

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi makhluk hidup terutama bagi manusia, karena makan dan minum menentukan keberlangsungan hidupnya akan terjamin. Akan tetapi tidak semua makanan dan minuman yang dikonsumsi itu baik untuk manusia. Di mana makanan dan minuman harus memperhatikan aspek kebersihan dan Kesehatan, serta harus memperhatikan aspek halal atau tidaknya suatu makan dan minuman untuk dikonsumsi terutama bagi konsumen yang beragama Islam. Dalam hal kehalalan suatu produk makanan dan minuman, Halal berasal dari kata Arab *الحلال* yang artinya (“membebaskan”, “menetap”, “mengizinkan”), sedangkan dalam Ensiklopedia Hukum Islam adalah segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara’.¹ Kehalalan suatu produk makanan dan minuman itu sangat penting karena tentu saja apabila produk tersebut halal maka dapat dipastikan pula produk makanan dan minuman itu sangat baik, yaitu di mana makanan dan minuman dapat membawa kesehatan bagi tubuh dan aman dikonsumsi oleh tubuh².

Kehalalan suatu makanan dan minuman itu ditentukannya dilihat dalam hal pemrosesan atau pengolahan bahan makanan dan bahan minuman tersebut, yang di mana pastinya memerlukan pengawasan yang sangat terperinci dalam pemrosesan bahan-bahan produk tersebut sebelum diedarkan kepada konsumen. Di mana bahan makanan dan minuman ada yang berasal dari hewan dan ada pula yang berasal dari tumbuhan. Ada hewan darat dan ada hewan laut. Ada binatang yang suci dan dapat dimakan, ada pula yang najis dan menjijikkan.³ Perkembangan industri pemrosesan makanan yang pesat sejajar

¹ Kasmawati, “Makanan Halal Dan Tayyib Dalam Al-Qur’an (Kajian Tahlili QS.Al-Baqarah/2:16),” *Repository UIN Alauddin Makassar*, 2014, 15, <https://repositori.uin-alauddin.ac.id/1293/>.

² *Ibid.*

³ Sakban Lubis, “Makanan Halal Dan Makanan Haram Dalam Perspektif Fiqih Islam,” *Jurnal Ilmiah Al-Hadi* 7, no. 2 (2022): 12, <https://doi.org/10.54248/alhadi.v7i2.4244>.

dengan penciptaan alat-alat teknologi yang serba canggih telah menimbulkan berbagai isu-isu terbaru yang seharusnya tidak boleh dipandang sebelah mata dalam kalangan konsumen terutamanya konsumen yang beragama Islam. Hal ini demikian kerana, tanpa penjelasan yang kukuh status 'kehalalan' sesuatu produk bisa diperdebatkan dan bisa menyentuh sensitif keagamaan terutamanya apabila melibatkan hal-hal yang berkaitan makanan/minuman yang sering dikonsumsi, karena sangat berkaitan dengan kesehatan jasmani dan rohani seseorang Muslim.

Di era modern ini, perkembangan teknologi pangan telah menghasilkan berbagai inovasi dalam industri makanan dan minuman. Salah satu aspek penting dalam produksi pangan adalah penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), khususnya pewarna makanan, yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik visual produk. Salah satu bahan dalam proses pembuatan produk makanan dan minuman saat ini yaitu penggunaan aditif dalam industri pemrosesan makanan dan minuman, pentingnya peranan aditif untuk ditambahkan dalam bahan makanan dan minuman yang diproses di kilang-kilang pemrosesan⁴ Ini telah mengakibatkan terjadinya perselisihan pendapat dalam kalangan ulama-ulama yang mu'tabar terhadap hukum menggunakan penggunaan aditif dalam makanan dan minuman diantaranya status bahan pewarna *cochineal* atau dikenal dengan nama pewarna karmin. Pewarna alami Karmin, yang juga dikenal dengan nama Carmine atau Natural Red 4 (E120), adalah pewarna alami berwarna merah yang diperoleh dari serangga *Dactylopius coccus* Costa, atau yang lebih dikenal sebagai kutu. Pewarna alami karmin ini dapat ditemukan dalam produk pangan komersial seperti yoghurt, susu, permen, jelly, es krim, dan pangan lainnya yang berwarna merah hingga merah muda. Karmin lebih

