

## **Analisis Bahan Tambahan Pangan, Hubungan Karakteristik Sosial Ekonomi, Pengetahuan Dan Daya Terima Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal Kemasan**

**Dwi Noviyantini, \*Prita Dhyani Swamilaksana, Putri Ronitawati.**

Program Studi Ilmu Gizi,  
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan,  
Universitas Esa Unggul Kebon Jeruk, Jakarta  
Email : [prita.dhyani@esaunggul.ac.id](mailto:prita.dhyani@esaunggul.ac.id)

### **Abstract:**

Purchasing decisions are closely related because before making a purchase consumers make attributes as important considerations in making purchasing decisions. If the product purchased is in accordance with what is desired, the consumer will make a purchase so that it can benefit the producer. Objective: From this study is to determine the analysis of food additives, the relationship of socio-economic characteristics, knowledge and acceptability with the decision to purchase the chili sauce. Method: This study is a cross sectional study. Sampling was done by purposive sampling technique obtained a total of 110 respondents. Data collected includes socio-economic characteristics of respondents, knowledge and acceptability. Bivariate analysis using chi square statistical tests. Results: The results showed the sodium benzoate content of A Sauce 822.84 mg / kg, B Sauce 1.035.07 mg / kg, C Sauce 567.54 mg / kg. there is a relationship between the level of education ( $p=0,001$ ), income ( $p=0,000$ ), level of knowledge ( $p=0,011$ ), acceptance ( $p=0,003$ ) with the decision to purchase chili sauce. Conclusion: Sodium Benzoate in ABC Extra Spicy Sauce and Indofood Spicy Sauce meets SNI standards, Dua Belibis Sauce exceeds SNI standards and all negative chili sauce contains Rhodamin B. coloring if consumed in excess can cause stomach cramps, stomach irritation and digestive tract irritation.

**Keywords:** purchasing decisions, socioeconomic characteristics, knowledge, acceptability

### **ABSTRAK**

Keputusan pembelian sangat erat kaitannya karena sebelum melakukan pembelian konsumen menjadikan atribut sebagai bahan pertimbangan penting dalam pengambilan keputusan pembelian. Jika produk yang dibeli sesuai dengan apa yang diinginkan maka konsumen akan melakukan pembelian sehingga dapat memberikan keuntungan bagi produsen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis bahan tambahan pangan, hubungan karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan dan daya terima dengan keputusan pembelian saus sambal kemasan. Metode penelitian ini termasuk jenis penelitian *cross sectional*. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling* didapat total responden sebanyak 110 orang. Data yang dikumpulkan meliputi karakteristik sosial ekonomi responden, pengetahuan dan daya terima. Analisis bivariat menggunakan uji statistik *chi square*. Hasil penelitian menunjukkan kandungan natrium benzoate saus A 822.84mg/kg, saus B 1,035.07mg/kg, saus C 567.54mg/kg. ada hubungan tingkat pendidikan ( $p=0,001$ ), penghasilan ( $p=0,000$ ), tingkat pengetahuan ( $p=0,011$ ), daya terima ( $p=0,003$ ) dengan keputusan pembelian saus sambal kemasan.

**Simpulan** : Masih ditemukan kandungan Natrium Benzoat pada ketiga Saus tersebut yaitu Saus A dan Saus C sudah memenuhi standar SNI, Saus B melebihi standar SNI dan semua saus sambal negative mengandung pewarna Rhodamin B. apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan kram perut, iritasi lambung dan iritasi saluran pencernaan.

**Kata kunci** : keputusan pembelian, karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan, daya terima

## PENDAHULUAN

Bahan tambahan makanan dalam penggunaannya masih perlu mendapatkan perhatian baik jenisnya maupun ukurannya. Bahan tambahan yang digunakan adalah bahan tambahan khusus makanan dan ukurannya sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dalam hal ini adalah peraturan menteri kesehatan RI (Fajarwati, 2012). Bahan tambahan pangan adalah bahan yang dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung. Salah satu bahan tambahan pangan yang sering digunakan adalah pengawet dan pewarna (Ika,2016).

