

Review Article: Analysis of The Food Additive Rhodamine B in Foods Circulated in The Public

Nur Ramdhani Kanata^{1*}, Chairatun Hisyani Putri¹, Eti Agustiani¹, Siti Nurain¹, Ninda Syaharani¹, B. Novia Rahmadita Sutanti¹, Ni Luh Eka Sudiawati Putri¹, Selvir Anandia Intan Maulidya¹

¹Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

Article History

Received : January 10th, 2026

Revised : January 20th, 2026

Accepted : January 27th, 2026

*Corresponding Author: **Nur Ramdhani Kanata**, Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: nurrrkanata@gmail.com

Abstract: Food safety is very important, especially when it comes to snacks that kids and adults eat a lot of. Rhodamine B is still often used as a food coloring, even though it has been banned because it can cause serious health problems, like liver damage and a higher risk of cancer from long-term exposure. This review seeks to investigate the occurrence of Rhodamine B in diverse food products available in the community and to evaluate the analytical methodologies employed in prior research. The research methodology employed is a literature review of national articles published between 2020 until 2025, utilizing a literature search via Google Scholar with keywords pertinent to Rhodamine B and food analysis. Data were analyzed descriptively according to sample type and analytical methods, including color reaction tests, wool thread tests, thin layer chromatography (TLC), and UV-Vis spectrophotometry, along with the outcomes of Rhodamine B identification. The findings indicated that Rhodamine B was still present in various food items, particularly traditional red cakes, school snack crackers, unbranded jam, red velvet cakes, and certain steamed cakes. Layer cakes, jelly-based foods, cilok sauce, and shrimp paste, on the other hand, were said to not have Rhodamine B in them. This finding stresses the need for ongoing food monitoring and the use of good analytical methods.

Keywords: Additive, Analysis, Chromatograph, Food, Rhodamin.

Pendahuluan

Makanan merupakan sumber energi bagi setiap manusia yang harus dipenuhi untuk menunjang dan mempertahankan kehidupan. Menjaga keamanan pangan, khususnya makanan ringan, juga penting bagi kesehatan, karena makanan ringan harus memiliki gizi yang seimbang dan bebas dari berbagai bahan kimia berbahaya seperti zat pewarna dan lainnya (Khumaeni *et al.*, 2020). Peningkatan keamanan pangan dan minuman merupakan upaya yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, kimia, dan cemaran lainnya pada pangan dan minuman yang dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia (Candra *et al.*, 2019). Pada

dasarnya, bahan tambahan pangan seperti pemanis, pewarna, dan/atau pengawet yang ditambahkan ke dalam makanan ringan berfungsi untuk meningkatkan cita rasa, membuat tampilan makanan lebih menarik dan menggugah selera, serta memberikan tekstur yang lebih disukai oleh konsumen (Widiantara, 2020).

Banyak kasus keamanan pangan di Indonesia berasal dari penyalahgunaan bahan kimia sebagai bahan tambahan pangan sintetis, seperti pemanis buatan, pewarna buatan, dan pengawet berbahaya (Fajarini & Wahyani, 2020; Wahongan *et al.*, 2021). Salah satu jenis pangan yang sering ditemukan mengandung bahan kimia berbahaya tersebut adalah makanan ringan yang dijual di banyak sekolah dasar dan pasar (Candra *et al.*, 2019). Makanan ringan sekolah dasar

seperti gulali, kerupuk, dan agar-agar yang menggunakan bahan tambahan tertentu merupakan salah satu jenis pangan yang perlu diperhatikan keamanannya karena Rhodamin B (zat pewarna kimia berbahaya) sering ditemukan pada jenis makanan ringan tersebut (Liwe & Widiyanto, 2018).

Penyalahgunaan zat pewarna kimia berbahaya ini disebabkan oleh kurangnya kesadaran masyarakat mengenai dampak penggunaan zat pewarna kimia berbahaya tersebut. Selain itu, harga yang murah dan kemudahan penggunaan pewarna kimia berbahaya dibandingkan dengan pewarna alami untuk makanan ringan membuat para penjual makanan ringan lebih memilih menggunakan pewarna kimia berbahaya sebagai aditif makanan buatan dalam produk mereka (Surati, 2015). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/1985, Rhodamine B termasuk dalam daftar pewarna yang diidentifikasi sebagai zat berbahaya. Senyawa ini berbentuk kristal berwarna merah keunguan, hijau, atau cokelat, mudah larut dalam air, dan menghasilkan warna merah kebiruan dengan fluoresensi yang intens.

