

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 2010, Media Dari Alam, <http://mediadarialam.blogspot.com/2010/bahaya-pemanis-buatan.html> (yang diakses pada tanggal 2 Juni 2014. 9.45. PM)
- Anonim, 2012. <http://sumberkompasiana-deputi-bidang-pengawasan-keamanan-pangan-dan-bahan-berbahaya-BPOM.html>. (yang diakses pada tanggal 23 Juni 2014. 10.14 AM).
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. *Uji Makanan dan Minuman*, SNI 01-2893-1992.
- BPOM RI, 2009. *Petunjuk Teknis Sampiling Tahun Anggaran 2009*. Jakarta.
- Baliwati, F Yayuk, dkk. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- C. Hanny Wijaya, dkk. 2010. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis*, Penerbit IPB Press, Bogor.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Dahrul Syah, dkk. 2005. *Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Depkes RI, 1995. *Farmakope Indonesia Edisi III*. Jakarta
- Dewi Lestari, *Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarin dan Siklamat) Pada Jamu Gendong Di Pasar Gubug Grobogan*, skripsi, (Semarang : Fakultas Tarbiyah, IAIN Walisongo, 2011) hlm 33.
- Hardiansyah dan Syarief, Hidayat. 2001. *Sistem Mutu dan Keamanan Pangan dalam Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan*. Penerbit Koeswan, Jakarta.
- H. Rahmat Rukmana, *Usaha Tani Markisa*, Kanisisus, Yogyakarta, 2003.
- Halim Winarso, 2014. *Cakrawala Pangan*. <http://cakrawala-pangan.blogspot.com/2014/01/bahan-tambahan-makanan.html> (yang diakses pada tanggal 2 Juni . 9.37 PM)
- Hughes, Christopher. 1987. *The Additives Guide*, John Wile & Sons, New York.

- Pawonomah, 2013. Homemade passion fruit syrup (Sirup Markisa). <http://pawonomah.blogspot.com/2013/08/homemade-passion-fruit-syrup-sirup.html>. (yang diakses pada tanggal 27 Mei 2014. 842 AM).
- Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat-obatan dan Makanan No. 4, 2014. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012. *Tentang Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta.
- Peraturan Pemerintah RI No. 69 Tahun 1999. *Tentang Label dan Iklan Pangan*, Jakarta.
- Peraturan Perundang-undangan RI No. 18 Tahun 2012. *Tentang Pangan*, Jakarta.
- Prof. Dr. Soekidjo Notoatmodjo, 2010. *Metode Penelitian Kesehatan*, PT. Rineka Cipta, Jakarta.
- Rini Indarwati, 2013. Siklamat. <http://riniindarwati.blogspot.com>. (yang diakses pada tanggal 28 Mei 2014. 10.22 AM).
- Saprianto, dkk, 2006. *Macam-macam Pengolahan Pangan*, Penerbit Media Press, Jakarta.
- Svehla G, 1985, *Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro Dan Semimikro*, PT. Kalman media Pustaka, Jakarta, 311.
- Tarwotjo S, 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*, PT. Gramedia, Jakarta.

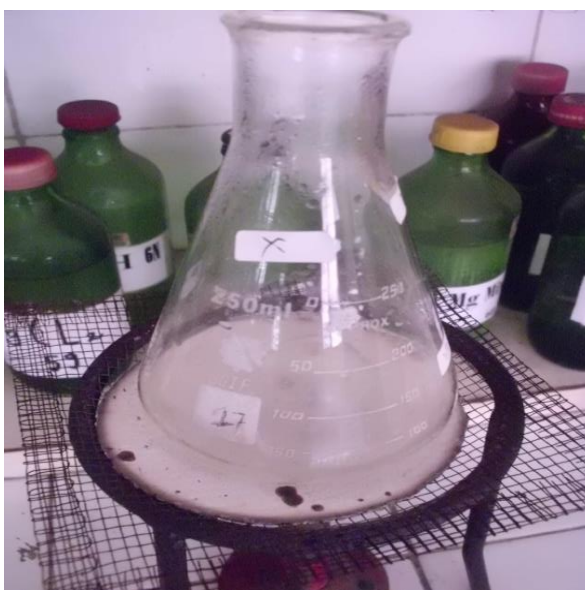
Lampiran 1



Gambar 1
Sampel sirup markisa



Gambar 2
Reagensia



Gambar 3



Gambar 4

Pemanasan larutan

Endapan putih

Lampiran 2



Gambar 5
Hasil pengujian siklamat



Gambar 6

Perbandingan reaksi nyala api biru dan nyala api kuning terang

Lampiran 3

No.	Kode Sampel	Pedagang
1.	A	Pedagang ke 3
2.	B	Pedagang ke 6
3.	C	Pedagang ke 9
4.	D	Pedagang ke 12