Salah satu jenis produk makanan yang biasanya menggunakan bahan tambahan makanan berupa zat pewarna dan zat pengawet adalah saus. Saus sambal adalah saus yang diperoleh dari

bahan utama cabai (*Capsicum sp*) yang matang dan baik, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan digunakan sebagai penyedap makanan (SNI, 1992). Tingkat keawetan saus sambal sangat ditentukan oleh proses pengolahan yang diterapkan dan jumlah bahan pengawet yang digunakan. Bahan pengawet yang sering digunakan dalam saus sambal adalah benzoat, dengan jumlah maksimum benzoat yang boleh digunakan adalah 1g/kg bahan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013.

Pembatasan penggunaan benzoat bertujuan agar tidak terjadi keracunan. Mengonsumsi makanan yang mengandung natrium benzoat tidak berakibat buruk secara langsung, tetapi akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh apalagi jika jumlah yang dikonsumsi melebihi batas penggunaannya (Triastuti, 2013). Konsumsi benzoat di atas batas maksimum 1g/kg bahan dapat menyebabkan kejang-kejang, hiperaktif, serta penurunan berat badan yang pada akhirnya dapat menyebabkan kematian.

Yang umumnya terdapat dalam bentuk natrium benzoat atau kalium benzoat yang bersifat lebih mudah larut. Benzoat sering digunakan untuk mengawetkan berbagai pangan dan minuman, seperti sari buah, minuman ringan, saus tomat, saus sambal, selai, jeli, manisan, kecap dan lain-lain (Sevita, 2013). Bahan pengawet berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroba agar makanan dan minuman bisa bertahan lama. Penambahan bahan pengawet dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dengan cara merusak dinding sel, merusak sistem genetika sel, serta menghambat enzim. Natrium Benzoat ( $\text{NaC}_7\text{H}_5\text{O}_2$ ) sering digunakan untuk mengawetkan berbagai makanan dan minuman (Rosida, 2008).

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, beberapa zat pewarna telah mengalami perkembangan seperti halnya zat pewarna hasil rekayasa teknologi yang ikut berkembang. Warna merupakan salah satu faktor penentu yang dilihat oleh seseorang sebelum memutuskan untuk memilih suatu barang yang termasuk di dalamnya adalah makanan dan minuman. Makanan yang memiliki warna cenderung lebih menarik untuk dipilih konsumen daripada makanan yang tidak berwarna. Pemakaian zat pengawet pemanis dan pewarna sintetik pada makanan dan minuman telah banyak digunakan. Khususnya zat pewarna, masih banyak

ditemukan pemakaian zat pewarna sintetik yang sangat berbahaya bagi kesehatan manusia, contohnya: Rhodamin B, Sudan I, Metanil Yellow, Citrus Red, Violet dan lain-lain.

## **METODE PENELITIAN**

### **Rancangan/Desain Penelitian**

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan cross sectional. Penelitian sampel untuk penelitian ini dilakukan di Laboratorium PT. Saraswanti Indo Genetech untuk menganalisis pengawet dan pewarna dan Pengambilan sampel dilakukan di Kecamatan Kembangan Jakarta Barat dengan menggunakan teknik *purposive sampling* dimana semua populasi digunakan sebagai sampel tetapi tetap memperhitungkan kriteria-kriteria tertentu.

### **Sasaran Penelitian (Populasi/Sampel/Subjek Penelitian)**

Populasi dalam penelitian ini adalah 29.851 ibu rumah tangga kecamatan kembangan jakarta barat. Sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah 110 ibu rumah tangga kecamatan kembangan jakarta barat.