⁴ Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, Nisar Mohammad Ahmad, and Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah, "Cochineal Food Coloring from Halal Perspective: A Fatwa Analysis in Several ASEAN Countries," *Journal of Fatwa Management and Research* 19, no. 1 (2020): 1–14.

unggul dibandingkan pewarna alami lain dan pewarna sintetik karena lebih stabil ketika terkena suhu panas.⁵

Proses penghasilan pewarna *cochineal* dalam industri bisa diartikan sebagai satu proses yang sangat unik karena berasal daripada serangga yang kecil ukurannya mampu menghasilkan pewarna merah yang menjadikan peran yang sangat penting kepada industri makanan, selain industri makanan pewarna karmin juga berperan penting dalam industri kosmetik dan farmasi.

Pewarna Karmin telah digunakan sejak zaman kuno untuk memberikan warna merah yang menarik pada makanan dan minuman. Namun, ada beberapa isu yang muncul terkait dengan penggunaan pewarna ini. Salah satu isu utama adalah sumber alami dari pewarna karmin yaitu serangga *Cochineal*, yang diambil dari tubuh serangga betina dan digunakan untuk menghasilkan warna merah yang kaya⁶. Di mana terdapat perbedaan dalam menentukan status hukum serangga *chocencial* sebagai bahan pewarna aditif untuk produk makanan, minuman, kosmetik, dan farmasi.

Hukum terhadap pewarna Karmin atau pewarna alami lainnya dalam Islam dapat bervariasi tergantung pada pendekatan dan interpretasi yang diambil oleh berbagai ulama dan mazhab. Para ulama berbeda pendapat tentang status halal haramnya *cochineal* atau pewarna karmin untuk digunakan sebagai bahan makanan dan minuman. Karena tentu saja ketentuan elmen halal haramnya sumber bahan-bahan yang digunakan dalam proses sangatlah penting.

Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dalam ruangan Irsyad telah mengeluarkan fatwa tentang pewarna karmin, yang di mana terdapat perbedaan pendapat antara dua fatwa tersebut. Majelis Ulama Indonesia telah mengeluarkan fatwa tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *Chocencial* melalui fatwa Nomor 33 Tahun 2011, yang

⁵ Saphira Odelia, "Pewarna Merah Alami Dalam Pangan Dari Kutu?," Binus University, 2021, <https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2021/06/pewarna-merah-alami-dalam-pangan-dari-kutu/>.

⁶ *Ibid.*

mana didalamnya memutuskan bahwa pewarna yang berasal dari serangga *chocencial* hukumnya adalah halal, karena didalam Fatwa tersebut menjelaskan bahwa serangga *cochineal* yaitu serangga yang hidup di atas kaktus dan makan pada kelembaban dan nutrisi tanaman. Serangga *cochineal* merupakan binatang yang mempunyai banyak persamaan dengan belalang dan darahnya tidak mengalir. Adapun pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal* hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan. “Pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal* hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan,”⁷ di sisi lain, Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, sebagai Lembaga resmi yang bertanggung jawab atas urusan fatwa di Brunei Darussalam. Telah menetapkan hukum pewarna karmin yang terdapat didalam fatwa yang dikeluarkan oleh Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dalam ruangan irsyad yang disiarkan oleh situs web Pelita Brunei pada tahun 2015. Yang mana di dalamnya terdapat putusan yang menyatakan bahwa pewarna yang berasal dari hewan *chocencial* adalah haram untuk dikonsumsi. Alasannya pengharaman tersebut karena bangkai serangga *chocencial* itu hukumnya najis, maka semua bangkai adalah najis, kecuali bangkai ikan, belalang, dan mayat manusia. Selain itu, fatwa Brunei juga membedakan antara bangkai serangga yang dimasukkan secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam makanan atau minuman. Jika salah satu sifat air berubah, maka hukum cairan tersebut dianggap najis. karena bangkai serangga seperti lipas, kumbang, ulat, semut, cicak, kala jengking, labah-laba, nyamuk, lebah, kutu, dan lalat yang terjatuh ke dalam cairan atau air yang sedikit tidaklah menjadikan cecair atau air tersebut najis dan akan dimaafkan, karena sulit untuk menghindarinya. Namun, apabila bangkai tersebut mengubah sifat cairan atau air yang sedikit tersebut, maka cairan atau air tersebut akan dianggap najis.⁸

⁷ Majelis Ulama Indonesia, “Fatwa Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Cochineal,” MUI Digital, 2011.

