

DAFTAR PUSTAKA

- Aghnan. 2016. *Bahan Pengawet dan Penyedap dalam Makanan (BORAKS, FORMALIN, DAN MSG)* (<https://aghnan354.wordpress.com/ilmu-pengetahuan/bahan-pengawet-dan-penyedap-dalam-makanan-boraks-formalin-dan-msg/>). Diakses pada 27 April 2016.
- Aminr A. 2011. Identifikasi Formalin dalam Produk Mi Basah dan Tahu dengan Metode Kualitatif Larutan $KMnO_4$. *Jurnal Tasimak*. 2(1): 1-7.
- Anwar, F. 2004. *Keamanan Pangan*. Dalam : *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- BIN RI. Badan Intelijen Negara Republik Indonesia. *Jajanan Berbahaya di Sekitar Anak*. <http://bin.go.id/awas/detil/132/4/11/08/012/jajananberbahaya-di-sekitar-anak>. Artikel diakses pada 21 Mei 2019.
- B POM Republik Indonesia. 2008. *Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) serta upaya penanganannya*. Info POM Vol 9. No.6. November 2008. Jakarta. Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. dan Sukayada, I. M. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyogi, P dan Lagiono. 2016. Identifikasi Zat Pewarna *Methyl Yellow* Pada Mi Basah Di Pasar Tradisional Cerme Kabupaten Banyumas Tahun 2016. *Keslingmas* Vol. 35 Hal. 152-277 September 2016
- Depkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/IX/1988. *Tentang Badan Tambahan Makanan*, Pub. L. No. No.722/Menkes/IX/1988 (1988). Indonesia.
- Ditjen POM RI. 2001. *Metode Analisis PPOMN*. Ditjen POM, Jakarta.
- Djalil, A.D., Hartanti, D., Rahayu, W.S., Prihatin, R., Hidayah, N. 2005. Identifikasi Zat Warna Kuning (*Methanyl Yellow*) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Berbagai Komposisi Larutan Pengembang. *Jurnal Farmasi*, Vol.

- Effendi,Z., Surawan, F.E.D dan Sulastri, Y. 2016. Sifat Fisik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. Jurnal Agroindustri, Vol. 6 No. 2, November 2016 : 57 – 64
- Halawa, R. 2019. BPOM Temukan Mi Kuning Basah Mengandung Formalin <https://tangerang7.com/bpom-temukan-mi-kuning-basah-mengandung-formalin/> diakses 21 Mei 2019
- Jppn. 2019. Mi Basah Bisa Bertahan Sebulan Pasti Mengandung Formalin <https://www.jpnn.com/news/mi-basah-bisa-bertahan-sebulan-pasti-mengandung-formalin> diakses 21 Mei 2019
- Khopkar, S. M. 1990. Konsep Dasar Kimia Analitik. Jakarta: UI Press.
- Latifah, N.T. 2015. Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Industri Mi Basah "X" Dan Pemeriksaan Zat Pewarna *Methanyl yellow* Secara Kualitatif. Skripsi. Digital Repository. Universitas Jember
- Marwanti. 2010. Keamanan Pangan Dan Penyelenggaraan Makanan.
- Mualim,A., Lestari,S dan Hanggita,R.J.S. 2013. Kandungan Gizi Dan Karakteristik Mi Basah Dengan Subtitusi Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculata*), Vol.2 No. 103
- Nelly. 2011. Analisis Kualitatif Kandungan Formalin dalam Tahu yang Dijual di Pasar-pasar Tradisional di Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Tembung. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/31027> (diunduh pada 21 Mei 2019).
- Nurlaeli, Euis. 2011. Keamanan Pangan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Media Gizi Masyarakat Indonesia, Vol. 1, No. 1, hal : 1-7
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. [<http://jdih.pom.go.id/>] (diunduh bulan Mei 2019)
- Rosyidah, A ., Murwani,I.K., Purwanti, E dan Ediaty, R.. 2014. Identifikasi Boraks, Formalin Serta Pewarna Beracun Dan Berbahaya Menuju Produk Makanan Sehat Dan Higienis. Prosiding SEMATEKSOS 3 "Strategi Pembangunan Nasional Menghadapi Revolusi Industri 4.0"
- Syah, D., 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Makanan. Institut Pertanian Bogor
- Saparinto C. 2006. Bahan tambahan pangan. Yogyakarta: Kanisius.

- Uddin R., Wahid M.I., Jesmeen T., Huda N.H., Sutradhar, K.B. 2011. Detection of Formalin in Fish Samples Collected from Dhaka City, Bangladesh. *S.J. Pharm. Sci.* 4 (1): 49-52
- WHO. 2002. Concise International Chemical Assessment Document 40 Formaldehyde. Geneva:World Health Organization.
- Wijaya, D. 2011. Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu. Jogjakarta: Bukubiru.
- Yuliarti, N. 2007. Awas Dibalik Lezatnya Makanan. Yogyakarta. Andi UNIVERSITAS.