### **Pengembangan Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data**

Data yang dikumpulkan menggunakan instrumen berupa lembar persetujuan menjadi responden, kuisioner dan form *Semi- Quantitative Food Frequency*. Data yang dikumpulkan

meliputi karakteristik responden dan sosial ekonomi responden, pengetahuan, daya terima dan keputusan pembelian saus sambal. Data karakteristik responden diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuisisioner meliputi nama, usia, pendidikan terakhir, penghasilan, dan merk saus yang dibeli. Data pengetahuan diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan form dengan 25 pertanyaan tentang bahan tambahan pangan, fungsi bahan tambahan pangan, akibat berlebihan mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan tambahan pangan, tujuan diberi bahan tambahan pangan, ciri-ciri makanan yang mengandung bahan tambahan pangan. Data daya terima diperoleh melalui wawancara langsung menggunakan form dengan 7 pertanyaan tentang aroma, rasa, komposisi bentuk kemasan, warna dan gambar pada saus. Keputusan pembelian diperoleh melalui wawancara langsung menggunakan form *Semi-Quantitative Food Frequency* untuk dihitung berapa kali mereka membeli saus dalam sebulan.

### **Teknik Analisis Data**

Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan program komputer. Analisis univariat dilakukan untuk mendeskripsikan masing - masing variabel dengan menggunakan uji *chi square*. Analisis bivariat dilakukan untuk menganalisis hubungan signifikan dan

tidak signifikan antara karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan dan daya terima dengan keputusan pembelian dengan derajat kepercayaan 95% ( $\alpha = 0,05$ ).

Penelitian ini telah mendapat persetujuan dari Komite Etik Penelitian Kesehatan Universitas Esa Unggul nomor: 0435-19.449/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/VIII/2019.

### **HASIL**

Berdasarkan hasil laboratorium dengan menggunakan metode HPLC didapatkan hasil 822.84 mg/kg kadar natrium benzoat saus A, 567.54 mg/kg kadar natrium benzoat saus C dan 1,035.07 mg/kg kadar natrium benzoat saus B. Saus sambal A, saus B dan saus C menunjukkan bahwa sampel tidak mengandung rhodamin B. Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 110 responden.

Jumlah responden yang memilih saus sambal A sebanyak 74 responden (67.3%), sedangkan responden yang memilih saus sambal B sebanyak 18 responden (16.4%) dan responden yang memilih saus sambal C sebanyak 18 responden (16.4%).

Berdasarkan hasil penelitian jumlah responden dengan pendidikan terakhir yaitu sebanyak 17 responden (15.5%) pendidikan SMP, 71 responden (64.5%) pendidikan SMA dan 22 responden (20.0%) pendidikan perguruan tinggi.

Responden dengan penghasilan tertinggi yaitu < Rp. 3.900.000,- sebanyak 64 responden (58.2%) sedangkan penghasilan terendah yaitu =  $\geq$  Rp. 3.900.000,- sebanyak 46 responden (41.8%).

Responden dengan pengetahuan mengenai saus sambal kemasan yaitu diketahui bahwa sebanyak 90 responden (81.8%) dengan pengetahuan baik, 17 responden (25.5%) dengan pengetahuan cukup dan 3 responden (2.7%) dengan pengetahuan kurang .

Responden dengan daya terima mengenai saus sambal kemasan diketahui bahwa sebanyak 75 responden (68.2%) dengan sangat setuju, 18 responden (16.4%) dengan setuju dan 17 responden (15.5%) dengan tidak setuju.