⁸ Irsyad Hukum, “Bahan Ramuan Makanan Bersumber Daripada Serangga : Adakah Halal Dimakan?,” *Pelita Brunei*, 2015, <https://www.pelitabrunei.gov.bn/Lists/Agama/NewDisplayForm.aspx?ID=219>.

Berdasarkan fenomena di atas perbedaan pendapat mengenai suatu hukum selain berbeda sumber hukumnya, akan tetapi terdapat perbedaan cara mendeskripsikan sebuah masalah dan pendekatannya. Terkait perbedaan pendapat antara Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. Hal ini yang membuat menarik perhatian penulis untuk melakukan penelitian lebih dalam terkait metode istinbath ahkam yang digunakan oleh masing-masing lembaga fatwa antara dua negara tersebut, sehingga menimbulkan perbedaan pendapat diantara dua lembaga fatwa diantara dua negara tersebut untuk itu penulis memberi judul kajian ini **“STUDI KOMPARATIF HASIL PUTUSAN MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN JABATAN MUFTI KERAJAAN BRUNEI DARUSSALAM TENTANG HUKUM PENGGUNAAN PEWARNA KARMIN DALAM MAKANAN DAN MINUMAN”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana argumentasi Majelis Ulama Indonesia tentang hukum pewarna karmin dalam fatwa yang dikeluarkan?
2. Bagaimana argumentasi Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam tentang hukum pewarna karmin dalam fatwa yang dikeluarkan?
3. Bagaimana analisis perbandingan antara pendapat Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dalam menetapkan hukum penggunaan pewarna karmin?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui argumentasi Majelis Ulama Indonesia tentang hukum pewarna karmin
2. Untuk mengetahui argumentasi Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam tentang hukum penggunaan pewarna Karmin

3. Untuk mengetahui perbandingan pendapat dari Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dalam menghukumi penggunaan pewarna karmin.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

- a. Penulis berharap hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai panduan bagi konsumen terutama umat beragama Islam dalam menggunakan produk makanan dan minuman yang mengandung pewarna kamin dan memberikan kejelasan dan kepastian hukum bagi konsumen.
- b. Membantu konsumen dalam membuat pilihan yang tepat dan sesuai dengan keyakinan konsumen terkait produk makanan dan minuman yang mengandung karmin

2. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi pada ilmu pengetahuan, baik dalam bidang fikih, sains maupun kesehatan dalam mengkaji penggunaan makanan dan minuman yang mengandung karmin.
- b. Penulis berharap hasil penelitian ini bisa menjadi landasan untuk peneliti selanjutnya yang tertarik dengan penelitian yang sama untuk memberikan wawasan perihal hukum pewarna karmin.

E. Kerangka Berpikir

Untuk mempermudah penulis dalam melakukan penelitian, maka Penelitian ini membandingkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. Perbandingan ini dilakukan untuk melihat bagaimana kedua organisasi ini dalam menetapkan hukum Pewarna Karmin. Penelitian ini dimulai dengan fokus pada Hukum Pewarna Karmin menurut pandangan dua lembaga fatwa, yaitu Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, dua fatwa yang dikeluarkan tersebut menjadi titik referensi utama dalam penelitian ini. Kedua organisasi ini menerapkan proses Istibat Ahkam dalam menentukan

hukum mereka. Tahapan selanjutnya dari penelitian ini adalah Analisis Perbandingan, dimana hasil dari perbandingan fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam disimpulkan. Tahap ini mencakup temuan tentang Metode Istinbath Ahkam seperti apa yang digunakan Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dalam menerapkan hukum Pewarna Karmin, dan mengetahui apa saja perbedaan dan persamaan yang ditimbulkan dari Metode Istinbath Ahkam yang digunakan oleh kedua lembaga fatwa tersebut.