Rhodamine B adalah pewarna sintetis yang sering disalahgunakan sebagai pewarna makanan untuk menciptakan warna merah yang cerah (Rokhmah & Rusmalina, 2023). Paparan Rhodamine B dalam jangka panjang dapat menyebabkan kerusakan hati yang parah dan dapat menyebabkan kanker hati (Desnita, 2022), sedangkan paparan pada tingkat tinggi, bahkan dalam waktu singkat, dapat menimbulkan gejala keracunan akut karena sifat toksik dari bahan kimia ini (Amir & Mahdi, 2017). Mengacu pada permasalahan tersebut penulis tertarik

melakukan tinjauan literatur terkait dengan analisis aditif makanan rhodamin B dalam makanan yang beredar di masyarakat. Tinjauan literatur ini bertujuan untuk memberikan informasi terkait kandungan rhodamin B dalam makanan yang sudah beredar di masyarakat. Studi literature ini diharapkan dapat menambah informasi bagi masyarakat terkait dengan bahaya rhodamin B jika dikonsumsi secara terus menerus.

Bahan dan Metode

Penelitian ini menggunakan tinjauan literatur dari berbagai jurnal nasional. Peneliti menggunakan Google Scholar untuk mencari kata-kata “Rhodamine B,” “food,” dan “analysis.” Artikel yang digunakan adalah publikasi dari tahun 2020 hingga 2025 yang membahas identifikasi atau pengukuran kadar Rhodamine B dalam produk makanan. Sumber-sumber yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metodologi tinjauan literatur sistematis, dan data penelitian disajikan secara deskriptif dalam tabel dan deskripsi naratif untuk menunjukkan metode analitis dan temuan identifikasi Rhodamine B dalam makanan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil analisis kandungan rhodamin B pada makanan yang tersebar di masyarakat dari 10 artikel penelitian. Lebih jelas dapat dilihat pada tabel 1. Hasil tinjauan literatur menunjukkan kandungan rhodamin B dalam makanan dapat dianalisis menggunakan berbagai metode. Metode yang paling umum digunakan yaitu Spektrofotometri Uv-Vis dan kromatografi lapis tipis (KLT).

Tabel 1. Hasil analisis kandungan rhodamin B dalam makanan

Metode	Kandungan Rhodamine	Referensi
Uji Reaksi Warna, benang wol, dan Spektrofotometri Uv-Vis	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari lima jenis kue tradisional yang dianalisis, yaitu serabi, pancong, cenil, apem, dan kipu-kipu, sampel serabi dan pancong memberikan hasil positif mengandung Rhodamin B berdasarkan uji reaksi warna, metode benang wol, dan analisis spektrofotometri UV-Vis, sedangkan sampel cenil, apem, dan kipu-kipu menunjukkan hasil negatif.	(Oktaviani <i>et al.</i> , 2023)

