

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Ruslan., & Wiraningtyas, A. (2016). Skrining Fitokimia Tanaman Obat Di Kabupaten Bima. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. Volume 4, Nomor 1, Mei 2016
- Asmin, N., Nurlaila, Rabianti, Ilham, & Ahmad, A. (2017). Kimia Instrumen (Spektrofotometer UV-Vis), Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar. <https://www.scribd.com/document/363734979/Prinsip-Spektrofotometer-Uv-Vis>
- Asyriifa, N. (2021). Formulasi Sediaan Krim Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria(Christm.) Roscoe*) dengan Kombinasi Tween 80 dan Span 80 Sebagai Emulgator.
- Berlian, Z., Pane, E. R., & Hartati, S. (2017). Efektivitas Kunyit (*Curcuma domestica*) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Tahu. *Jurnal SainHealth*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.51804/jsh.v1il.72.1-14>
- Budianto, V. (2015). Penggunaan *Lactobacillus sp.* Sebagai Biopreservatif Pada Tahu UNIVERSITAS ATMA JAYA, YOGYAKARTA. <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/7912>
- Cahyadi, K. D., Yuliawati, A. N., & Lestari, G. A. D. (2020). Studi Efektivitas Reduksi Kadar Formalin Pada Tahu Dengan Perendaman Air Kunyit, Air Cuka Dan Air Garam Dalam Upaya Penyediaan Pangan Aman. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina (JIIS): Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 5(1), 156–164. <https://doi.org/10.36387/jiis.v5il.409>
- Damayanti, E., Ma'ruf, W. F., & Wijayanti, I. (2014). Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa Linn.*) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Penyimpanan Suhu Dingin *Study of Effectivity of Tumeric (Curcuma longa Linn.) as formaldehyde Reductor for Shrimp (Penaeus merguensis) During Coolin.* 3(1), 98–107.
- Dewi, S. R. (2019). Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. 2(1), 45–51.
- Dwimayasanti, R., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H. (2014). Efektivitas Larutan Daun Kedondong (*Spondias sp.*) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk.*) Selama Penyimpanan Dingin.

Jurnal Pengelolaan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 2, Tahun 2014, Halaman 44-51.

- Faridah, A., & Ainy, T. N. (2021). Bahan Tambahan Pangan Pada Pengolahan Mie Basah Di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 13(01), 14. <https://doi.org/10.24036/jpk/vol13-iss01/792>
- Fitrianingsih, N., Mustofa, C. H., & Sunyoto. (2019). Penetapan Kadar Formalin pada Tahu di Pasar X Dengan Metode Spektrofotometri Visible. *10(1)*, 10–17. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i1.69>
- Gumilar, A., Puspawati, R., Ramdani, R., & Pitaloka, D. A. (2021). Efektifitas Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Tahu. *Media Farmasi*, 17(2), 197. <https://doi.org/10.32382/mf.v17i2.2328>
- Gusviputri, A., P. S, N. M., Ayliaawati, & Indraswati, N. (2013). Pembuatan Sabun dengan Lidah Buaya (*Aloe vera*) sebagai Antiseptik Alami. *12(1)*, 11–21. <https://doi.org/10.33508/wt.v12i1.1439>
- Haikal, M. F., Mulyanto, B., & Pudjono. (2022). Identifikasi Bahan Tambahan Pangan Formalin Pada Bakso Dan Tahu Yang Beredar Di Kecamatan Sirampog. *2(1)*, 14–19.
- Hayat, F., & Darusmini, D. (2021). Analisis Faktor Penggunaan Formalin Pada Pedagang Tahu Di Pasar Tradisional Kota Serang. *Jurnal Surya Muda*, 3(2), 121–132. <https://doi.org/10.38102/jsm.v3i2.82>
- Indri, M. H. (2018). Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Menggunakan Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantium*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman. 8–24.
- Jannah, M., Ma'ruf, W. F., & Surti, T. (2014). Efektivitas Lengkuas (*Alpinia Galanga*) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) Selama Penyimpanan Dingin. *3(1)*, 70–79.
- Kocaadam, B., & Şanlıer, N. (2017). *Curcumin, an active component of turmeric (Curcuma longa), and its effects on health. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(13), 2889–2895. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1077195>
- Kosma, E. M. (2018). Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Dengan Larutan Kunyit (*Curcumin domestica*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi dan Lama Waktu Perendaman. <http://repository.unimus.ac.id>