Teori Perbandingan Hukum

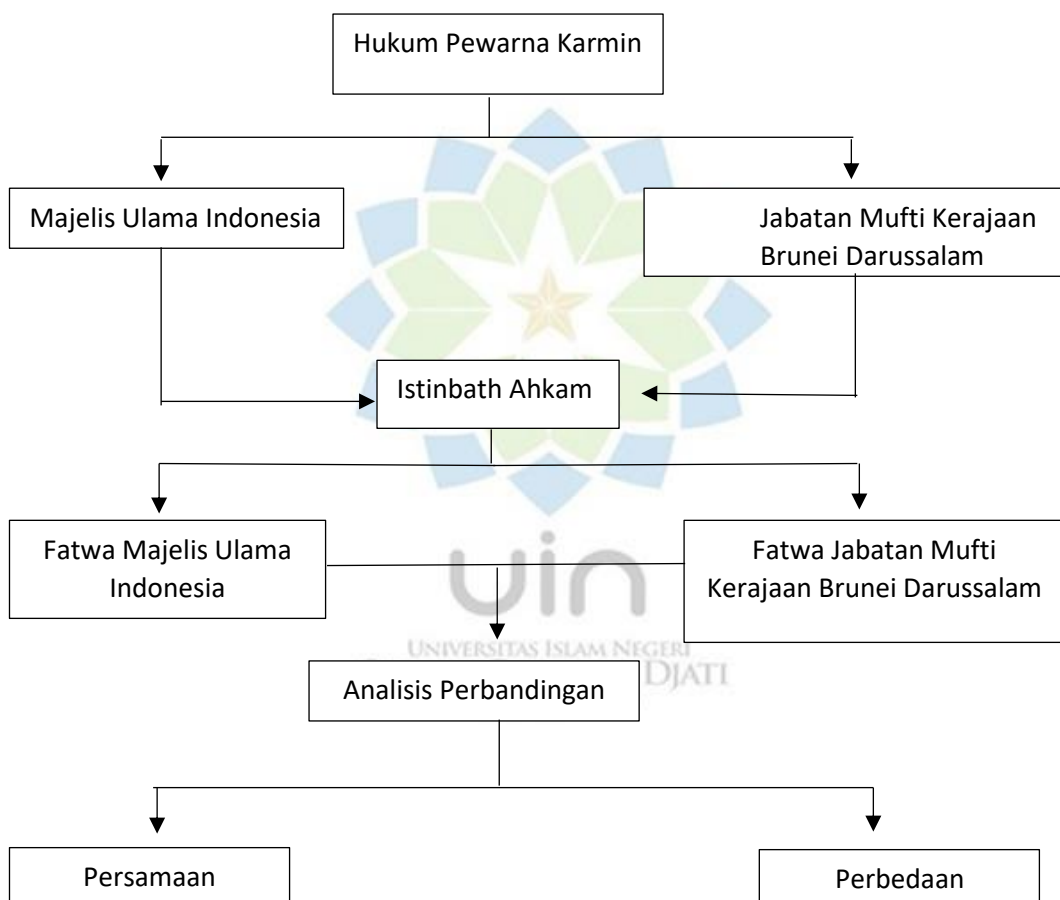
Perbandingan Hukum atau muqaranah merupakan kegiatan membandingkan sistem hukum yang satu dengan sistem hukum yang lain. Yang dimaksudkan yaitu Ilmu yang menghimpun berbagai pendapat dalam permasalahan fikih yang diperselisihkan (ikhtilāfiyyah), kemudian mengumpulkan, meneliti, dan mengkaji serta mendiskusikan dalil-dalil dari setiap pendapat secara objektif, dengan tujuan menemukan pendapat yang paling kuat, yaitu yang didukung oleh dalil-dalil terkuat dan paling sesuai, dasar, serta prinsip-prinsip umum dalam syariat Islam.⁹ Jadi perhatian paling mendasar dalam perbandingan hukum ditunjukkan kepada pertanyaan sampai seberapa jauh peraturan hukum atau kaidah itu dilaksanakan di dalam masyarakat. Untuk itu dicarilah perbedaan dan persamaan. Dari perbandingan hukum ini dapat diketahui bahwa disamping banyaknya perbedaan terdapat juga ada kesamaanya.

Manfaat dari teori perbandingan hukum adalah untuk memahami serta menganalisis latar belakang suatu permasalahan, sumber-sumbernya, serta perkembangannya. Selain itu, teori ini membantu dalam menemukan solusi hukum, membandingkan aspek hukumnya, baik dari sisi dalil maupun metode istinbath-nya.

