

Diskripsi bahan tambahan dilarang pada jajanan

by Nurminha Nurminha

Submission date: 17-Feb-2022 12:08PM (UTC+0700)

Submission ID: 1764401881

File name: rnal_diskripsi_bahan_tambahan_dilarang_pada_jajanan_Nurminha.pdf (44.97K)

Word count: 2864

Character count: 16911

Studi Deskriptif Bahan Tambahan Dilarang Pada Jajanan Pasar di Pasar Kota Bandar Lampung

Sri Nuraini, Nurminha

Jurusan Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

Abstrak

Pewarna tambahan merupakan zat warna atau bahan lain yang dibuat dengan cara sintetis atau cara kimiawi, atau bahan alami dari tanaman, hewan, mineral atau sumber lainnya yang diekstrak, diisolasi atau terbuat dari ekstrak atau isolat dengan atau tanpa perubahan identitas, yang bila ditambahkan atau digunakan ke dalam bahan makanan, obat atau kosmetik, atau ketubuh/bagian tubuh bisa (sendiri atau karena reaksi dengan bahan lain) menjadi bagian dari warna dari bahan tersebut. Jajanan adalah makanan dan atau minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Tujuan Penelitian untuk mengetahui berapa persentase jajanan yang memenuhi persyaratan Permenkes RI No.033 tahun 2013. Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Populasi sekaligus sampel adalah jajanan pasar yang dijual di Pasar Kota Bandar Lampung. Pemeriksaan bahan tambahan yang dilarang, dengan cara kualitatif menggunakan Tes Kit. Hasil penelitian didapatkan 2 sampel (16,67%) positif mengandung rhodamin B, sehingga tidak sesuai persyaratan Permenkes RI No. 033 tahun 2013. Seluruh sampel (100%) tidak mengandung boraks.

Kata Kunci : Jajanan pasar, Rhodamin B, Boraks

Descriptive Study of Additional Ingredients of Prohibited Foods in Jajanan Pasar in The Market Bandar Lampung City

Abstract

Additional dyes are dyes or other materials made by synthetic or chemical means, or natural materials from plants, animals, minerals or other sources that are extracted, isolated or made from extracts or isolates with or without identity change, which when added or used into food ingredients, drugs or cosmetics, or body / body parts, can (alone or due to reactions with other ingredients) become part of the color of these ingredients. Snack is food and or drink that is processed by food craftsmen at the place of sale and or served as ready-to-eat food for sale to the public other than those served by catering services, restaurants / restaurants, and hotels. The purpose of this research is to find out what percentage of snacks that meet the requirements of the Republic of Indonesia Minister of Health Regulation No. 033 2013. This type of research is descriptive. Population as well as samples are market snacks sold in Bandar Lampung City Market. Examination of additional materials that are prohibited, by qualitative means using a Test Kit. The results showed that 2 samples (16.67%) were positive containing rhodamine B, so it was not in accordance with the requirements of Permenkes RI No. 033 of 2013. All samples (100%) did not contain borax.

Keywords: Jajanan pasar, Rhodamin B, Borax

Korespondensi: Sri Nuraini, Jurusan Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang, Jalan Soekarno-Hatta No. 1 Bandar Lampung, *mobile* 081379802531, *e-mail* srinuraini@poltekkes-tjk.ac.id

Pendahuluan

Perkembangan teknologi dewasa ini mengakibatkan perubahan dalam kebiasaan makan, yang mempunyai dampak dalam perkembangan teknik produksi dan distribusi makanan.

Penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Disamping itu ada faktor lain, misalnya sifat mikrobiologis. Tetapi sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang – kadang sangat menentukan daya tarik. Suatu bahan yang dinilai bergizi, enak, dan teksturnya sangat baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya (Winarno, 2004).

Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 18 tahun 2012, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Pengawetan pangan dengan menambahkan zat kimia merupakan teknik yang relatif sederhana. Cara ini terutama bermanfaat bagi wilayah yang tidak mudah menyediakan sarana penyimpanan pada suhu rendah. Sebaliknya kekhawatiran akan keamanan zat kimia yang biasa digunakan dalam pengawetan pangan telah mendorong sejumlah negara untuk membatasi atau melarang penggunaan dalam pangan (WHO, 1991).

Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti kempal, pemucat dan pengental. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 dijelaskan bahwa BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai pangan dan biasanya bukan merupakan ingredien khas pangan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam pangan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau

pengangkutan pangan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas pangan tersebut. Penggunaan bahan tambahan yang beracun atau BTP yang melebihi batas akan membahayakan kesehatan masyarakat dan berbahaya bagi pertumbuhan generasi yang akan datang. Oleh karena itu produsen pangan perlu mengetahui sifat-sifat dan keamanan penggunaan BTP serta mengetahui peraturan-peraturan yang telah dikeluarkan oleh pemerintah mengenai penggunaan BTP.

Jajanan pasar merupakan makanan dan atau minuman yang diolah pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel (Permenkes RI No.942/2003).

Jajanan pasar panganan yang biasa dibeli dari pasar tradisional. Jenisnya pun beragam, mulai dari rasanya manis hingga gurih. Hingga kini jajanan pasar masih banyak dicari, bukan hanya untuk camilan pribadi atau keluarga tetapi untuk suguhan tamu pada hari-hari besar. Meskipun telah banyak beredar makanan instan dan modern bahkan import dari luar negeri, jajanan pasar masih tetap digemari dan beberapa kota kabupaten di Indonesia, tak jarang menyelenggarakan festival jajanan pasar dalam rangka memperkenalkan potensi daerah berupa makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah tersebut. Di Indonesia saat ini banyak terjadi permasalahan konsumen pada bidang pangan, yang paling mengkhawatirkan masyarakat adalah kasus-kasus penyalahgunaan bahan berbahaya pada produk pangan.

Hasil pemeriksaan BPOM di seluruh Indonesia secara serentak pada jajanan buka puasa selama ramadhan tahun 2013, di kota Denpasar dari 13 sampel didapatkan 2 sampel positif menggunakan pewarna Rhodamin B.

Hasil penelitian Permatasari,dkk pada bulan Desember 2013-Januari 2014 pada Jajanan pasar di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung, dari 30 sampel yang diuji terdapat 15 sampel positif menggunakan pewarna Rhodamin B. Inspeksi Kepala Balai Besar BPOM Denpasar pada tahun 2016 ditemukan lebih dari 30% makanan mengandung zat berbahaya. Penelitian rhodamin B pada kue Ku sebanyak 5 sampel yang dijual di pasar Agung Desa Peninjoan Denpasar oleh Ni Kadek Era, dkk pada tahun 2016, ke lima sampel tersebut menggunakan rhodamon B.

Rhodamin B adalah salah satu pewarna sintesis yang dilarang penggunaannya untuk bahan pangan. Menurut WHO, zat ini

berbahaya bagi kesehatan karena sifat kimia dan kandungan logam berat yang bersifat racun bagi tubuh. Tahun 2016 juga Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Surabaya, Jawa Timur menemukan sejumlah makanan dan jajanan buka puasa yang mengandung bahan kimia berbahaya di wilayah Tulung Agung dan Blitar. Dari 39 sampel yang didapatkan dari wilayah Blitar, ditemukan tiga jenis makanan yang positif mengandung pewarna kimia berbahaya Rhodamin B dan Boraks. Sementara uji laboratorium terhadap 50 sampel makanan di wilayah Tulungagung BPOM menemukan dua jenis kerupuk yang positif mengandung Boraks dan Rhodamin B.

