

DAFTAR PUSTAKA

- Allatif, A. (2015). *BPOM dan Polri Gerebek Pabrik Tahu Berformalin di Bogor*. Diambil kembali dari Liputan6: <https://www.liputan6.com/news/read/2218298/bpom-dan-polri-gerebek-pabrik-tahu-berformalin-di-bogor>
- Astawan, M. (2006). *Mengenal Formalin dan Bahayanya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azhar, M. R. (2018). *Pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera (Kasus di kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang, Bandar Lampung)*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI-01-2894-1992 Tentang Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan*. 1–28.
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). *Syarat Mutu Tahu SNI 01-3142-1998*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 3142: 2018: Tahu*. In *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta.
- Cengristitama, & Sari, Y. I. P. (2017). Identifikasi formalin pada ikan laut yang dijual di Pasar Antri Cimahi. *TEDC Jurnal Ilmiah Berkala*, *11*(2), 126–130.
- Desi Afriani, AL Muzafri, L. N. A. (2014). Identifikasi Formalin Pada Tahu Putih Di Pasar Tradisional Kabupaten Rokan Hulu. *Sungkai*, *10*, 39–47.
- Fermanto, F., & Sholahuddin, M. A. (2020). Studi Ilmiah Halal Food additive yang aman dikonsumsi dan baik bagi kesehatan. *Journal of Halal Product and Research*, *3*(2), 95–104.
- Harmita, H. (2006). Amankah Pengawet Makanan Bagi Manusia? *Pharmaceutical Sciences and Research*, *3*(1), 53–54. <https://doi.org/10.7454/psr.v3i1.3395>
- Herna, J. S. (2012). Pengembangan Sensor Optik Kimia untuk Penentuan Formaldehida didalam Makanan. *Jurusan Kimia, Fakultas Matematika Dan*

Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Medan, Medan.

- Kusnadi, J. (2018). *Pengawet Alami untuk Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, I., & Pratiwi, G. S. (2022). Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 47–54.
- Masruroh, Z. I., & Afifah, S. A. N. (2013). Pengaruh Proporsi Kacang Kedelai dengan Kacang Merah dan Konsentrasi Glucono Delta Lactone (GDL) terhadap Mutu Organoleptik Tahu Sutra. *Ejournal Boga*, 2(0), 1.
- Nisa, A. N. S. & C. P. K. (2022). *Aceh Dan Kabupaten Aceh Besar*. 4(1), 1–6.
- Pemerintah Indonesia. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 tentang pangan. In *Lembaran Negara Republik Indonesia No.227*. Jakarta.
- Permenkes, R. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Rahmi, S. R. O., & Razak, M. (2018). Pengaruh perendaman dalam larutan cuka dan larutan garam terhadap keamanan pangan tahu di pasar tradisional dan swalayan di Kota Sidoarjo (kajian kandungan formalin). *Jurnal Ilmiah-Vidya*, 26(2), 51–59.
- Samosir, A. S., Bialangi, N., & Iyabu, H. (2018). Analisis Kandungan Rhodamin B pada Saos Tomat yang Beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). *Jurnal Entropi*, 13(1), 4.
- Saptarini, N. M., Wardati, Y., & Supriatna, U. (2011). *Deteksi formalin dalam tahu di Pasar Tradisional Purwakarta*.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Metodologi Penelitian Bisnis & Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka.

- Suprapti, M. L. (2005). Pembuatan Tahu, Seri Pengolahan Pangan. *Penerbit Kanisius. Yogyakarta.*
- Telaumbanua, S., & Putri, H. (2012). Studi identifikasi kandungan formalin pada ikan pindang di pasar tradisional dan modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 1(2)*, 18775.
- Tjiptaningdyah, R. (2010). Studi keamanan pangan pada tahu putih yang beredar di Pasar Sidoarjo (kajian dari kandungan formalin). *Berkala Penelitian Hayati, 15(2)*, 159–164.
- Widaningrum, I. (2015). Teknologi pembuatan tahu yang ramah lingkungan (bebas limbah). *Jurnal Dedikasi, 12*.
- Xena, G. R. (2021). *Identifikasi Formalin Pada Tahu Di Pasar Lawang*. Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang.