

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M. M., & Windi Wulandari, S. (2022). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Dengan Keberadaan Formalin Pada Ikan Asin Teri Nasi Di Pasar Tradisional Surakarta.*
- Amir, H., Amida, N., & Nurhamidah, N. (2021). Sosialisasi Pengenalan Tentang Bahan Aditif Tambahan pada Makanan dan Minuman. *Andromeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat Rafflesia*, 1(1), 22–31.
- Azhar, M. R. (2018). *Pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera (Kasus di kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang, Bandar Lampung).*
- Budianto, A. (2018). Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan Dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen Formalin In Health, Food And Consumer Protection Laws Studies. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 8(1), 151–172.
- Cristina Yulianti, A. (2020). *METODE IDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN.*
- Fadhilah, R., Gatera, V. A., Saula, L. S., & Sakiran, S. (2022). Uji Kadar Formalin pada Tahu yang di Jual di Kota Karawang dengan Metode Spektrofotometer Visible. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 357–369.
- Fatima, Y., & Utami, L. (2021). Pemberdayaan masyarakat peduli makanan sehat melalui deteksi berbasis IPTEK menggunakan senyawa bahan alam pada bahan tambahan pangan berbahaya. *MENARA RIAU*, 14(1), 22–32.
- Hasanah, S., Kurniawan, M. F., & Aminah, S. (2021). Analisis kandungan formalin pada ikan asin di pasar tradisional Sukabumi serta hubungannya dengan pengetahuan penjual tentang formalin. *J. Gipas*, 5(2), 18–34.

- Hastuti, S. (2010). Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 4(2), 132–137.
- Indriana, R., & Sitepu, R. (2018). Analisis Kandungan Formaldehid pada Tahu yang Dijual di Pasar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Lingkungan Hidup*, 3(2), 1–10.
- Kiroh, N., Tiwow, G., Paat, V., & Ginting, A. (2019). Analisis Formalin Pada Tahu Yang Beredar di Pasar Tomohon, Pasar Tondano dan Pasar Karombasan. *Biofarmasetikal Tropis (The Tropical Journal of Biopharmaceutical)*, 2(1), 78–84.
- Maladi, I. (2019). *Pembuatan bioplastik berbahan dasar pati kulit singkong (Manihot utilissima) dengan penguat selulosa jerami padi, polivinil alkohol dan bio-compatible zink oksida.*
- Prayuda, E. M., Hasanah, F. F., Valensia, R., Rahmawati, N. D., & Utami, M. R. (2023). Metode Analisis Natrium Benzoat pada Makanan dan Minuman: Literatur Review. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 508–514.
- Rahmawati, Y. D. (2022). A QUALITATIVE ANALYSIS OF FORMALIN ON TOFU CIRCULATED IN KUPU VILLAGE MARKET, BREBES CITY. *KINETIKA*, 13(02), 12–16.
- Rahmawati, E. A., Lestari, S., & Widyaningsih, L. (2020). PENURUNAN KADAR FORMALIN PADA TAHU PUTIH MENGGUNAKAN LARUTAN TEMU KUNCI DENGAN METODE TITRASI ASAM BASA. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 29–35.
- SASWITA, E. (2023). *ANALISIS FORMALIN PADA IKAN ASIN YANG DIJUAL DI PASAR KOTA PADANGSIDIMPUAN.*

- Septiyanti, A. D. (n.d.). *Efektivitas Penggunaan Nearpod sebagai Media Pembelajaran Interaktif pada Materi Redoks* [B.S. thesis, Jakarta: FITK UIN Syarif Hidayatullah Jakarta]. Retrieved June 10, 2024, from <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/75233>
- Suhada, S. (2017). *Identifikasi Kandungan Formalin Pada Bakso Yang Beredar Di Enam Pasar Tradisional Bandar Lampung*.
- Suprihartini, S., & Farpina, E. (2023). Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus Dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas. *Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(3), 133–146.
- Syarief, A. O., & Pratiwi, M. (2023). Penerapan Hukum Terhadap Penambahan TBHQ Pada Minyak Goreng Sawit dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(6), 561–575.
- Tanjung, A., Afifah, C. N., Miranti, C., Al Hasanah, F., Warahmah, S., & Daulay, R. A. (2023). Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai di Pabrik Tahu Mabar Hilir. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2), 553–560.
- Wati, R. L., Rosdiana, E., & Kusumaningtyas, V. A. (2021). Rancang Bangun Pendeteksi Kadar Formalin pada Mie Basah Menggunakan Sensor Warna TCS3200: Design and Development of Formalin Contents Detection in Wet Noodles using Color Sensor TCS3200. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(5), 727–736.
- Wulandari, A., & Nuraini, F. (2020). Hasil Uji Penggunaan Boraks dan Formalin Pada Makanan Olahan. *Infokes*, 10(1), 279–288.