- Lakuto, R. S., Akili, Rahayu, H., & Joseph, W. B. S. (2017). Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Putih Di Pasar Bersehati Kota Manado Tahun 2017. 6(3), 1–5.
- PT. Smart-Lab Indonesia. (2021). *Safety Data Sheet*. Formaldehyde 37% Solution
- Manoppo, G., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Analisis formalin pada buah impor di kota manado. 3(3). <https://doi.org/10.35799/pha.3.2014.5320>
- Marantika, E. D. (2022). Efikasi Antijamur Minyak Atsiri Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Trycophyton rubrum*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/8738>
- Menkes RI. (2018). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. <https://janaaha.com/wp-content/uploads/2018/01/PMK-No.-033-ttg-Bahan-Tambahan-Pangan.pdf>
- Mudzkirah, I. (2016). Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin Pada Makanan Jajanan Di Kantin UIN Alauddin Makassar Tahun 2016. 3.
- Muhatir, A., Sudewi, S., & Rotinsulu, H. (2019). Analisis Kandungan Formalin Pada Bakso Tusuk Yang Beredar Di Beberapa Sekolah Dasar Di Kota Manado. *PHARMACON*, 8(3), 556. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29330>
- Nuraini, S., Purnomo, A., & Rodhiansyah. (2019). Modul Praktikum Toksikologi Kliik Program Studi TLM Diploma Tiga Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Nursakinah, M. S. (2020). Pengaruh Perendaman Tahu Dalam Ekstrak Jeruk Purut (*Citrus hystrix D.C*) Terhadap Kadar Formalin. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Jurusan Analis Kesehatan Prodi Teknologi Laboratorium Medis Program Sarjana Terapan.
- Purwanti, A., Lestari, D., & Lestari. (2023). Identifikasi Boraks Dan Formalin Pada Mie Basah Dalam Soto Mie. 11(1). <https://doi.org/10.33992/meditory.v11i1.2454>
- Puspawiningtyas, E., Pamungkas, R. B., & Hamad, A. (2017). Upaya Meningkatkan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Melalui Pelatihan Deteksi Kandungan Formalin Dan Boraks. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 1(1). <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i1.1220>

- Rullyansyah, S., Azizah, F., & Kunsah, B. (2020). Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya Dalam Mengurangi Kadar Formalin Ikan Tongkol Sebagai Makanan Halal Dan Thoyyib. *3*(1), 20–24.
- Seniwati, Qawiy, H. R., Aminah, & Naid, T. (2022). *UV-Visible Spectrophotometric Determination of Formalin Contamination in Tofu Circulated in Maros City – Indonesia*. *1*(2), 15–18. <https://doi.org/10.33096/pharm%20rep.v1i2.170>
- Standar Nasional Indonesia, S. (1998). SNI 01-3142-1998 (Tahu). <https://www.scribd.com/doc/61989909/SNI-01-3142-1998-Tahu>
- Suhartati, T. (2017). Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik.
- Sutrisno, E. (2023). Strategi Tempe Menembus Dunia. <https://indonesia.go.id/>
- Syarfaini, & Rusmin, M. (2015). Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar Tahun 2014. *7*(1). <https://doi.org/10.24252/as.v7i1.1972>
- Universitas STEKOM. (2023). *Formaldehida*. <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Formaldehida>
- USDA, U. S. D. of A. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172476/nutrients>
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, *13*(1), 3–12. <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.88>
- Wiranti, A. N. (2020). Efektivitas Larutan Cuka (Asam Asetat) Dalam Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.
- Wirawan., dkk. (2017). Efektivitas Daun Singkong (*Manihot esculenta*) Var. Malang 1 Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Udang Putih (*Pennaeus vannamei*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, *17*(3), 170–175. <http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v17i3.305>

Xena, G. R. (2021). *Identifikasi Formalin pada Tahu di Pasar Lawang*. <https://repository.poltekkespim.ac.id/id/eprint/695>

Zheng, L., Regenstein, J. M., Teng, F., & Li, Y. (2020). *Tofu products: A review of their raw materials, processing conditions, and packaging*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(6), 3683–3714. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12640>