KLT dan Spektrofotometri Uv-Vis	Hasil analisis dari pengujian permen, jeli, dan biskuit yang menggunakan kromatografi lapis tipis (KLT) dan spektrofotometri UV-Vis mengungkapkan bahwa hanya sampel biskuit yang ditemukan mengandung Rhodamine B, sedangkan permen maupun jeli tidak menunjukkan tanda-tanda senyawa ini.	(Andini <i>et al.</i> , 2023)
Spektrofotometri Uv-Vis	Berdasarkan pengujian menggunakan spektrofotometri UV-Vis, seluruh sampel jajanan yang meliputi bolu kukus, kue lapis, lapis pepe, agar-agar, cenil, cente manis, sagu mutiara, kerupuk, bolu lapis, wajik ketan, dan bubur sum-sum dinyatakan negatif mengandung Rhodamin B.	(Indriani <i>et al.</i> , 2024)
KLT	Hasil pemeriksaan kadar Rhodamine B dalam sampel saus cilok yang ditemukan di Kota Tomohon, dengan menggunakan teknik kromatografi lapis tipis (KLT), menunjukkan bahwa tidak satu pun dari sampel yang diuji teridentifikasi mengandung Rhodamine B.	(Tjuana <i>et al.</i> , 2021)
Spektrofotometri Uv-Vis Dan KLT	Berdasarkan hasil identifikasi menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis dan kromatografi lapis tipis (KLT), sampel kue red velvet yang beredar di Kota Banjarmasin dinyatakan tidak terdeteksi mengandung Rhodamin B.	(Alawiyah <i>et al.</i> , 2023)
Spektrofotometri Uv-Vis Dan KLT	Hasil analisis yang dilakukan dengan kromatografi lapis tipis (KLT) dan spektrofotometri UV-Vis menunjukkan bahwa sampel pasta udang yang diuji tidak menunjukkan adanya Rhodamine B.	(Alawiyah <i>et al.</i> , 2022)
KLT	Berdasarkan pengujian menggunakan metode kromatografi lapis tipis (KLT), sampel selai warna merah tanpa merek yang beredar di Kecamatan Magetan terdeteksi tidak mengandung Rhodamin B.	(Rahmantika&Wid wiastuti, 2022)
Spektrofotometri Uv-Vis Dan KLT	Hasil dari penilaian yang dilakukan dengan teknik spektrofotometri UV-Vis dan kromatografi lapis tipis (KLT) pada sampel kue bolu kukus dari Kota Jambi mengungkapkan bahwa 3 dari 8 sampel ditemukan mengandung Rhodamine B.	(Hadriyati <i>et al.</i> , 2021)
Spektrofotometri Uv-Vis	Hasil pengujian yang dilakukan dengan teknik spektrofotometri UV-Vis pada makanan ringan anak-anak seperti ubi jalar, jeli, kue bolu, sosis, dan kue lapis yang dijual di SDN 2 dan SDN 3 Kota Pekanbaru, ditemukan bahwa 3 dari 5 sampel mengandung Rhodamin B.	(Devitria, 2017)
Spektrofotometri Uv-Vis Dan KLT	Hasil identifikasi yang dilakukan melalui teknik spektrofotometri UV-Vis dan kromatografi lapis tipis (KLT) menunjukkan bahwa sampel mi ketan yang tersedia di sekolah-sekolah di Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas, tidak menunjukkan adanya Rhodamine B.	(Khumaeni <i>et al.</i> , 2020)

Pembahasan

Rhodamine B adalah pewarna buatan yang sering digunakan di sektor manufaktur kain. Dalam jumlah besar, pewarna ini tampak seperti bubuk kristal dengan warna hijau atau ungu kemerahan. Dalam jumlah kecil, pewarna ini tampak merah terang. Warnanya yang menarik seringkali membuat beberapa orang yang ceroboh menggunakannya dalam makanan, meskipun hal ini jelas dilarang. Rhodamine B tidak boleh digunakan sebagai zat pewarna untuk makanan atau minuman karena berbahaya dan

dapat menyebabkan masalah kesehatan yang serius. Konsumsi Rhodamine B secara terus menerus dapat menyebabkan penumpukan di dalam tubuh, berpotensi membahayakan organ-organ vital dan bahkan mengakibatkan kematian (Sulastri & Riani, 2023). Untuk menjamin keamanan pangan, keberadaan atau kadar Rhodamin B dalam bahan pangan perlu dianalisis menggunakan metode yang sesuai. Berbagai teknik dapat digunakan dalam proses identifikasi dan penentuan, antara lain uji benang wol, uji reaksi warna, Kromatografi Lapis Tipis (KLT), serta metode instrumental seperti

spektrofotometri UV-Vis yang mampu memberikan hasil lebih sensitif dan akurat (Permatahati & Yanti, 2021). Dengan metode analisis tersebut, pengawasan penggunaan Rhodamin B dalam pangan dapat dilakukan secara lebih terarah sehingga risiko paparan kepada masyarakat dapat diminimalkan.