Awal tahun 2018 BBPOM Bandar Lampung di Kabupaten Pringsewu ditemukan sebanyak 49 glondongan bahan adonan kerupuk. Dari tujuh pasar dilakukan pengujian menemukan sejumlah makanan mengandung boraks dari tujuh pasar yang dilakukan pengujian 295 sampel dengan hasil 36 sampel mengandung bahan berbahaya dan di Pasar Tugu ditemukan cenil, cendol sagu mutara, kelanting yang mengandung pewarna rhodamin B, dan bleng. Pada tahun 2018 juga BBPOM temukan bahan mengandung rhodamin B dan boraks, dari 34 produk, enam produk mengandung rhodamin B dan dua produk mengandung boraks

Pasar tradisional di Bandar Lampung merupakan pasar tradisional yang menjual berbagai macam kebutuhan manusia, diantaranya menjual berbagai macam makanan. Salah satunya adalah makanan jajanan pasar yang kita dengar dengan sebutan kue tradisional. Kue tersebut sangat beragam mulai dari bentuk rasa dan warnanya. Pedagang jajanan pasar ada yang mengambil dari produsen dan ada yang membuat sendiri kue-kue tersebut. Dari hasil pengamatan penulis banyak jajanan pasar yang dijual pada pasar-pasar tersebut, seperti cenil, cendol sagu mutiara, apem, wajik, getuk, getuk lindri, kue lapis, sengkulun, dadar gulung, bolu kukus, bugis, tiwul, kelepon, kelanting, marning, lontong

Metode

Penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif dengan mengidentifikasi bahan tambahan dilarang digunakan pada makanan yang berupa Jajanan Pasar. Variabel pada penelitian ini adalah Rhodamin B dan Boraks pada Jajanan Pasar yang dijual pedagang di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung, yaitu

Pasar Tugu, Pasar Wayhalim, Pasar Bambu Kuning dan Pasar Koga. Sampel yang digunakan berupa jajanan pasar yang berjumlah 27 jenis, berupa kue cantik manis, kue ku, sengkulun, apem berwarna merah, kue lapis singkong, putu mayang, bolu kukus, sagumutara, wafer stik berwarna merah, kelanting berwarna merah dan putih, lontong, Mie kuning, bakso. Pemeriksaan sampel dilakukan dengan menggunakan metode Kit test.

Hasil

Hasil pemeriksaan terhadap 27 sampel jajanan pasar, yaitu cantik manis, kue ku, sengkulun, apem, kue lapis singkong, putu mayang, bolu kukus, sagu mutiara, wafer stik, kelanting, dan lontong, mie kuning, bakso. Hasil dinyatakan positif positif Rhodamin B jika warna larutan sampel di teteskan larutan pereaksi berwarna akan berwarna ungu (dibandingkan dengan larutan baku) dan borak apabila larutan sampel ditetaskan pada kertas kurkumin akan menghasilkan warna merah coklat (dibandingkan dengan larutan baku)

Tabel 1. Hasil pemeriksaan kualitatif pewarna Rhodamin B dan Borak pada jajanan pasar di Pasar Kota Bandar Lampung

No	Jenis Sampel	Kesimpulan
1	Cantikmanis	Negatif Rhodamin B
2	Kue Ku	Negatif Rhodamin B
3	Apem 1 berwarna merah	Positif Rhodamin B
4	Sengkulun	Negatif Rhodamin B
5	PutuMayang	Negatif Rhodamin B
6	Kelanting 1 berwarna merah	Negatif Rhodamin B dan borak
7	Kelanting 2 berwarna merah	Negatif Rhodamin B dan Borak
8	Wafer Stik berwarna merah	Negatif Rhodamin B
9	Lontong 1	Negatif Borak
10	Mie Kuning besar 1	Negatif Borak
11	Mie kuning 2	Negatif Borak
12	Kelanting 3 berwarna merah	Positif Rhodamin B/ (-) Borak
13	Kelanting 4	Negatif Borak
14	Kelanting 5 berwarna merah	Negatif Rhodamin B dan borak
15	Lapis singkong	Negatif Rhodamin B
16	Apem 2 berwarna merah	Negatif Rhodamin B
17	Apem 3 berwarna merah	Negatif Rhodamin B
18	Bakso 1	Negatif Borak
19	bakso 2	Negatif Borak
20	Bakso 3	Negatif Borak
21	Bakso 4	Negatif Borak
22	Bolu kukus	Negatif Rhodamin B
23	Bakso 5	Negatif Borak
24	Lontong 2	Negatif Borak
25	Kelanting 6	Negatif Borak
26	Lontong 3	Negatif Borak
27	Sagu mutiara	Negatif Rhodamin B

