

DAFTAR PUSTAKA

- A, Yuyun. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Adriani, M. dan Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana, Jakarta.
- Adriani, M. dan Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana, Jakarta.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman – A*. Deepublish, Yogyakarta.
- Andrianto, Catur. 2013. *Tips Memilih & Menyimpan Buah-Buahan*. Suaka Media, Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. Retnaningrum, G. Safitri, I. Anggraheni, N. Suhardinata, F. Umami, C, dan Rejeki, M.S.W. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish, Yogyakarta.
- Badan POM. 2006. *Bahan Berbahaya yang Dilarang untuk Pangan*.
- Badan POM. 2008. *Formalin (Larutan Formaldehid)*.
- Badan POM. *Pengujian Bahan Berbahaya dan Pangan yang diduga Mengandung Bahan Berbahaya*, <http://www.kelair.bppt.go.id/sib3pop/Pedoman/PengujianPangan/pengujianpangan.htm>, diakses pada tanggal 12 Desember 2017.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2009. *Bakso Sehat*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31 (6).
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Faradila. Alioes, Y. dan Elmatris. 2014. *Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat Di Kota Padang*. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3 (2) : 156 – 158.
- Fatimah, U. 2013. *Struktur Histologis Hepar dan Ren Tikus Putih (Rattus norvegicus) Femina Gravid Setelah Pemberian Rhodamin B secara Oral*. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Haffner, M.J. Oakes, P. Demerdash, A. Yammine, K.C. Watanabe, K. Loukas, M. and Tubbs, R.S. 2015. *Formaldehyde exposure and its effects during pregnancy: Recommendations for laboratory attendance based on*

available data, <https://www.researchgate.net/publication/281963822>, diakses pada tanggal 12 Desember 2017.

Hartati, F.K. 2017. *Analisis Boraks Secara Cepat, Mudah dan Murah pada Kerupuk. Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 1 (2) : 33 – 37.

Hastuti, Sri. 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. Jurnal Agointek*, 2 (4) : 132 – 137.

Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. Ebook, <http://tekan.unimus.ac.id>, diakses pada tanggal 5 Desember 2017.

Muharrami, L.K. 2015. *Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Kerupuk Puli Di Kecamatan Kamal. Jurnal Pena Sains*, 2 (2) : 120 – 124.

Ningrum, A.K. 2015. *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Gunung Samudera, Malang.

Nuraini, H. 2007. *Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal*. Qultummedia, Jakarta.

Paratmanitya, Y. dan Aprilia, V. 2016. *Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Kabupaten Bantul. Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 1 (4) : 49 - 55.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 239/Men.Kes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya.

Prihanto, A.A. 2017. *Reaksi Fisiko Kimia Produk Perikanan Tradisional*. UB Press, Malang.

Purba, W.K.D. Hanani, Y. dan Yunita, N.A. 2015. *Studi Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Teri Nasi Asin Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (3) : 831 – 841.

Puspaningtyas, D.E. 2014. *Enak Sih, Tapi...*. FMedia, Jakarta.

Putrakembara. 2006. *Pengaruh Formalin Bagi Sistem Tubuh*. <http://puterakembara.org/archives8/00000066.shtml>, diakses pada tanggal 3 Desember 2017.

- Putra, I.R. Asterina. dan Isona, 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) : 297 – 303.
- Rahadi, A.S. 2010. *Pengaruh Pemberian Rodamin B terhadap Struktur Histologi Sel Hati Mencit. Skripsi*, Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sahubawa, Latif. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sitopan, H.P. 2012. *Studi Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Pindang Di Pasar Tradisional dan Modern Kota Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2 (1) : 983 – 994.
- Situs Pemerintah Kabupaten Malang. *Gambaran Umum Wilayah Kecamatan Jabung*, <http://jabung.malangkab.go.id>, diakses pada tanggal 21 Desember 2017.
- Suharsono, J. Wafa, H. dan Mustakim. 2017. Pengembangan Usaha Mikro Industri Kreatif “Kerupuk Puli”. *Seminar Nasional & Call For Paper, FEB Unikama “Peningkatan Ketahanan Ekonomi Nasional Dalam Rangka Menghadapi Persaingan Global*. Malang, 17 Mei 2017.
- Suprpti, M.L. 2011. *Membuat: Bakso Daging & Bakso Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Thahara, A.W. 2013. *Pelaksanaan Pengawasan Hak Konsumen Atas Informasi dan Keamanan dalam Mengonsumsi Pangan Industri Rumah Tangga (Studi di Dinas Kesehatan Kota Malang)*. Skripsi, Fakultas Hukum, Universitas Brawijaya, Malang.
- Wardani, R.I. dan Mulasari, S.A. 2016. *Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang dijual Di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1 (10) : 43 – 48.
- Wijayanti, F. Djamil, S.L. dan Marfu’ati, N. 2015. *Pengaruh Pemberian Formalin Peroral terhadap Kadar Ureum dan Kreatinin Tikus Wistar. Jurnal Kedokteran Muhammadiyah*, 1 (2) : 39 – 42.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 2*. M-Brio Press, Bogor.