Analisis Rhodamine B, kromatografi lapis tipis (KLT) lebih sering digunakan daripada kromatografi kertas. Preferensi ini disebabkan oleh berbagai manfaat KLT, seperti sensitivitas yang lebih tinggi, laju migrasi yang lebih cepat, dan kemampuannya untuk mencapai pemisahan yang efektif bahkan ketika jumlah sampel cukup kecil (Putri *et al.*, 2018). Fase diam yang digunakan dalam KLT terdiri dari pelat silika gel GF254. Di sisi lain, fase gerak adalah pelarut polar yang terbuat dari kombinasi n-butanol, etil asetat, dan amonia dalam proporsi 10:4:5. Campuran dipilih berdasarkan polaritas Rhodamine B untuk menjamin elusi yang efisien.

Sampel akan dianggap positif untuk Rhodamine B jika menghasilkan bercak dengan warna dan nilai Rf yang sesuai dengan standar. Standar untuk Rhodamine B menunjukkan fluoresensi kuning ketika terpapar sinar UV dan memiliki nilai Rf berkisar dari $\leq 0,2$ hingga 0,5 (Hadriyati *et al.*, 2021). Selain itu, teknik spektrofotometri UV-Vis digunakan untuk analisis kuantitatif, mengikuti Hukum Lambert-Beer. Hukum ini menunjukkan bahwa konsentrasi suatu zat berhubungan langsung dengan intensitas cahaya yang diserap dan berbanding terbalik dengan logaritma cahaya yang ditransmisikan. Kadar Rhodamine B dinilai pada panjang gelombang puncak dalam spektrum tampak, yang berada antara 500 hingga 600 nm (Chadijah *et al.*, 2021).

Hasil dari berbagai penelitian menunjukkan bahwa keberadaan Rhodamine B dalam bahan makanan terus berbeda-beda tergantung pada jenis sampel yang dianalisis. Pada penelitian pertama, Rhodamin B terdeteksi pada kue tradisional seperti serabi dan pancong (Oktaviani *et al.*, 2023). Temuan serupa dilaporkan pada penelitian kedua, di mana Rhodamin B ditemukan pada jajanan anak sekolah (Andini *et al.*, 2023). Kondisi ini menegaskan bahwa pangan yang umum dikonsumsi masyarakat masih berpotensi terkontaminasi pewarna sintetis, terutama pada produk yang mengandalkan warna mencolok

untuk meningkatkan daya tarik pembeli.

Sebaliknya, beberapa penelitian lain tidak menemukan adanya Rhodamin B pada sampel yang diuji, seperti bolu kukus, kue lapis, agar-agar, cenil, dan jajanan pasar lainnya (Indriani *et al.*, 2024) pada tabel hasil, maupun pada saus cilok (Tjuana *et al.*, 2021) (Alawiyah *et al.*, 2023). Perbedaan hasil ini menunjukkan bahwa penggunaan Rhodamin B tidak dilakukan secara merata, melainkan oleh produsen tertentu pada jenis pangan tertentu. Pola ini mengindikasikan bahwa faktor visual, khususnya warna merah cerah, masih menjadi alasan utama penambahan pewarna ilegal pada sebagian produk pangan.

Pemeriksaan dengan Kromatografi Lapis Tipis (KLT) bergantung pada konsep pemisahan unsur-unsur dalam suatu campuran berdasarkan seberapa baik setiap unsur dapat berpindah antara dua fase: fase diam dan fase bergerak (Hafizah & Sunardi, 2024). Metode ini sangat sesuai untuk analisis Rhodamin B yang memerlukan pemisahan cepat dan hasil visual yang jelas. Rhodamine B juga memiliki sifat fluoresensi dan berinteraksi dengan fase stasioner dengan cara tertentu, yang memudahkan untuk melihat dan membandingkan noda yang dibuat dengan standar. Teknik ini juga membutuhkan jumlah sampel dan pelarut yang sedikit, sehingga efisien untuk analisis kualitatif keberadaan zat pewarna berbahaya tersebut.