Tabel 1. Hasil Laboratorium Pada Saus Sambal

Parameter	Satuan	Hasil ( $\bar{X}$ )	Ket.	Rhodamin B
A	mg/kg	822.84	Sesuai SNI	Negatif
B	mg/kg	1,035.07	Tidak Sesuai SNI	Negatif
C	mg/kg	567.54	Sesuai SNI	Negatif

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Analisis Univariat

Kategori	Jumlah (n)	%
<b>Pendidikan Terakhir</b>		
SMP (Rendah)	17	15.5
SMA (Menengah)	71	64.5
Perguruan Tinggi	22	20.0

<b>Penghasilan</b>		
< Rp. 3.900.000,-	64	58.2
= $\geq$ Rp. 3.900.000,-	46	41.8
<b>Pengetahuan</b>		
Baik >80%	90	81.8
Cukup 60-80%	17	25.5
Kurang < 60%	3	2.7
<b>Daya Terima</b>		
Sangat Setuju 22-28	75	68.2
Setuju 15-21	18	16.4
Tidak Setuju 8-14	17	15.5
<b>Keputusan Pembelian</b>		
Jarang Membeli	51	46.4
Sering membeli	59	53.6

Sumber: Data Primer (2019)

Analisis bivariat variabel Pendidikan Terakhir diretriksi menjadi 3 kategori yaitu SMP, SMA dan Perguruan Tinggi dengan keputusan pembelian diperoleh sebanyak 15 responden (88.2%) dengan pendidikan SMP dan sering membeli. Sebanyak 42 responden (59.2%) dengan pendidikan SMA dan jarang membeli, sedangkan 15 responden (68.2%) dengan pendidikan perguruan tinggi dan sering membeli. Didapati nilai  $p = 0,001$  ( $p < \alpha$ ). Dikarenakan nilai  $p < \alpha$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pendidikan terakhir dengan keputusan pembelian.

Variabel Penghasilan diretriksi menjadi 2 kategori yaitu < Rp. 3.900.000,- dan =  $\geq$  Rp. 3.900.000,- dengan keputusan pembelian diperoleh sebanyak 40 responden (62.5%) dengan

penghasilan < Rp. 3.900.000,- dan jarang membeli sedangkan 35 responden (76.1%) dengan penghasilan =  $\geq$  Rp. 3.900.000,- dan sering membeli. Didapati nilai  $p = 0,000$  ( $p < \alpha$ ). Dikarenakan nilai  $p < \alpha$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penghasilan dengan keputusan pembelian.

Variabel Tingkat Pengetahuan diretriaksi menjadi 3 kategori yaitu baik, cukup dan kurang dengan keputusan pembelian diperoleh Sebanyak 54 responden (60.0%) dengan pengetahuan baik dan sering membeli. Sebanyak 12 responden (70.6%) dengan pengetahuan cukup dan jarang membeli, sedangkan 3 responden (100%) dengan pengetahuan kurang dan jarang membeli. Didapati nilai  $p = 0,011$  ( $p < \alpha$ ). Dikarenakan nilai  $p < \alpha$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan keputusan pembelian. Variabel daya terima diretriaksi menjadi 3 kategori yaitu sangat setuju, setuju dan tidak setuju dengan keputusan pembelian diperoleh sebanyak 42 responden (56.0%) dengan daya terima sangat setuju dan jarang membeli. Sebanyak 11 responden (61.1%) dengan daya terima setuju dan sering membeli, sedangkan 15 responden (88.2%) dengan daya terima tidak setuju dan sering membeli. Didapati nilai  $p = 0,003$  ( $p < \alpha$ ). Dikarenakan nilai  $p < \alpha$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan

yang bermakna antara daya terima dengan keputusan pembelian.

## PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa tingkat pendidikan terendah responden adalah SMP yaitu sebanyak 17 responden (15.5%) sedangkan untuk tingkat pendidikan tertinggi responden adalah SMA yaitu sebanyak 71 responden (64.5%). Tingkat pendidikan akan berpengaruh terhadap kemampuan dalam bersikap dan berperilaku. Pendidikan seseorang mempengaruhi cara pandangnya terhadap diri dan lingkungannya. Sehingga akan berbeda sikap orang yang berpendidikan lebih tinggi dengan yang berpendidikan rendah. Pendidikan akan menghasilkan banyak perubahan seperti pengetahuan, sikap dan perbuatan. (Soekanto, 2002).

