

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. Bahan toksik dalam makanan. Jakarta: Rosda.
- Anonim. 2014. Kuliner Sejarah Tahu. (<http://historia.id/kuliner/sejarah-tahu-sejarah-tahu>) Diakses pada 23 Mei 2019
- Ariani, Safutri, dan Musiam. 2016. Analisis Kualitatif Formalin pada Tahu Mentah yang Dijual di Pasar Kalindo, Teluk Tiram dan Telawang Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Manutung*, 2(1), 60-64.
- BPOM. 2017. Laporan Tahunan BPOM. (<https://www.pom.go.id/new/admin/dat/.../Laporan%20Tahunan%20POM%202017.pdf>) diakses pada 6 Desember 2018.
- BPOM. 2019. Awas Makanan Berformalin Masih Beredar di Kota Bogor. (<https://www.pom.go.id?mobile/index.php/view/berita/16108/Awas-Makanan-Berformalin-Masih-Beredar-di-Kota-Bogor.html>) Diakses pada 23 Mei 2019
- Briliantono, E. 2006. Industri Pengolahan Ikan Pakai Formalin, Pewarna dan Borax. (<http://www.Polban.ac.id>) Diakses pada 23 Mei 2019
- Direktorat Gizi Depkes. 2007. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).
- Mahdi, C. 2008. Mengenal Berbagai Produk Reagen Kit Tester Untuk Uji Fomalin, Boraks, Zat Pewarna Berbahaya Dan Kandungan Yodium Pada Garam Beryodium. *Jurnal Peningkatan Mutu dan Teknologi Pangan*. Vol 03. Pp 118-128.
- Olivia, F dan Noverina, A. 2012. Makanan Super untuk Melejitkan Konsentrasi dan Kreatifitas Anak. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Peraturan Kelapa BPOM. Nomor 36 tahun 2013. Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004. Jakarta : Sekretaris Negara Republik Indonesia.
- Puspasari, G dan Hadijanto, K. 2014. Uji Kualitas Formalin dalam Tahu Kuning di Pasar "X" Kota Bandung. Bandung. Universitas Kristen Maranatha.
- Rahmawati, F. 2013. *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. (Menteri Kegiatan). Yogyakarta. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Rusmin, Muhammad dan Syarfaini. 2014. Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar Tahun 2014. *Al-Sihah : Publik Health Science Journal*, 1-11.
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sikanna, R. 2016. *Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Tahu yang Dijual Dibeberapa Pasar di Kota Palu*. *Jurnal Riset Kimia* 2 (2): 85-90. Palu. Jurusan Kimia Fakultas MIPA: Universitas Tadulako.
- SNI 01-3142-1998. Syarat Mutu Tahu.
- Sulviana. 2014. Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin). (<http://aulia.wahyu.sulviana.wordpress.com/2014/06/06/studi-keaman-pangan-pada-tahu-putih=di-pasar-sidoarjo-kajian-dari-kandungan-formalin/>) Diakses pada 5

Desember 2018.

Supciato, Cecep Dani, 2015. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta: Gosyen Publishing.

Tjiptaningdyah, R. 2010. Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin). Fak Pertanian Universitas DR. Soetomo Surabaya, Surabaya.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Jakarta : Sekretaris Negara Republik Indonesia.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

Wijaya, D. 2011. Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu. Jogjakarta : Bukubiru.

Winarno, F.G. 2004. Keamanan Pangan Jilid 2. Bogor: M-Brio Press

Winarno, F.G. 2005. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia