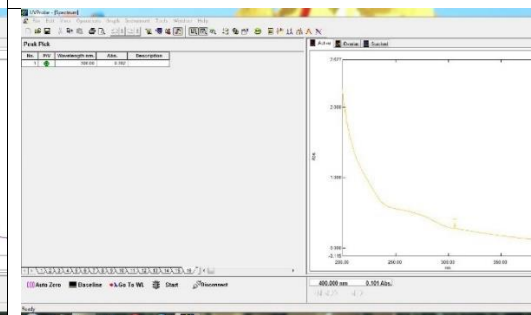
Sampel I



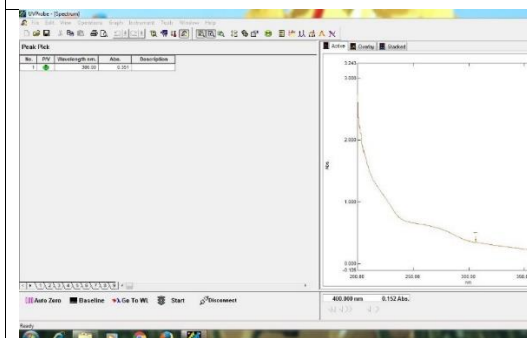
Sampel L



Sampel j



Sampel M



Sampel K

LAMPIRAN.9 Metode Benang Wol



Sampel A



Sampel F



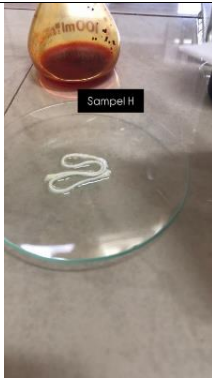
Sampel B



Sampel G



Sampel C



Sampel H



Sampel D dan E



Sampil I



Sampel J



Sampel L

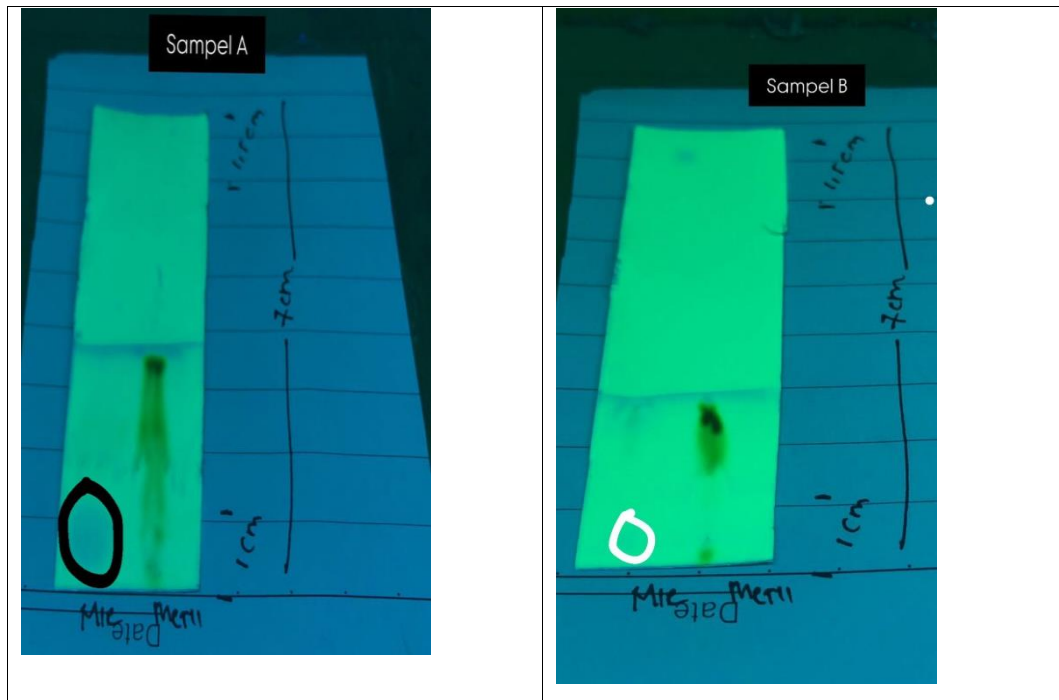


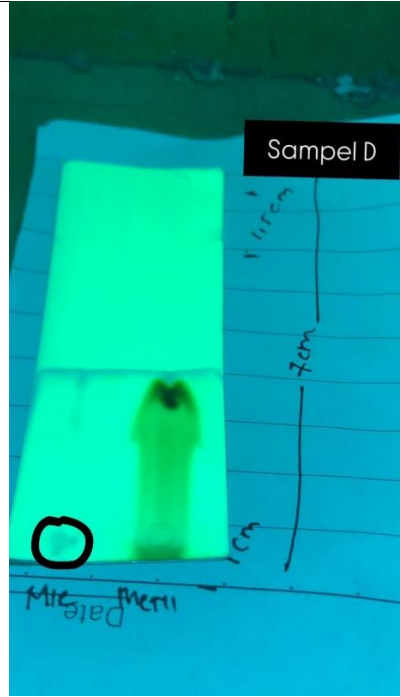
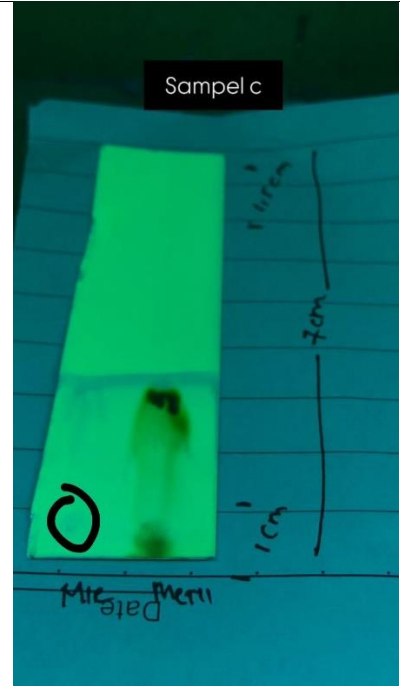
Sampel K