Tabel 1

Kode Sampel dan Pedagang

Tabel 2

Hasil Analisa Kualitatif Pemanis Buatan Siklamat Pada Sirup Markisa merek X yang dijual di Pasar Sei Sikambing Medan

No.	Kode Sampel	Reaksi Pengendapan	Reaksi Nyala Api	Kesimpulan
1.	A1	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	A2	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	A3	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
2.	B1	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	B2	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	B3	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
3.	C1	Endapan putih	Warna nyala api kuning	Siklamat (+) dan

		(+)		terang (+)	Na. Siklalat (+)
	C2	Endapan (+)	putih	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
	C3	Endapan (+)	putih	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
4.	D1	Endapan (+)	putih	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
	D2	Endapan (+)	putih	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
	D3	Endapan (+)	putih	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)

Tabel 3

**Kesimpulan Hasil Analisa Kualitatif Pemanis Buatan Siklalat Pada Sirup
Markisa merek X yang dijual di Pasar Sei Sikambang Medan**

No.	Kode Sampel	Reaksi Pengendapan	Reaksi Nyala Api	Kesimpulan
1.	A	Endapan (+)	Putih Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
2.	B	Endapan (+)	Putih Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
3.	C	Endapan (+)	Putih Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
4.	D	Endapan (+)	Putih Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)

Tabel 4
Uji Baku Pembandingan Siklalat

No	Uji Pembandingan	Reaksi Pengendapan	Reaksi Nyala Api	Kesimpulan
----	------------------	-----------------------	---------------------	------------

1.	Sampel Na.siklamat	+	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
2.	Na. siklamat		Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang	Siklamat (+) dan Na. siklamat (+)

Tabel 1
Kode Sampel dan Pedagang

Tabel 2

No.	Kode Sampel	Pedagang
1.	A	Pedagang ke 3
2.	B	Pedagang ke 6
3.	C	Pedagang ke 9
4.	D	Pedagang ke 12

Hasil Analisa Kualitatif Pemanis Buatan Siklamat Pada Sirup Markisa merek X yang dijual di Pasar Sei Sikambing Medan

No.	Kode Sampel	Reaksi Pengendapan	Reaksi Nyala Api	Kesimpulan
1.	A1	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	A2	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	A3	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
2.	B1	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	B2	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	B3	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
3.	C1	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	C2	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)
	C3	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklamat (+) dan Na. Siklamat (+)

		(+)		terang (+)	Na. Siklalat (+)
4.	D1	Endapan	putih	Warna nyala api kuning	Siklalat (+) dan
		(+)		terang (+)	Na. Siklalat (+)
	D2	Endapan	putih	Warna nyala api kuning	Siklalat (+) dan
		(+)		terang (+)	Na. Siklalat (+)
	D3	Endapan	putih	Warna nyala api kuning	Siklalat (+) dan
		(+)		terang (+)	Na. Siklalat (+)

Tabel 3

Kesimpulan Hasil Analisa Kualitatif Pemanis Buatan Siklalat Pada Sirup Markisa merek X yang dijual di Pasar Sei Sikambang Medan

No.	Kode Sampel	Reaksi Pengendapan	Reaksi Nyala Api	Kesimpulan
1.	A	Endapan (+)	Putih	Warna nyala api kuning terang (+)
2.	B	Endapan (+)	Putih	Warna nyala api kuning terang (+)
3.	C	Endapan (+)	Putih	Warna nyala api kuning terang (+)
4.	D	Endapan (+)	Putih	Warna nyala api kuning terang (+)

Tabel 4

Uji Baku Pembandingan Siklalat

No	Uji Pembandingan	Reaksi Pengendapan	Reaksi Nyala Api	Kesimpulan
1.	Sampel Na.siklalat	+ Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang (+)	Siklalat (+) dan Na. Siklalat (+)
2.	Na. siklalat	Endapan putih (+)	Warna nyala api kuning terang	Siklalat (+) dan Na. siklalat (+)