8
Tabel 2. Persentase Hasil Pemeriksaan Rhodamin B pada Jajanan Pasar

No	Hasil Pemeriksaan	Jumlah	Persentase
1	Positif	2	16,67
2	Negatif	12	83,33

Hasil pemeriksaan terhadap 14 jajanan pasar terhadap penggunaan rhodamin B, didapatkan 2 sampel positif (16,67%) mengandung pewarna sintetis yang dilarang digunakan pada makanan yaitu kue apem dan kelanting

Tabel 3. Hasil pemeriksaan kualitatif Borak pada jajanan pasar di Pasar Kota Bandar Lampung

No	Hasil Pemeriksaan	Jumlah	Persentase
1	Positif	0	0
2	Negatif	16	100

Hasil pemeriksaan terhadap penggunaan borak pada 16 sampel jajanan pasar (2 sampel kelanting berwarna merah dilakukan pemeriksaan terhadap pewarna rhodamin B dan borak) dan tidak ditemukan adanya borak pada sampel tersebut.

Pembahasan

Hasil penelitian terhadap 27 sampel jajanan pasar yang terdiri dari kue cantik manis, kue ku, sengkulun, apem, kue lapis singkong, putu mayang, bolu kukus, sagu mutiara, wafer stik, ke-ting, dan lontong, mie kuning, dan bakso, yang dijual di pasar tradisional Kota Bandar Lampung dengan menggunakan metode Test Kit. Hasil penelitian didapatkan 2 sampel makanan jajanan yang berwarna merah terdeteksi menggunakan rhodamin B sebagai pewarna yang ditandai dengan hasil pemeriksaan larutan sampel berwarna ungu sama dengan warna larutan baku rhodamin B, secara fisik juga terlihat warna yang dihasilkan pada jajanan pasar tidak homogen, terdapat bintik-bintik kemerahan pada sampel, hal tersebut merupakan salah satu ciri dari pewarna rhodamin B jika digunakan pada makanan.

Pemeriksaan terhadap sampel bakso, kelanting dan lontong tidak ditemukan adanya penggunaan borak yang ditunjukkan dengan hasil pemeriksaan sampel pada kertas kurkumin tidak menghasilkan warna merah coklat jika dibandingkan dengan larutan baku borak.

Penelitian yang pernah peneliti lakukan di Pasar Natar Lampung Selatan pada tahun 2016 terhadap jajanan pasar yang berwarna merah,

dari 14 sampel jajanan pasar tersebut ditemukan 57,14 % menggunakan pewarna rhodamin B yang digunakan pada makanan. Hal ini juga sejalan dengan hasil penelitian Permatasari,dkk pada bulan Desember 2013-Januari 2014 pada Jajanan pasar di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung, dari 30 sampel yang diuji terdapat 15 sampel positif menggunakan pewarna Rhodamin B, dan penelitian rhodamin B pada kue Ku sebanyak 5 sampel yang dijual di pasar Agung Desa Peninjooan Denpasar oleh Ni Kadek Era, dkk pada tahun 2016, ke lima sampel tersebut menggunakan rhodamin B.