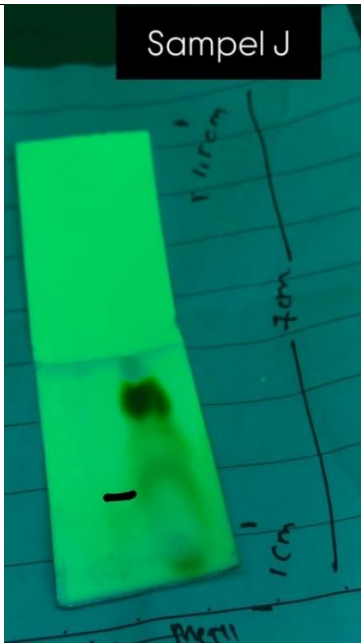
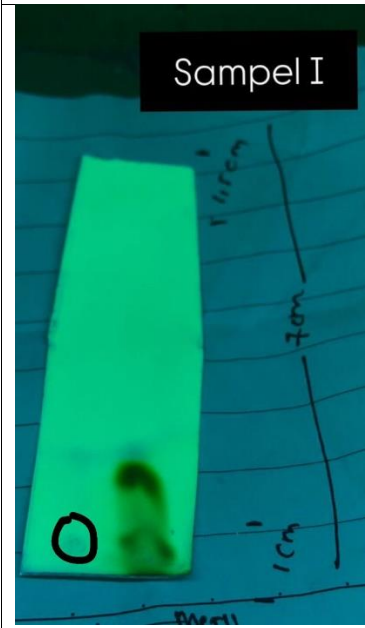
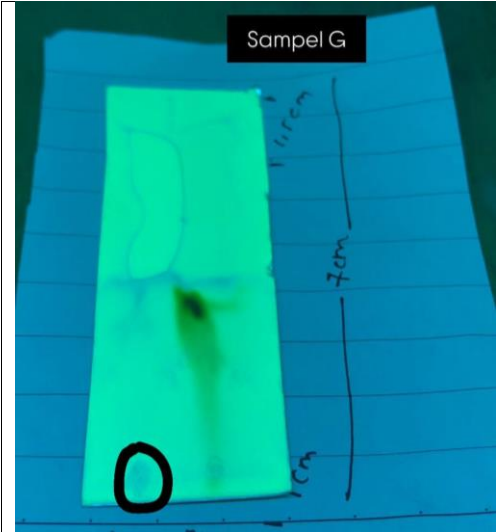


Sampel M

LAMPIRAN. 10 HASIL UJI KLT







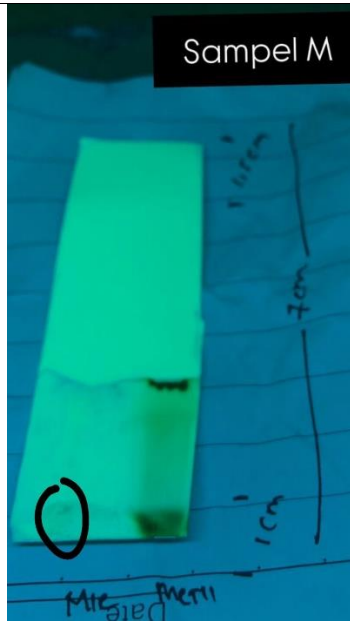
Sampel K



Sampel L



Sampel M



LAMPIRAN 11 Sampel Mi



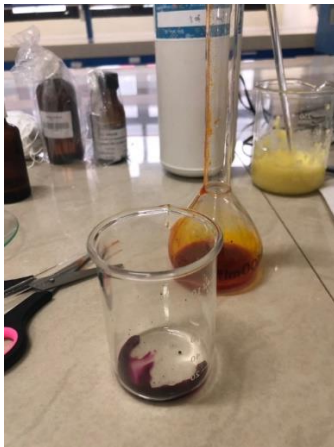
LAMPIRAN.12 Konsentrasi *Methanyl yellow*



LAMPIRAN 13 Larutan Stok *Methanyl yellow*



LAMPIRAN 14 *Methanyl Yellow* di tetesin HCl 37%



LAMPIRAN 15 Larutan Baku *Methanyl Yellow* dengan Etanol



LAMPIRAN.16 *Certificate Of Analysis Methanyl Yellow*



Certificate of Analysis

1.59267.0010 Metanil yellow Reag. Ph Eur
Batch K82133467

	Spec. Values	Batch Values
Description	brownish-yellow powder	brownish-yellow powder
Transition range	pH 1.2 - 2.3	pH 1.2 - 2.3
Sensitivity test	conforms	conforms

Date of release (DD.MM.YYYY) 26.04.2024
Minimum shelf life (DD.MM.YYYY) 30.04.2029

Dr. Christian Kühn
Responsible laboratory manager quality control

This document has been produced electronically and is valid without a signature.