

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M dan Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Perdana Media Group.
- Badan Standar Nasional. 2015. *Mie Basah. SNI. 01-2987-2015*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- B POM.2017.<https://www.pom.go.id/new/admin/dat/.../Laporan%20Tahunan%20B POM%202017.pdf> diakses pada 21 Oktober 2018
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Habsah. 2012. Gambaran pengetahuan pedagang mie basah terhadap perilaku penambahan boraks dan formalin pada mie basah di kantin-kantin Universitas X Depok Tahun 2012. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Depok.
- Kristanto, Y. 2010. *Panduan Memilih Belanja Makanan Sehat*. Resist Book. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2018
- Mahdi, C. 2008. *Mengenal Berbagai Produk Reagen Kit Tester Untuk Uji Formalin, Borak, Zat Pewarna Berbahaya Dan Kandungan Yodium Pada Garam Beryodium*. FMIPA- UB
- Nugrahani, M.D. 2005. Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein Pada Mie Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks. Skripsi: Program Sarjana, IPB, Bogor.
- Payu, M., Abidjulu, J dan Gayatringtyas, C. 2014. Analisis Boraks Pada Mie Basah yang Dijual Di Kota Manado , Farmasi FMIPA UNSRAT Manado.
- Pahrudin, 2006. Aplikasi *Bahan Pengawet Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi: Program Sarjana, IPB, Bogor.
- Peraturan Menteri Kesehatan : *Permenkes No 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan*, 2012, Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan : *Permenkes RI No. 2 tahun 2013 Tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan*, 2013, Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan : *Permenkes RI No. 18 tahun 2012 Tentang Pangan*, 2013, Jakarta.

- Rauf. 2015. *Kimia Pangan* : Andi, Yogyakarta.
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit. Kanisius, Yogyakarta.
- Sucipto. 2015. *Keamanan pangan untuk kesehatan manusia*. Tangerang : Gosyen Publishing.
- Tatriatmadja, S.P dan Rusli, T.R. 2016. Uji Formalin Pada Makanan Mie di Sekitar Universitas Tarumagara Jakarta , Universitas Tarumagara Jakarta.
- Selvianti, D. 2013. Identifikasi Kandungan Boraks Pada Mie Basah Matang Di Pasar Baru, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 2015. Mi Basah. Pusat Standarisasi Industri Republik Indonesia, Departemen Perindustrian.
- Wuisan, F.Y., Sumampouw, O.F dan Pinonton, O.R. 2017. Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah yang Dijual di Pasar Karombasan Kota Manado, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi.
- Winarno, F.G. 2002 Flavor Bagi Industri Pangan. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004 Keamanan Pangan. M-Brio Press, Bogor.