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa penghasilan responden tertinggi yaitu < Rp. 3.900.000,- sebanyak 64 responden (58.2%) sedangkan penghasilan terendah yaitu =  $\geq$  Rp. 3.900.000,- sebanyak 46 responden (41,8%). Penghasilan yang tinggi akan mempengaruhi seseorang untuk membeli barang-barang dengan kualitas yang lebih baik sedangkan pendapatan yang rendah akan mempengaruhi perilaku seseorang untuk membelanjakan lebih sedikit uangnya sehingga tidak

memperdulikan kualitas dan kuantitas barang yang dibeli (Setiadi, 2003).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan terendah responden adalah pengetahuan kurang yaitu sebanyak 3 responden (2.7%) sedangkan tingkat pengetahuan tertinggi responden adalah pengetahuan baik yaitu sebanyak 90 responden (81.8%). Perilaku seseorang akan lebih baik dan dapat bertahan lebih lama apabila didasari tingkat pengetahuan dan kesadaran yang baik. Seseorang yang mempunyai pengetahuan yang baik akan sesuatu hal diharapkan akan mempunyai sikap yang baik juga (Notoadmojo, 2003).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa daya terima terendah responden adalah tidak setuju yaitu sebanyak 17 responden (15.5%) sedangkan daya terima tertinggi responden adalah sangat setuju yaitu sebanyak 75 responden (68.2%). Daya terima bentuk kepekaan seseorang terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu objek yang akan menimbulkan kesediaan untuk memperhatikan dan mengamati rangsangan yang timbul (Mustaqim, 2001). Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa keputusan pembelian tertinggi yaitu sering membeli saus sambal sebanyak 59 responden (53.6%). Keputusan pembelian adalah proses dimana konsumen

memutuskan untuk membeli merk mana yang akan dibeli dan proses penyeleksian terhadap dua pilihan alternatif atau lebih yang menghasilkan keputusan untuk membeli atau tidak membeli (Kanuk, 2008).

### **Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Keputusan Pembelian Saus Sambal**

Berdasarkan uji statistik *chi square* antara tingkat pendidikan dengan keputusan pembelian didapatkan nilai signifikan  $p = 0.001$  ( $p < \alpha$ ) yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan keputusan pembelian. Hal tersebut mengindikasikan bahwa responden yang memiliki pendidikan terakhir adalah SMA/Sederajat yaitu masih jarang membeli saus sambal dikarenakan mereka kurang mengerti dengan sosial media dan masih kurang informasi tentang bahan tambahan pangan yang ada di saus sambal dan kebanyakan dari mereka hanya menggunakan saus untuk pelengkap makanan saja. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Sastra (2015) yang mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan ( $p < 0.05$ ) antara tingkat pendidikan dengan keputusan pembelian saus sambal botol di bandar lampung.

### **Hubungan penghasilan dengan Keputusan Pembelian Saus Sambal**

Berdasarkan uji statistik *chi square* antara penghasilan dengan keputusan pembelian didapatkan nilai signifikan  $p = 0.000$  ( $p < \alpha$ ) yang menunjukkan bahwa ada

hubungan antara penghasilan dengan keputusan pembelian. Hal tersebut mengindikasikan bahwa responden yang memiliki penghasilan < Rp. 3.900.000,- perbulan adalah responden yang jarang membeli saus sambal dikarenakan jika pendapatan konsumen turun maka menyebabkan konsumen membeli kebutuhan makanan yang sedikit atau seperlunya saja sehingga saus sambal akan berkurang dan pembelian pun berkurang sehingga mereka lebih memilih untuk membeli bahan pokok dibandingkan membeli saus. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Devi (2015) yang mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan ( $p < 0.05$ ) antara jumlah pendapatan dengan keputusan pembelian sayuran organik.

**Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Keputusan Pembelian Saus Sambal**

Berdasarkan uji statistik *chi square* antara tingkat pengetahuan dengan keputusan pembelian didapatkan nilai  $p = 0.011$  ( $p < \alpha$ ), sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara tingkat pendidikan dengan keputusan pembelian saus sambal. Hal tersebut mengindikasikan bahwa responden memiliki pengetahuan yang baik dan sering membeli dikarenakan sudah mengetahui dan memahani bahan tambahan pangan yang ada di saus sambal yang dibeli serta membeli saus dengan kualitas yang baik. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Iklillah (2014) yang mengatakan bahwa terdapat hubungan

yang signifikan ( $p < 0.05$ ) antara pengetahuan produk dengan keputusan pembelian softdrink.

### **Hubungan Daya Terima dengan Keputusan Pembelian Saus Sambal**

Berdasarkan uji statistik *chi square* antara daya terima dengan keputusan pembelian didapatkan nilai signifikan  $p = 0.003$  ( $p < \alpha$ ) yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara daya terima dengan keputusan pembelian. Hal tersebut mengindikasikan bahwa responden yang menjawab sangat setuju adalah responden yang jarang membeli saus sambal dikarenakan pendapatan keluarga yang kurang sehingga membuat mereka jarang membeli saus sambal dan pengetahuan ibu rumah tangga yang masih kurang informasi tentang saus sambal yang dikonsumsi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Renata (2017) yang mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan ( $p < 0.05$ ) antara daya terima dengan keputusan pembelian produk.

## **KESIMPULAN**

Saus sambal ABC Extra Pedas dan saus sambal Indofood Pedas kadar Natrium Benzoat sudah memenuhi standar (1000 mg/kg) yaitu 822.84 mg/kg dan 567.54 mg/kg sedangkan saus sambal Dua Belibis kadar Natrium Benzoat melebihi standar yang ditentukan 1,035.07 mg/kg. Sedangkan kandungan

Rhodamin B dari ke-3 merk saus sambal dinyatakan semua saus negatif mengandung pewarna Rhodamin B yang dilarang penggunaannya. Ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan, penghasilan, tingkat pengetahuan dan daya terima dengan keputusan pembelian saus sambal kemasan. SARAN

- a) Mencari pengetahuan dan informasi tentang zat-zat berbahaya yang terkandung dalam makanan dengan cara bekerjasama dari berbagai pihak melalui penyuluhan maupun media yang menarik perhatian masyarakat terutama ibu rumah tangga sehingga dapat meningkatkan kehati-hatian dalam memilih suatu produk makanan dengan lebih teliti terhadap produk makanan yang dibeli.
- b) Hendaknya produsen dapat meningkatkan kualitas produk saus sambal dan melakukan inovasi terbaru agar konsumen dapat tertarik untuk membeli produk saus sambal tersebut. Selain itu, konsumen untuk lebih memperhatikan atribut produk sebelum membeli agar mendapatkan kepuasan dalam berbelanja saus sambal tersebut.

#### DAFTAR PUSTAKA

- (SNI), S. N. (1992). *SNI 01-2976-1992 untuk saus cabe*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Abdurrahmansyah, Fitratul, A., & Debby, C. (2017). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saus Cabai Yang Beredar Di Kampus Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang, *Jurnal Biota*. 3 (1).
- Afrianti, L. (2010 ). *Pengawet makanan alami dan sintesis*. Bandung : Alfabeta.
- Akase, D. G. (2012). Hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan dilingkungan sekolah dasar kecamatan bongomeme kabupaten gorontalo tahun 2012, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3 (2), 1-8 .
- Ameriana, M. (2000). Perilaku Konsumen Rumah Tangga Terhadap Terhadap Kualitas Cabai. *Jurnal Hort*. 10 (1). 62-67.
- Anonim. (2012). *Pengaturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Anonym. (2013). *Pengaturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pengawet*. Jakarta : Badan Pengawas Obat Dan Makanan
- Ariani, M. (2010). Analisis konsumsi pangan tingkat masyarakat mendukung pencapaian diversifikasi pangan, *Jurnal Gizi indon*, 33(1), 20-28 .