Spektrofotometer UV-Vis merupakan alat untuk menentukan transmitansi atau absorbansi suatu sampel berdasarkan panjang gelombangnya, serta dapat melakukan pengukuran terhadap beberapa sampel pada panjang gelombang tertentu (Day & Underwood, 2002). Rhodamine B memiliki puncak penyerapan spesifik, metode ini sangat baik untuk menganalisisnya karena dapat mendeteksinya dengan lebih akurat dan sensitif.

Kesimpulan

Hasil tinjauan menunjukkan bahwa Rhodamine B masih terdapat dalam beberapa makanan, terutama camilan berwarna merah yang dijual di masyarakat. Namun, zat ini tidak ditemukan dalam beberapa sampel lainnya. Hasil yang berbeda ini menunjukkan bahwa tidak semua produsen menggunakan Rhodamine B

secara salah; hanya sebagian saja. KLT dan spektrofotometri UV-Vis adalah dua metode analitis yang telah terbukti efektif untuk mendeteksi pewarna ilegal ini. Untuk menghentikan penggunaan Rhodamine B dalam makanan, perusahaan perlu diawasi lebih ketat dan diberi pemahaman lebih tentang hal ini.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih yang tulus kepada Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Mataram yang telah memfasilitasi dalam penyelesaian artikel ini.

Referensi

- Alawiyah, T., Rahmah, A., F.M., D. I., Gusnianti, E., Azzahra, F., Alfisah, F., & Gresia, S. (2023). Identifikasi Rhodamin B Dalam Cake Red Velvet Yang Beredar Di Kota Banjarmasin Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Sains Medisina*, 1(6), 369–376. <https://doi.org/10.63004/snsmed.v1i6.207>
- Alawiyah, T., Savitri, A. S., & Febriyanti. (2022). Analisis Rhodamin B pada terasi di Banjarmasin Timur. *Sains Medisina*, 1(1), 17–20. <https://doi.org/10.63004/snsmed.v1i1.14>
- Amir, N., & Mahdi, C. (2017). Evaluasi Penggunaan Rhodamin B Pada Produk Terasi Yang Dipasarkan Di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS PSP*, 4(8), 128-133. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/iptekspsp/article/view/4139/2358>
- Andini, A., Wijayanti, N. E., Sari, M. I., & Oktavia, A. I. (2023). Analisis Rhodamin B pada makanan jajanan anak di sekitar SDN Sratujejo 1 dan SDN Sratujejo 2 di Desa Sratujejo Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro. *HEXAGON: Jurnal Teknik dan Sains*, 4(2), 49-60.
- Candra, K. P., Ningsih, R. S., Agustin, S., & Putri, E. M. (2019). Assessment Of Rhodamine B, Microbiological Quality And Sanitation Of Street-Vended Food-Snack Around Elementary School In Samarinda, Indonesia: Lesson To Promote Food Safety In School Environment (Kajian Rhodamin B, Kualitas Mikrobiologi Dan Sanitasi Pada Jajanan Kaki Lima Sekitar Sekolah Dasar Di Samarinda, Indonesia: Pelajaran Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Di Lingkungan Sekolah. *Penel Gizi Makan The Journal of Nutrition and Food Research*, 42(2), 49-56. <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i2.2372>
- Chadijah, S., Ningsih, S., Zahra, U., Adawiah, S. R., & Novianty, I. (2021). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Biji Buah Pinang (*Areca catechu* L.) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Minuman. *KOVALEN Jurnal Riset Kimia*, 7(2), 137-145. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2021.v7.i2.15541>
- Day, R., & Underwood, A. (2002). *Analisis Kimia Kuantitatif, terjemahan oleh Iis Sopyan Edisi IV*. Jakarta : Erlangga.
- Desnita, E. (2022). Penggunaan rhodamine B pada saus sambal jajanan. *Scientific Journal*, 1(6), 465-473. <https://doi.org/10.56260/sciena.v1i6.79>
- Devitria, R. (2017). Analisis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Anak Di Sekitar Sdn 2 Dan Sdn 3 Kota Pekanbaru. *Jurnal Analisis Kesehatan*, 5(1), 32-40. <https://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal/article/view/290>
- Fajarini, H., & Wahyani, A. D. (2020). Perlindungan konsumen atas penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan dan minuman. *Kosmik Hukum*, 20(2), 95-105. 10.30595/kosmikhukum.v20i2.6883
- Hadriyati, A., Lestari, L., & Anggresani, L. (2021). Analisis Rhodamin B dalam Bolu Kukus yang Beredar di Kota Jambi dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 16-21. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v8i12021.16-21>
- Hafizah, D. A., & Sunardi. (2024). Pemisahan Kromatografi Lapis Tipis pada Asam Amino dengan Menentukan Nilai Faktor Retensi. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 5(1), 1-7.
- Indriani, N., Fitriani, N., Rosita, Y., & Erlyn, P. (2024). Analisis Kuantitatif Pewarnaan Rhodamin B Pada Jajanan Pasar Di