Dari hasil wawancara singkat terhadap beberapa pedagang, pada umumnya jajanan pasar yang dijual bukan hasil buatan sendiri, melainkan diambil dari produsen pembuat kue, dan masih adanya pedagang yang belum mengetahui bahaya bagi kesehatan dalam hal penggunaan pewarna dan pewarot yang dilarang jika ditambahkan pada makanan seperti rhodamin B dan borak (dipasaran dikenal dengan gincu dan bleng).

Penambahan rhodamin B pada jajanan pasar berfungsi sebagai pewarna untuk menambah daya tarik masyarakat agar makanan terlihat lebih menarik. Penyalahgunaan rhodamin B pada makanan merupakan pelanggaran dan rhodamin B merupakan salah satu pewarna berbahaya yang masuk ke dalam peraturan Menteri Kesehatan No.239/Menkes/Per/1985 tentang pewarna berbahaya dan dilarang digunakan dalam makanan dan Permenkes RI No.033 tahun 2012.

Penggunaan rhodamin B dalam produk pangan dilarang karena bersifat karsinogenik kuat, dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati hingga kanker hati (Syah et al. 2005). Beberapa sifat berbahaya dari rhodamin B seperti menyebabkan iritasi bila terkena mata, menyebabkan kulit iritasi dan kemerahan bila terkena kulit hampir mirip dengan sifat dari Klorin yang seperti disebutkan di atas berikatan dalam struktur rhodamin B. Penyebab lain senyawa ini begitu berbahaya jika dikonsumsi adalah senyawa tersebut adalah senyawa yang radikal. Senyawa radikal adalah senyawa yang tidak stabil. Dalam struktur Rhodamin kita ketahui mengandung klorin (senyawa halogen), sifat halogen adalah mudah bereaksi atau memiliki reaktivitas yang tinggi maka dengan demikian senyawa tersebut karena merupakan senyawa yang radikal akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan berikatan dengan senyawa-senyawa dalam tubuh kita

sehingga pada akhirnya akan memicu kanker pada manusia.

Penggunaan rhodamin B pada makanan dan minuman dalam waktu lama (kronis) akan mengakibatkan kanker dan gangguan fungsi hati. Namun demikian, bila terpapar Rhodamin B dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut keracunan Rhodamin B. Bila rhodamin B tersebut masuk melalui makanan akan mengakibatkan iritasi pada saluran pencernaan dan mengakibatkan gejala keracunan dengan urine yang berwarna merah maupun merah muda. Selain melalui makanan dan minuman, rhodamin B juga dapat mengakibatkan gangguan kesehatan, jika terhirup akan terjadi iritasi pada saluran pernafasan. Mata yang terkena rhodamin B juga akan mengalami iritasi yang ditandai dengan mata kemerahan dan timbunan cairan atau udem pada mata. (Yuliarti, 2007).

Bahaya jangka pendek penggunaan rhodamin B diantaranya adalah mual, muntah, sakit perut, dan tekanan darah rendah. Sedangkan bahaya jangka panjangnya adalah kanker. Jika terhirup dapat menimbulkan iritasi pada saluran pernafasan. Jika terkena kulit dapat menimbulkan iritasi pada kulit. Jika terkena mata dapat menimbulkan iritasi pada mata, mata kemerahan, udem pada kelopak mata. Jika tertelan dapat menimbulkan gejala keracunan dan air seni berwarna merah atau merah muda.

Selain itu, rhodamin B juga memiliki senyawa pengalkilasi ($\text{CH}_3\text{-CH}_3$) yang bersifat radikal sehingga dapat berikatan dengan protein, lemak, dan DNA dalam tubuh. Penggunaan zat pewarna ini dilarang di Eropa mulai 1984 karena rhodamin B termasuk bahan karsinogen (penyebab kanker) yang kuat. Konsumsi rhodamin B dalam jangka panjang dapat terakumulasi di dalam tubuh dan dapat menyebabkan gejala pembesaran hati dan ginjal, gangguan fungsi hati, kerusakan hati, gangguan fisiologis tubuh, atau bahkan bisa menyebabkan timbulnya kanker hati.

