

DAFTAR PUSTAKA

- Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. 1955. *Farmakologi Dan Terapi* Edisi IV. Jakarta : Gaya Baru
- BPOM. *Petunjuk Teknis Sampling*. 2011 – 2012.
- Cahyadi, W., 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.: Bumi Aksara.
- Convention, The USP. 2009. *USP 32 NF 27 Volume II Buku 2. USA*. The USP.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. *Farmakope Indonesia*. Edisi III. Jakarta.
- Dr. Alsuhendra., dan Dr. Ridawati. 2012. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Jakarta. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/20/jtptunimus-gdl-s1-2008-meyharyant-954-2-bab2.pdf>
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Formaldehyde>
- <http://standar.industri.indonesia-permen-2010.pdf>
- Koswara Sutrisno, Ir. M.Si. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan. Com
- Notoatmodjo Soekidjo, Prof. Dr. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Permenkes No.033 tahun 2012 tentang *Bahan Tambahan Pangan(BTP)*.pdf
- Serviens in lumine veritatis. 1BL00963. *Permen*.- Adobe Reader.pdf
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang *Pangan*.pdf
- WHO.1995. *Pengertian Makanan*. pdf
- Winarno F.G., dan Rahayu TS. 1994. *Bahan Tambahan untuk Pangan dan Kontaminan*. Cet.1. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Komposisi berbagai jenis permen

Jenis Permen	Kadar Air Akhir (%)	Komponen Gula (%)			Bahan Lain
		Sukrosa	Invert	Sirup Glukosa	
Permen Keras					
- Plain	1,0-1,5	40-100	0-10	0-60	-
- Butterscotch	1,5-2,0	40-65	-	35-60	Mentega (1-7)
- Britte	1,0-1,5	25-55		20-50	-
Fondant	10,0-11,5	85-100	5-10	0-10	Pati (0-1)
Fudge	8,0-10,5	30-70	0-17	12-40	Padatan Susu (5-15) Lemak (1-5)
Karamel	8,0-11,5	0-50	0-15	0-50	Padatan Susu (15-25) Lemak (0-10)
Nougat	8,0-8,5	20-50	0-15	30-69	Lemak (0-5)
Marshmallow					
- Kasar	12,0-14,0	50-79	0-5	15-40	Gelatin (1,5-3,0)
- Lunak	15,0-18,0	25-54	0-10	40-60	Gelatin (2-5)
Jelly Pectin	18,0-22,0	40-65	-	30-48	Pektin (1,5-4)

Tabel 4.1
Tempat Pengambilan Sampel di Swalayan Kecamatan Medan Petisah

No	Kode Sampel	Diperoleh dari
1	A	Swalayan 4
2	B	Swalayan 8
3	C	Swalayan 12
4	D	Swalayan 16
5	E	Swalayan 20

Tabel 4.2
Uji Baku Formalin

Sampel	Metode Asam Kromatropat 0,5%	Hasil
Formalin	Terdapat Warna Ungu Pekat	(+)

Tabel 4.3
Pemeriksaan Formalin pada Permen Susu Produk Cina Merk X
Yang Dijual di Swalayan Kecamatan Medan Petisah

No	Kode Sampel	Metode Asam Kromatropat 0,5%	Hasil
1.	A ₁	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
2.	A ₂	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
3.	A ₃	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
4.	B ₁	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
5.	B ₂	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
6.	B ₃	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
7.	C ₁	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
8.	C ₂	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
9.	C ₃	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)

10.	D ₁	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
11.	D ₂	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
12.	D ₃	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
13.	E ₁	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
14.	E ₂	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
15.	E ₃	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)

Tabel 4.4
Hasil Penelitian dengan Metode Analisa PPOM/03/MM/00

No	Kode Sampel	Metode Asam Kromatopat 0,5%	Hasil
1.	A	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
2.	B	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
3.	C	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
4.	D	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)
5.	E	Tidak Terjadi Perubahan Warna	(-)

DAFTAR GAMBAR



Gambar 1 : Sampel



Gambar 2 : Persiapan Sampel



Gambar 3 : Permen dipindahkan kedalam labu Destilasi



Gambar 4: Pemberian 5 ml Asam Fosfat 10% ke dalam labu Destilasi



Gambar 5 : Proses Destilasi sedang berlangsung



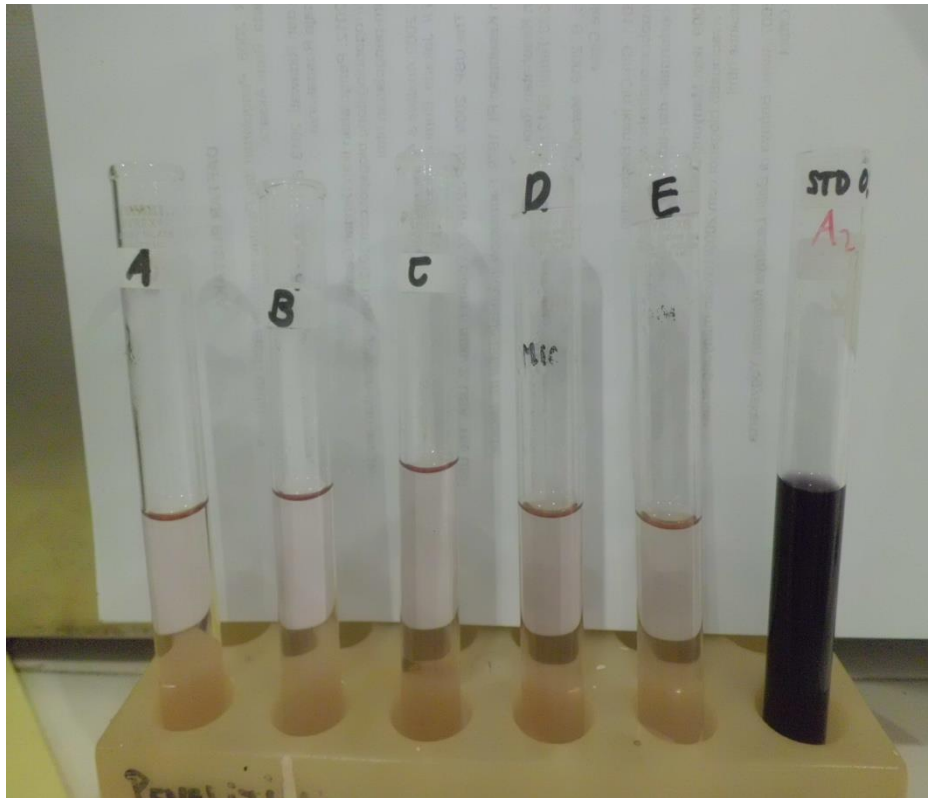
Gambar 6 : Hasil Destilasi



Gambar 7 : 5 ml destilat dimasukkan ke dalam tabung reaksi lalu ditambahkan 5 ml Asam Kromatopat 0,5% dalam Asam Sulfat 60%



Gambar 8 : Sampel dipanaskan diatas heat listrik selama 15 menit



Gambar 9 : Hasil Penelitian

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Izin Melaksanakan Penelitian
2. Surat Keterangan Pelaksanaan Penelitian
3. Permenkes No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Yang Dilarang Digunakan Sebagai BTP

4. Public Warning No.KH. 01.04.53.094
5. Metode Analisa PPOM N0. 03/ MM/00