⁹ H. Maradingin, *Pengantar Perbandingan Mazhab, Angewandte Chemie International Edition*, 2020.

Dengan pendekatan ini, permasalahan dapat diidentifikasi secara lebih jelas, serta persamaan dan perbedaannya dapat ditentukan melalui proses klasifikasi.

Berikut ini merupakan kerangka pemikiran dari penelitian yang digambarkan melalui diagram berikut:



F. Penelitian Terdahulu

Untuk melengkapi karya tulis ilmiah berupa artikel dan skripsi, penulis akan menyajikan gambaran penelitian yang sebelumnya membahas tentang pewarna karmin. Diantaranya sebagai berikut:

Hairul Ulum, Sufyan Huda (Jurnal), Polemik Fatwa LBM NU Jawa Timur dan MUI Tentang Karmin Sebagai Pewarna Makanan dan Minuman. Dalam e-jurnal *iltizamat* vol no 3 no. 1, desember 2023, STAI Miftahul Ulum Lumajang Jawa Timur. Menurut penelitiannya terdapat perbedaan pendapat terkait Penggunaan karmin sebagai bahan pewarna pada produk makanan dan minuman, Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (LBMNU) Jawa Timur mengeluarkan fatwa yang menyatakan bahwa karmin hukumnya haram dan najis. Fatwa ini dikeluarkan setelah LBMNU melakukan kajian pembahasan mendalam mengenai hukum karmin dan memutuskan bahwa bangkai serangga` (hasyarat) tidak boleh dikonsumsi karena najis dan menjijikkan. Sementara itu, Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebenarnya menyatakan bahwa karmin hukumnya halal untuk dikonsumsi. Hal ini berdasarkan Fatwa MUI No. 33 tahun 2011 tentang "pewarna makanan dan minuman dari serangga cochineal (karmin) halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan"¹⁰. Adapun penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama akan tetapi terdapat perbedaan yaitu peneliti membandingkan perspektif dua lembaga keagamaan berbeda dalam konteks negara yang berbeda terhadap isu yang sama yaitu perbandingan fatwa antara Indonesia dan Brunei darussalam.

Mohd Mahyeddin Mohd Sallehi dkk (Jurnal), pewarna makanan dari serangga (chocencial) menurut perspektif halal: analisis fatwa di beberapa Negara Asean. Dalam *Jfatwa* Jurnal pengurusan dan penyelidikan fatwa, vol 19 no. 1, Januari 2020, Universitas Sains Islam Malaysia. Dalam penelitiannya ini mengulas tentang penggunaan pewarna makanan dari

¹⁰ Hairul Ulum and Sufyan Huda, "Concerning Karmin as a Food and Drink Colorant : The East Java LBM NU and MUI Fatwa Polemic Polemik Fatwa LBM NU Jawa Timur Dan MUI Tentang Karmin Sebagai Pewarna Makanan Dan Minuman," *Iltizamat* 3, no. 1 (2023).

serangga cochineal dari sudut pandang kehalalan, dengan mengevaluasi fatwa yang dikeluarkan di beberapa negara ASEAN. Dengan menggunakan pendekatan analisis dokumen, penulis menyelidiki fatwa yang berasal dari Malaysia, Indonesia, dan Brunei Darussalam. Temuan dari penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan dalam fatwa mengenai penggunaan cochineal, dimana Malaysia dan Indonesia memperbolehkannya, sementara Brunei Darussalam melarangnya.¹¹ Penelitian ini terdapat kekurangan yaitu tidak menjelaskan secara rinci metode istinbath ahkam apa yang digunakan oleh lembaga fatwa yang diteliti, dan yang membedakan yaitu penelitian penulis lebih fokus pada analisis komparatif antara dua lembaga keagamaan dari dua negara secara langsung serta dijelaskan metode istinbath ahkam yang digunakan.

Lintang Ramadhani dkk (Jurnal), Analisis Hukum Penggunaan Pewarna Karmin (Telaah atas Fatwa MUI Dan Lajnah Bahtshul Masa'il NU), vol 4 No. 1 Februari 2024, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang, Indonesia. Menurut Penelitiannya Dari hasil dua fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia dan Lajnah Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama, terdapat dua pandangan berbeda mengenai produk hukum tersebut. Majelis Ulama Indonesia menyatakan bahwa karmin halal untuk dikonsumsi, argumentasinya didasarkan pada kemiripan karmin dengan belalang. Mereka juga menetapkan status halal ini untuk memudahkan umat Islam dalam memilih makanan, mengingat produk berbahan dasar karmin sudah tersebar luas. Di sisi lain, Lajnah Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama menyatakan bahwa pewarna karmin haram, karena berasal dari serangga Cochineal yang diharamkan karena alasan menjijikkan. Kedua fatwa ini didasarkan pada pendekatan metodologi yang berbeda, dengan Majelis Ulama Indonesia mengacu pada nash qoth'i, qauli, dan manhaji, sementara Lajnah Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama

¹¹ Salleh, Ahmad, and Fadzillah, "Cochineal Food Coloring from Halal Perspective: A Fatwa Analysis in Several ASEAN Countries."

menggunakan pendekatan qauli, ilhaqi, dan manhaji¹². Selain berbeda dari lembaga fatwa yang dikaji, perbedaan lainnya yaitu peneliti mengeksplorasi perbedaan pendekatan dan interpretasi hukum Islam terhadap penggunaan pewarna karmin, memberikan wawasan baru tentang bagaimana keputusan keagamaan dipengaruhi oleh konteks sosial, budaya, dan hukum di masing-masing negara.

Konik naimah (Jurnal), “Kontradiksi terkait fatwa penggunaan carmine antara LBMNU JATIM dan MUI, dalam jurnal El-Washathiya Vol 11 No 1, Juni 2023, Sekolah Tinggi Agama Islam Nahdlatul Ulama Madiun. Dalam penelitiannya ini peneliti mengarahkan untuk lebih menyikapi hasil ijtihadi oleh para ulama’ yang ada di kedua lembaga tersebut, dimana hasil putusan fatwa dapat dijadikan rujukan oleh masyarakat dalam menentukan hukum tersebut. Tanpa melihat mana yang benar dan salah selama penentuan hukum tersebut berlandaskan sumber hukum yang kuat dan hasil ijtihad para ulama’ maka masyarakat boleh mengikuti salah satu tanpa menyalahkan yang lain.¹³ Adapun perbedaan dari penelitian ini yaitu peneliti memberikan perspektif baru dengan membandingkan dua lembaga keagamaan di negara yang berbeda secara langsung dalam menanggapi isu yang sama, serta menambahkan pemahaman tentang perbedaan pendekatan keagamaan dan kultural di dua negara berbeda dalam fatwa terkait penggunaan pewarna karmin dalam makanan dan minuman.

Annis Syarifah Nasution (Skripsi), Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014, Institutional Repository UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 20 sampel makanan dan minuman, 9 sampel makanan dan 17 minuman mengandung zat pewarna sintetis. Permenkes RI

¹² Riavita Maghfiroh Muhammad Asrori Lintang Ramadhani, Rofianti Anggraini, Rahmad Agus Hartanto, “Analisis Hukum Penggunaan Pewarna Karmin (Telaah Atas Fatwa Mui Dan Lajnah Bahtsul Masa’il Nu),” *An-Natiq Jurnal Kajian Islam Interdisipliner* 04, no. 1 (2024).

¹³ Konik Naimah et al., “Kontradiksi Terkait Fatwa Penggunaan Carmine Antara Lbmnu Jatim Dan Mui” 11, no. 1 (2023): 162–81.

No.722/Menkes/Per/IX/1988 melarang penggunaan pewarna sintetis pada semua sampel makanan dan minuman jajanan. Namun, ada 15 jenis pewarna sintetis. Di mana Semua pewarna sintetis digunakan untuk membuat makanan dan minuman lebih menarik. Akan tetapi efek kesehatan dan jangka panjang dari penggunaannya juga perlu dipertimbangkan¹⁴. Penelitian ini memiliki relevansi yaitu memberikan data penting tentang pentingnya keamanan pangan di lingkungan sekolah serta menambah pemahaman tentang resiko yang dihadapi anak-anak akibat mengkonsumsi makanan dan minuman yang mengandung bahan pewarna sintetis.



¹⁴ A. S. (2015). Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Nasution, Annis SyarifahNasution, “Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014” (UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2015).