Simpulan hasil penelitian ini berdasarkan Permenkes RI No. 033 tahun 2013, didapatkan 2 sampel (16,67%) mengandung rhodamin B dan 12 sampel (83,33%) tidak mengandung rhodamin B. serta 16 sampel (100%) jajanan makanan tidak mengandung boraks.

Daftar Pustaka

Bahan Tambahan Pangan (*Food Additive*)
ebook.com, diakses tanggal 26 Juni 2018

- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dep.K RI, 1990. *SK Dirjen POM 00386/C/SK/III/90. Tentang Perubahan Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan No239/Menkes/ Per/V/85*. Depkes RI. Jakarta.
- Dep.Kes RI, 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88, Tentang Bahan Tambahan Pangan*. DepKes RI Jakarta)
- Dep.Ker RI 2012 *Peraturan Menteri Kesehatan No. 033/2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Dep Kes RI Jakarta.
- Syah et al.2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pangan IPB
- Trenggono,dkk.1990. *Bahan Tambahan Makanan (food Aditives)*. Yogyakarta: Bukubiru
- Winarno, F.G.2004. *Keamanan Pangan jilid 1*, M-Brio Press, Bogor.
- Yuliarti, Nurheti.2007. *Makanan Awas Bahaya Dibalik Lezatnya*. Yogyakarta: Andi

Diskripsi bahan tambahan dilarang pada jajanan

ORIGINALITY REPORT

35%
SIMILARITY INDEX

%
INTERNET SOURCES

30%
PUBLICATIONS

25%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | Submitted to Higher Education Commission Pakistan
Student Paper | 3% |
| 2 | Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta
Student Paper | 3% |
| 3 | Submitted to Politeknik Negeri Jember
Student Paper | 3% |
| 4 | Junaidi Junaidi, Syahrizal Syahrizal.
"Pemanfaatan pewarna alami sebagai pengganti zat pewarna sintetis Rhodamin B pada es krim", Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan, 2020
Publication | 2% |
| 5 | LAILATUL UKHDIYAH. "IDENTIFIKASI SIKLAMAT PADA JAJANAN PASAR DI PASAR HYGIENES KELURAHAN GAMALAMA DI KOTA TERNATE TAHUN 2017", Jurnal Kesehatan Poltekkes Ternate, 2018
Publication | 2% |

6	Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang Student Paper	2%
7	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	2%
8	Paulina V.Y Yamlean. "IDENTIFIKASI DAN PENETAPAN KADAR RHODAMIN B PADA JAJANAN KUE BERWARNA MERAH MUDA YANG BEREDAR DI KOTA MANADO", JURNAL ILMIAH SAINS, 2011 Publication	2%
9	Jatmiko Wahyudi. "MENGENALI BAHAN TAMBAHAN PANGAN BERBAHAYA : ULASAN", Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK, 2017 Publication	2%
10	Submitted to Padjadjaran University Student Paper	2%
11	Surati Surati. "BAHAYA ZAT ADITIF RHODAMIN B PADA MAKANAN", Biosel: Biology Science and Education, 2015 Publication	2%
12	Vidya Kusumawardani, Usisa Rohmah. "ADOPSI DAN INOVASI KEGIATAN PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN BPOM-RI", Jurnal Studi Komunikasi dan Media, 2018	2%

-
- 13 Eva Mayasari, Riska Epina Hayu, Ika Permanasari. "Education Media Videos and Posters on Healthy Snacks Behavior In Elementary Schools Students", STRADA Jurnal Ilmiah Kesehatan, 2020

Publication

-
- 14 Submitted to Universitas Indonesia

Student Paper

-
- 15 Submitted to Universitas Jember

Student Paper

-
- 16 Dwi Mega Permatahati, Luh Pratiwi Diva Yanti. "Metode Identifikasi Rhodamine B pada Makanan dan Kosmetik", Bima Nursing Journal, 2021

