

## DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, Wisnu. 2007. "Teknologi dan Khasiat Kedelai", Bumi Aksara, Jakarta
- Clode, S. A., Hooson, J., Butler, W.H., & Conning, D.M. (1982) Long-term study in rats with Amaranth using animals exposed in utero. BIBRA Report No.242/1/82. Unpublished report from the European Colours Steering Group submitted to WHO. Di akses di <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v19je02.htm>
- Depkes R.I, dan Dirjen POM, 1988. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan, Jakarta
- Esti. Setiadi, Agus. 2000. Susu Kedelai. Di akses di [http://www.warintek.ristek.go.id/pangan\\_kesehatan/pangan/piwp/susu\\_kedelai.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/susu_kedelai.pdf)
- Iga, T. Awazu, S.& Nogami, H. (1971). Pharmacokinetic study of biliary excretion. II. Comparison of excretion behaviour intriphenylmethane dyes. Di akses di <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v20je12.htm>
- JECFA, 1981. Combined Compendium of Food Additive Specification. Erythrosine. Di akses di <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-174.pdf>
- Khopkar, S. M. penerjemah Saptorahardjo. 1990. Konsep Dasar Kimia Analitik. Jakarta: UI Press
- Maulana, Murad. 2014. Manfaat Susu Kedelai, Kandungan Gizi dan Cara Pembuatannya. Di akses di <http://www.muradmaulana.com/2014/08/manfaat-susu-kedelai-kandungan-gizi-dan.html>
- McCann, D. dkk. 2007. Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. Pdf
- Muchtaridi. 2009. Pembuatan Susu Kedelai. Di akses di [pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/06/susu\\_kedelai.pdf](http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/06/susu_kedelai.pdf)

- Mulja, M, Suharman. 1997. Validasi Metode Analisa Instrumental. Surabaya: Airlangga University Press.
- Noviana, 2005. Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Zat Pewarna Merah pada Saus Tomat dan Saus Cabe yang Dipasarkan di Pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar, Skripsi FKM USU, Medan.
- Peraturan Perundang-undangan Indonesia, Undang Undang Pangan No. 7 Tahun 1996
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, tentang Bahan Tambahan Pangan No. 033 Tahun 2012
- Puspita, Ayu Febriani. 2012. Eritrosin. Di akses di <https://www.scribd.com/doc/97894726/Eritrosin#scribd>
- Radiyah, T. dkk. 1992. Pengolahan kedelai. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI
- Rohman, A. dan Gandjar, I. G. 2007. Kimia Farmasi Analisis. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Ryan, A. J. & Wright, S. E. 1975, Toxicological evaluation of some food colours, thickening agents, and certain other substances. Di akses di <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v08je02.htm>
- Salma. 2010. Bahaya Efek Samping Pewarna Buatan. Di akses di <http://majalahkesehatan.com/bahaya-efek-samping-pewarna-buatan/>
- Sari, kurnia dan nurul fitri, Jurnal Optimasi Penambahan Alginat Sebagai Emulsifier Pada Susu Kedelai Dengan Variasi Kecepatan, Waktu, dan Suhu Pengadukan. Di akses di <http://eprints.undip.ac.id/16673/1/ARTIKEL.pdf>
- Sastrawijaya A. Tresna, 2000, Pencemaran Lingkungan, Rineka Cipta, Jakarta
- Sastrohamidjojo, H. 2001. Dasar – dasar Spektroskopi. Yogyakarta : Liberty
- Sudarmadji, S. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberti
- Syah Dahrul, dkk. 2005, Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan, Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bandung
- Tranggono, dkk. 1989. Bahan Tambahan Makanan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada

Winarno, F.G. 1995. Enzim Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuliarti, Nurheti. 2007. Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan, Yogyakarta :  
Penerbit Andi.