- Arief, S. (2007). Degradasi senyawa Rhodamin B secara sonolisis dengan penambahan TiO<sub>2</sub> hasil sintesa melalui proses sol-gel . *Jurnal Ris Kim*, 1 (1), 2.
- Astuti, R. dkk. (2010). Penggunaan Zat Warna Rhodamin B Pada Terasi Berdasarkan Pengetahuan Dan Sikap Produsen Terasi Di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang. *Jurnal Libang Universitas Muhammadiyah Semarang*. 6 (2).
- Arikunto, S. (2006 ). *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta .
- Ayu Saka, L. Ni Putu, W. (2018). Identifikasi Rhodamin B Dalam Saus Sambal Yang Beredar Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Denpasar. *Jurnal Media Sains*. 2 (1): 8-13.
- Azwar, S. (2003). *Sikap Manusia, Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Branen, A. L. (1993 ). *Food Additives second Edition Revised and expanded* . New York : Marcel Dekker Inc .
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* . Jakarta: Bumi Aksara .
- Dyah, S. Sonny, S., & Selviawati. (2010). Identifikasi Bahan Pewarna Dan Pengawet Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Kota Jember. *Jurnal Stomatognatic*. 7 (1) : 37-44.
- Djarismawati, dkk. (2004). Pengetahuan Dan Perilaku Pedagang Cabe Merah Giling Dalam Penggunaan Rhodamin B Di Pasar Tradisional DKI Jakarta. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. 1 (3).
- Eka, S. Reny, N. (2018). Identifikasi Rhodamin B Pada Saus Tomat Yang Beredar Di Pasar Pagi Samarinda. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 3 (1) 125-133.
- Ervin Tri, S. (2011). Analisis Bahan Pengawet Benzoat Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Wilayah Kota Surabaya. *Jurnal Phenomenon*. 2 (1) : 7-17.
- Fajarwati, S. E. (2012). pembuatan membran komposit kitosan PVA dan pemanfaatannya pada pemisahan limbah Rhodamin B . *UNESA journal of chemistry* , 1 (2), 31-38.
- Faradila, Alloes, Y. & Elmatris. (2014). Identifikasi Formalin Pada Bakso Yang Dijual Pada Beberapa Tempat Di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 3 (2).
- Fatmawati, Suci, Rosidi, A. & Erma, H. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 04 (08).

- Fifyanita, G. Mustafa, K. (2012). Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Pembeli Produk Bandeng Juwana Elrina Semarang). *Jurnal Management*. 1 (2).
- Gerda, A. Rahayu, D. (2017). Survei Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Sabun Wajah. *Jurnal Kesehatan*. 06 (01).
- Hambali, E. (2006). *Membuat Saus Cabai dan Saus Tomat*. . Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hidayati, A. M. (2008). Identifikasi zat warna Rhodamin B pada lipstick berwarna merah . *jurnal* , 1 (1) 34-40.
- I M, Siaka. (2009). Analisis Bahan Pengawet Benzoat Pada Saus Tomat Yang Beredar Di Wilayah Kota Denpasar. *Jurnal Kimia*. 3 (2): 87-92).
- Ilham, R. Asterina, L. (2014). Gambaran Zat Pewarna Merah Pada Saus Cabai Yang Terdapat Pada Jajanan Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 3 (3).
- Ika, P. Sri, S., & Jemmy, A. (2016). Analisis Senyawa Benzoat Pada Saus Sambal Di Rumah Makan Ayam Goreng Cepat Saji Di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5 (3).
- Ikiliah. (2014). Pengaruh Pengetahuan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Softdrink Merk Frestea Pada Mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Jember. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Leha, J. Ai, N., & Ai, M. (2016). Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Upi. *Jurnal Gizi Dan Kuliner*. 5 (1).
- Maryani, Ait., 7 Nuraeni, I. (2010). Penggunaan Zat Additive Alami Dan Non Alami Di Desa Situ Udik Dan Desa Cimanggu-I Kecamatan Cibungbulang Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 5 (1).
- Nur, F. Shokhibatus, S. (2017). Pengaruh Variasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Sambal Indofood Di Supermarket Sarikat Jaya Gresik. *Jurnal Fakultas Ekonomi*, 06 (02: 156-168).
- Payu, M., Abidjulu,J., & Citra, G. (2014). Analisis Boraks Pada Mie Basah Yang Dijual Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3 (2).
- Risa, R. Yuliawati. (2018). Hubungan Harga, Lokasi, Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Dan Lingkungan Terhadap Keputusan Pembelian Susus Segar Di Kecamatan Sidoarjo, Salatiga

- Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 14 (3).
- Rosida, B. K. (2008 ). studi keawetan roti manis yang beredar di kecamatan rungkut surabaya . *Jurnal teknologi pangan dan hasil pertanian* , 3 (2) 97-1006.
- Sastra, D. Yaktiworo, Suriaty. (2015). Pengambilan Keputusan Rumah Tangga Dalam Membeli Saus Sambal Botol Di Bandar Lampung. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 3 (1).
- Sajiman, Nurhamidi, & Mahpolah. (2015). Kajian Bahan Berbahaya Formalin, Boraks, Rhodamin B, dan Methalyn Yellow Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Banjarbaru. *Jurnal Skala Kesehatan*. 6 (1).
- Sevita, V. I. (2013). pengembangan metode penentuan kadar Natrium Benzoat secara Spektrofotometri UV dalam jamur kancing kemasan plastik . *jurnal sains dan teknologi kimia* , 4 (2).
- Sovranita, R. Georgius, H. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Membeli Sayuran Organik. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 27 (60-67).
- Suparmi. Ophi, I. (2016). Hubungan Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Ibu Tentang Penggunaan Pewarna Makanan Dengan Keracunan Makanan Pada Anak Di Kelurahan Penggaron Lor Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 48 (4).
- Suryana, P. & Heru, Y. (2010). *Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya*. Jakarta. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 33 (2).
- Sjamsiwarni, R. Shinta, W. (2016). Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8 (2).
- Syafitri, Yunita., & Syarif, H. (2009). Kebiasaan Jajan Siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus Di SDN Lawanggintung 01 Kota Bogor). *Jurnal Gizi Dan Pangan*. 4 (3): 167-175.
- Triastuti E, F. d. (2013). Analisis Boraks Pada Tahu Yang Diproduksi Di Kota Manado . *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (1).
- Utami, Wahyu., &Suhendi, A. (2009). Analisis Rhodamin B Dalam Jajanan Pasar Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 10 (2): 148-155.
- Veny, R. Yaktiworo, I., & Suriaty, S. (2013). Pengambilan Keputusan Rumah Tangga Dalam Mengonsumsi Kecap Manis Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal JIIA*. 1 (3): 201-207.
- Wardanita, Minarni, R., & I Made, T. (2013). Penetapan Kadar Rhodamin B Dan Natrium Benzoat

Pada Saus Tomat Yang Beredar Di Wilayah Pasar Inpres Kota Palu. *Jurnal Akademika Kim.* 2 (4): 209-214.

Yamlean, P. V. Y. (2011). Identifikasi Dan Penetapan Kadar Rhodamin B Pada Jajanan Kue Berwarna Merah Muda Yang Beredar Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains.* 11 (2).

Yuliarti, U. (2011). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Makanan Jajanan Tradisional di Kota Malang. *Jurnal Manajemen Bisnis.* 1 (01): 7-20.