Publication

-
- 17 Fajriansyah Fajriansyah. "Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery", AcTion: Aceh Nutrition Journal, 2016

Publication

-
- 18 Heriyanti Heriyanti, Restina Bemis, Rahmat Basuki. "Pengujian Kandungan Boraks dan Formalin Pada Makanan Dengan Menggunakan Simple Methods Di Kelompok PKK Km. 13 Pondok Meja", Jurnal Karya Abdi Masyarakat, 2019

Publication

19	Dion Pardameian Hutasoit. "Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare", Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada, 2020 Publication	1 %
20	Putu Dian Pradnyanitasari, Putu Yudha Asteria Putri, Ida Ayu Agung Idawati. "PKMS PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA BERBASIS EKONOMI KREATIF MELALUI USAHA PEMBUATAN KUE TRADISIONAL DI BANJAR BLAHTANAH SUKAWATI", Jurnal Abdi Masyarakat, 2019 Publication	1 %
21	Submitted to Forum Perpustakaan Perguruan Tinggi Indonesia Jawa Timur Student Paper	1 %
22	St. Maryam, A. Muflihunna, Ulfa Sajadah. "ANALISIS PEWARNA RHODAMIN B DALAM SAUS TOMAT YANG BEREDAR DI KOTA MAKASSAR SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS", Jurnal Ilmiah As-Syifaa, 2014 Publication	1 %
23	Submitted to Universitas Pelita Harapan Student Paper	1 %
24	Resty Widya Hersa, Denia Pratiwi. "PENETAPAN KADAR NITRIT PADA SOSIS BERMERK DENGAN METODE	<1 %

SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis", JOPS (Journal Of Pharmacy and Science), 2018

Publication

25

Submitted to UIN Syarif Hidayatullah Jakarta

Student Paper

<1 %

26

Muhammad Zainul Majdi, Baiq Yuliana Rizkiwati. "Inovasi kue kering berbahan dasar rimpang dan pemanfaatan e-commerce sebagai upaya peningkatan omset penjualan di masa pademi covid", Lentera Negeri, 2021

Publication

<1 %

27

Nurliza Nurliza, Eva Dolorosa, Lucky Hartanti. "Kelompok Nelayan dan Wanita Nelayan di Selakau dan Pemangkat dalam Pengolahan Udang Rebon Menjadi Bubuk Terasi Kering", Jurnal Pengabdi, 2018

Publication

<1 %

28

Sitha Sartika, Greta J.P. Wahongan, Josef S.B. Tuda. "Survei kecacingan pada anak dengan riwayat alergi di sekolah dasar yang terdapat di Kecamatan Sario Kota Manado", Jurnal e-Biomedik, 2016

Publication

<1 %

29

Submitted to University of Muhammadiyah Malang

Student Paper

<1 %

30

Eko Hidayaturrohman Khumaeni, Kristian Ubanayo, Yulia Maulidatul Karomah.

"Identifikasi Zat Pewarna Makanan Rhodamin B Pada Jajanan Mie Lidi Di Sekolah Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas 2020", Jurnal Ilmiah JOPHUS : Journal Of Pharmacy UMUS, 2020

Publication

<1 %

31

M I Sari, Ulfa Andayani, Anneke, Andini, Akhmad Sabarudin. "Microfluidic Paper based Analytical Device (μ pads) for Analysis of Benzoat Acid in Packaged Beverages", IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 2019

Publication

<1 %

32

Fitri Mairizki, Rika Mianna. "PENDIDIKAN GIZI MELALUI PENINGKATAN PENGETAHUAN TENTANG KEAMANAN MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH", Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin, 2019

Publication

<1 %

33

Sri Murniasih, Agus Taftazani. "EVALUASI Hg, Cd, Co, Cr, DAN As DALAM SAMPELPRODUK AGROINDUSTRI BERDASARKAN KEPUTUSAN BPOM DAN ADI (ACCEPT DAILY INTAKE)", GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir, 2013

Publication

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off