

DAFTAR PUSTAKA

- Alfonita, F. (2018). Analisa Kadar Formalin Pada Mie Basah Yang Diperjualbelikan Di Pasar Balige. *Computers and Industrial Engineering*, 2(January), 6. <http://ieeauthorcenter.ieee.org/wp-content/uploads/IEEE-ReferenceGuide.pdf><http://wwwlib.murdoch.edu.au/find/citation/ieee.html><https://doi.org/10.1016/j.cie.2019.07.022><https://github.com/ethe-reum/wiki/wiki/White-Paper><https://tore.tuhh.de/hand>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2013). Bahan Toksik dalam Makanan. In *PT. Remaja Rosdakarya*.
- Andarwulan, N., Gitapratwi, D., & Herawati, D. (2015). Pengujian Bahan Berbahaya Dan Pangan Yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya. *Modul* <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://puspaman.pom.go.id/storage/pedoman/dokumen/CjF.MODUL20Berbahaya.pdf&ved=2ahUKEwi3huOshJPYAhWdzTgGHYNUdg8QFjABegQIAxAG&usg=AOvVaw0gplw7Z9YRRUnCcdxYh0HQ>
- BADAN POM. (2016). Bahan Tambahan Yang Dilarang Digunakan Dalam Produk Pangan. *Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, July*. <https://standarpangan.pom.go.id/berita/bahan-tambahan-yang-dilarang-digunakan-dalam-produk-pangan>
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan ed. II*.
- Cohen, L., Manion, L., & Morrison, K. (2020). Experiments, quasi-experiments, single-case research and meta-analysis. In *Research Methods in Education* (pp. 290–314). <https://doi.org/10.4324/9780203029053-23>
- Fauziyya, R., & Saputro, A. H. (2020). Analisis Formalin Secara Kualitatif pada Bakso dan Mie Basah di Kecamatan Sukarame, Wayhalim, dan Sukabumi. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 218–223. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i3.15333>
- Hasan, I., Pervin, M., Kobir, M. A., Sagor, S. H., & Karim, M. R. (2021). Effect of formaldehyde and urea contaminated feed exposure into the liver of young and adult pigeons (*Columba livia*). *Veterinary World*, 14(3), 769–776. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2021.769-776>
- Hermawan, O., Mukti, A. T., & Yasin, M. (2020). Kandungan Formalin Pada Udang Vaname Setelah Perendaman Formalin Dengan Dosis Yang Berbeda. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 9(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jafh.v9i1.15915>

- Koswara, S. (2009). Seri teknologi pangan populer: Teknologi pengolahan mie. *EBookpangan.Com*, 1–13.
- Male, Y. T., Letsoin, L. I., & Siahaya, N. A. (2017). Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Pada Beberapa Lokasi Di Kota Ambon. *Majalah BIAM*, 13(2), 5. <https://doi.org/10.29360/mb.v13i2.3530>
- Mauliyani, E., Wibowo, M. A., & Rianto, R. (2016). Uji Kualitatif Histamin Menggunakan Kit Histakit Pada Ikan Patin Jambal (*Pangasius Djambal*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jjk*, 5(3), 13–17.
- Mus, R., Sulfiani, S., & Musdalifah, N. (2021). Pengaruh Waktu Perendaman Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantium*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Udang Rebon. *Al-Kimiya*, 8(2), 87–94. <https://doi.org/10.15575/ak.v8i2.14073>
- Mz, T. M., Basyamfar, R. A., & Moulana, R. (2016). Kajian Penggunaan Boraks dan Formalin pada Produsen Mi Basah di Kota Banda Aceh dan Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 924–934. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.1119>
- Nani, E., & Wibowo, Y. M. (2019). Analisis Kandungan Formalin, Boraks, dan Protein dalam Mie Basah. *Biomedika*, 12(1), 67–73. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i1.427>
- Parengkuan, C., Kilis, H., Paat, V., & Tumbel, S. (2022). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Mie Basah Yang Beredar Di Pasar Beriman Kota Tomohon. *BiofarmasetikalTropis*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.55724/jbiofartrop.v5i1.208>
- Pratiwi, D., Wardaniati, I., & Dewi, A. P. (2019). Uji Selektifitas dan Sensitifitas Pereaksi untuk Deteksi Formalin pada Bahan Pangan. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1), 17. <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v16i1.3249>
- Prima Arumsari, G., Krianto, T., & Wispriyono, B. (2017). Behaviour of Traders And Manufacturers In The Use Of Formalin In Wet Noodle And Tofu In Jakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 11(1), 39. <https://doi.org/10.24893/jkma.v11i1.261>
- Rembang, K., Dwi, L., Aini, N., Pradigdo, S. F., & Rahfiudin, M. Z. (2020). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Kandungan Formalin Pada Ikan Asin (Studi Di Pasar Tradisional Wiiayah Kabupaten Rembang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 8(2), 268–271.
- Tambunan, S. B., Syahputra, N., & Amin, N. (2018). Karakteristik Warna Ikan Asin Sepat Sebagai Indikator Pengawet Formalin Di Pasar Tradisional Desa Tunas Jaya Muaradua. *BiotiK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 88. <https://doi.org/10.22373/biotik.v5i2.3015>

Yulianti, C. H., & Safira, A. N. (2020). Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 7–14. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v5i1.156>