

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, N. N. 2018. *Karakteristik Fisik Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Anonim. 2015. Identifikasi Boraks dalam Makanan, (<https://Dokumen.Tips/Documents/Identifikasi-Boraks-Dalam-Makanan.Html>), diakses tanggal 13 Desember 2018.
- Anonim. 2013. Pengujian Gluten dan Daya Serap Tepung Terigu, (<https://dialquality.wordpress.com/2013/06/08/pengujian-gluten-dan-daya-serap-tepung-terigu/>), diakses tanggal 14 April 2019.
- Anonim. 2017. Sempolan, (<https://id.wikipedia.org/wiki/Sempolan>), diakses tanggal 13 Desember 2018.
- Anonim. 2018. Formaldehida, (<https://id.wikipedia.org/wiki/Formaldehida>), diakses tanggal 12 Desember 2018.
- Anonim. *Fatsecret Indonesia*, (<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=sempol>), diakses pada 27 Maret 2019.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Kinerja Badan POM dalam Angka Triwulan III Tahun 2017*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Laporan Tahunan 2016*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Laporan Tahunan Badan POM 2016*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Laporan Tahunan Badan POM 2017*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*.
- Badan Standardisasi Nasional. *Bahan Tambahan Pangan SNI 01-0222-199*.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 2. Bumi Aksara, Jakarta.
- Dewi, L. N. 2017. *Keamanan Makanan Jajanan Sosis di Tempat yang Sering Dikunjungi Anak-Anak Usia Sekolah Dasar (Karakteristik Fisik, Total Cemaran Mikroba, Uji Kualitatif Formalin Dan Boraks)*. KTI: Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Gunardi, Widyawati. 2018. BAB II TINJAUAN PUSTAKA, (<http://docplayer.info/72535795-Bab-ii-tinjauan-pustaka.html>), diakses pada 9 Januari 2019.

- Hardinata, T., dkk. 2018. Kandungan Boraks dan Formalin pada Sempol Ayam yang Beredar di Sekolah Dasar Kecamatan Sukolilo Surabaya. *Food Science and Technology Journal.*, 28 – 37.
- Hariyadi, P., dkk. 2018. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI 2018*, (<https://wnpg.lipi.go.id/wp-content/uploads/2018/07/Makalah-Bidang-3-SECURED.pdf>), diakses tanggal 17 Nopember 2018.
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2015. *Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Hasil Utama Riskesdas 2018*.
- Kholifah, S., dkk. 2018. Uji Boraks dan Formalin Pada Jajanan Disekitar Universitas Yudharta Pasuruan. Universitas Yudharta Pasuruan: *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 9 (1): 10-19.
- Kristianto, Y. 2010. *Panduan Memilih dan Belanja Makanan Sehat*. Resist Book, Yogyakarta.
- Laila, R. N. 2017. *Analisa Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Betakaroten Pada Variasi Penambahan Labu Kuning Dalam Es Puter*. Skripsi: Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Lukito, P., L. 2016. *Laporan Kinerja Badan POM 2016* , (<http://rb.pom.go.id/sites/default/files/Laporan%20Kinerja%20Badan%20POM%202016.pdf>) , diakses tanggal 6 Desember 2018.
- Lukito, P., L. 2017. *Laporan Tahunan Badan POM 2017*, (<https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>), diakses tanggal 6 Desember 2018.
- Mahdi, C. 2008. *Mengenal berbagai produk reagen kit tester untuk uji formalin, borak, zat pewarna berbahaya dan kandungan yodium pada garam beryodium*. [https://www.google.com/search?safe=strict&client=ms-android-oppo&ei=iVCdXNbNH\\_K\\_8QP2qaD4Cg&q=mengenal+berbagai+test+kit+mahdi+2008&oq=mengenal+berbagai+test+kit+mahdi+2008](https://www.google.com/search?safe=strict&client=ms-android-oppo&ei=iVCdXNbNH_K_8QP2qaD4Cg&q=mengenal+berbagai+test+kit+mahdi+2008&oq=mengenal+berbagai+test+kit+mahdi+2008)), diakses pada 14 Januari 2019.
- Mariska, F. B. 2015. *Analisis Senyawa Kimia Pengujian Boraks dan Asam Borat dalam Bahan Pangan*. Laporan Praktikum: Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Marwati, Siti. Uji Formalin dalam Bahan Makanan, (<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318568/pendidikan/Uji+Formalin+dalam+makanan.pdf>), diakses tanggal 3 Desember 2018.

- Mills, B. 2007. *Structural Formula Of The Boric Acid Molecule*, (<https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Boric-acid-2D.png>), diakses pada 14 Desember 2018.
- Mudzkirah, I. 2016. *Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin Pada Makanan Jajanan Di Kantin Uin Alauddin Makassar Tahun 2016*. Skripsi: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Noya, A. 2018. Makanan Mengandung Boraks, Ini Efeknya, (<https://www.alodokter.com/makanan-mengandung-boraks-ini-efeknya>), diakses tanggal 4 Desember 2018.
- Nurhadi, B. Dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran, Bandung.
- Nurhayati. 2018. Analisis Keamanan Terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang Kabupaten Malang (Karakteristik Fisik, Kandungan Formalin, Boraks dan Rhodamin B). Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Malang.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/IX/1988 Tentang Badan Tambahan Makanan.
- Putri, P. R. A. 2011. Identifikasi Boraks dalam Makanan, (<https://Dokumen.Tips/Documents/Identifikasi-Boraks-Dalam-Makanan-56a03cec2b1fc.html>), diakses tanggal 13 Desember 2018.
- Saparinto, C. Dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sucipto, C. D. 2016. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen Publishing, Yogyakarta.
- Wahyuningsih. 2017. *Identifikasi Jumlah Koloni Bakteri dan Jenis Bakteri pada Jajanan Sempol yang Dijajakan Oleh Para Pedagang (Sebagai Sumber Belajar Biologi. Thesis: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang*.
- Wereon. 2006. *Structure Of Formaldehyde (Methanal), CH<sub>2</sub>O*, (<https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Formaldehyde-2D.svg>), diakses pada 14 Desember 2018.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 2*. Cetakan 1. M-BRIO PRESS, Bogor.
- Winarno, F. G. 2007. *Analisis Laboratorium Gastroenteritis dan Keracunan Pangan*. Bogor: Embrio Biotekindo.
- Yasmin, Y. A. 2018. *Analisis Mutu Mikrobiologi, Formalin dan Boraks Pada Jajanan Di Kantin Kampus Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang*. KTI: Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Yunita, M., dkk. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode *Pour Plate*. *JKPTB*, 3 (3), Oktober 2015.