- Seberang Ulu Ii Palembang. *Syifa MEDIKA Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), 72-78.
<https://doi.org/10.32502/sm.v15i1.7891>
- Khumaeni, E. H., Ubanayo, K., & Karomah, Y. M. (2020). Identifikasi Zat Pewarna Makanan Rhodamin B Pada Jajanan Mie Lidi Di Sekolah Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas 2020. *Jurnal Ilmiah JOPHUS Journal Of Pharmacy UMUS*, 2(1).
<https://doi.org/10.46772/jophus.v2i01.278>
- Liwe, S. E., & Widiyanto, A. (2018). Deskripsi Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Jelly Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 296-304.
<https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i3.3877>
- Oktaviani, D., Suswidianoro, V., Pisacha, I. M., Satriawan, A. B., & Daskar, A. (2023). Analisis kandungan zat kimia rhodamin B pada kue tradisional berwarna merah yang beredar di pasar Pagelaran dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Universitas Aisyah Pringsewu*, 12(1), 23-30.
- Permatahati, D. M., & Yanti, L. P. (2021). Metode Identifikasi Rhodamine B pada Makanan dan Kosmetik. *Bima Nursing Journal*, 2(1), 62–69.
<https://doi.org/10.32807/bnj.v2i1.712>
- Putri, Y. S., Syamsun, A., & Janu, J. (2018). Analisis Kualitatif Penggunaan Rhodamin B pada Saus Cilok di Pedagang Kaki Lima Se-Kota Mataram. *Unram Medical Journal*, 6(3).
<https://doi.org/10.29303/jku.v6i3.1.258>
- Rahmantika, P. P., & Widwastuti, H. (2022). Analisis Rhodamin B pada Selai Warna Merah Tanpa Merek yang Beredar di Kecamatan Magetan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). *JURNAL ILMIAH FARMASI SIMPLISIA*, 2(1), 59–69.
<https://doi.org/10.30867/jifs.v2i1.12>
- Rokhmah, M., & Rusmalina, S. (2023). Analisis rhodamin b pada bumbu tabur balado di pasar kecamatan ulujami dan comal menggunakan metode benang wol dan klt. *Jurnal Ilmiah JKA (Jurnal Kesehatan Aeromedika)*, 9(1), 48-54.
<https://doi.org/10.58550/jka.v9i1.199>
- Sulastri, & Riani. (2023). Review Artikel : Analisis Kandungan Rhodamin B Dalam Makanan Dan Minuman. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(10), 2429–2435.
<https://doi.org/10.59141/comserva.v2i10.701>
- Surati. (2015). Bahaya Zat Aditif Rhodamin B Pada Makanan. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 4(1), 22-28.
<https://doi.org/10.33477/bs.v4i1.526>
- Tjuana, R., Tampa'i, R., Palandi, R. R., & Paat, V. I. (2021). Analisis kandungan Rhodamin B pada saus cilok yang beredar di Kota Tomohon. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*, 4(1), 58–65.
- Wahongan, S., Wahongan, G., & Simbala, G. (2021). Strategi mewujudkan keamanan pangan dalam upaya perlindungan konsumen. *Lex et Societatis*, 9(3).
<https://doi.org/10.35796/les.v9i3.36435>
- Widiantara, T. (2020). Identifikasi Rhodamin B Pada Sagu Mutiara Di Pasar Induk Kota Bandung Tahun 2019. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(1), 10-16.
<https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2691>