

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2015. Pengujian Pangan Berbahaya dan Pangan yang diduga Mengandung Bahan Berbahaya. BPOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. Bahan Tambahan Pangan. BPOM RI, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 tentang metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur, dan susu, serta hasil olahannya. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standard Nasional. 2014. SNI 7266:2014 tentang Bakso Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Kemenkes, Jakarta.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. Bahan Toksik dalam Makanan,(Bandung: PT Remaja Rosda Karya, 2013). Hlm.184-191.
- Badarudin, B, I. 2020. Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Universitas Muhammadiyah Sorong.
- Berliana, Y, A. 2018. Ketersediaan Produksi Hasil Tangkapan Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu Sukabumi Jawa Barat. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Daulay, V. 2014. Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji [Skripsi]. Fakultas Ilmu Sosial dan Politik. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Dinda, Taumanang, A., dan Christine. 2018. Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Bakso Di Jalan Penggaraman Kelurahan Talise Kecamatan Mantikulore Kota Palu. *Jurnal Gizi KH*. 1 (1):38-41.
- Fadhila, M. F., Nur, E.W. dan Yusniar, H. D. 2015. Hubungan Hiegene dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Makanan*. Vol. 3 Nomor. 3.
- Faridz, R. dan Anshari. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengelolaan Ikan Teri Nasi PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. [Skripsi]. Universitas Trunojoyo, Madura.
- Fauziyya, R., dan Saputro, A. H. 2020. Analisis Formalin Secara Kualitatif pada Bakso dan Mie Basah di Kecamatan Sukarame, Wayhalim, dan Sukabumi. *Jurnal Riset Kimia*. 6(3), 2020: 218-223.

- Fuad, N, R. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks pada Tahu Pasar Tradisional di Daerah Ciputat. UIN Syarif Hidayatullah.
- Indraswati, D. 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. FORIKES. Ponorogo.
- Indriani, A. D, dan Suwita, I. K . 2018. Keamanan Pangan Mie Basah Kuning (Kandungan Boraks, Formalin, Methanyl Yellow) Di Beberapa Pasar Tradisional Kota Malang. *Jurnal Gizi KH*. 1(1):42-51.
- Irvanda, M. N. A., T. R. Ferasyi , Razali, Erina, M. Jalaluddin dan D. Aliz. 2018. Pemeriksaan Cemaran Formalin Dan Mikroba Pada Bakso Yang Dijual Di Beberapa Pedagang Di Kabupaten Bireuen. *JIMVET*. 2(4):524-531.
- Kaliwungu Kendal [Thesis]. (Semarang :Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, 2002), Hlm.10.
- KKP. 2019. Laporan Kinerja Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu Triwulan 1 Tahun 2019. Kementerian Kelautan Dan Perikanan. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Kurniasih, R.P., Nurjazuli., dan Yusniar, H.D. 2015. Hubungan Hiegene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Makanan*. Volume 3, Nomor 1.
- Lisia, D, A. 2020. Analisis Kandungan Mikroba Pada Jajanan Bakso tusuk Di Alun-Alun Kota Gresik Menggunakan Metode TPC (*Total Plate Count*) Dan MPN (*Most Probable Number*) [Skripsi]. Program Studi Biologi Fakultas Sains Dan Teknolgi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, Surabaya.
- Male, Y. T., Rumakat, D.H., Fransina, E. G., Wattimury, J. 2020. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin pada Bakso di Kota Ambon. *Jurnal Biofal*. Volume 1, Nomor 1.
- Mawaddah, I. 2015. Analisis Keamanan Pangan Pada Produk Kerupuk Mie Di Kabupaten Tegal [Skripsi]. Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Mudzkirah, I. 2016. Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin UIN Alauddin Makassar Tahun 2016. UIN Alauddin Makassar.
- Muttaqin, B., T. Surti, dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh Konsentrasi *Egg White Powder* (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3): 9-16.
- Nurmaini. 2004. Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Universitas Sumatera Utara. Hlm. 1-5.
- Pertiwi, D, P. 2018. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Dan *Escherichia coli* pada Bakso Bakar yang dijual di Alun-Alun Kota Jombang [Karya Tulis Ilmiah]. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika, Jombang.

- Primadia, A. 2017. Sejarah Bakso [Internet]. Tersedia Pada : <https://sejarahlengkap.com/indonesia/sejarahbakso/attachment> [27 Februari 2022].
- Pujiastuti, Z. R. 2002. Beberapa Faktor yang berhubungan dengan pemakaian bahan tambahan pangan (BTP) pada produk kerupuk di Kecamatan *"Visualisasi Data Kependudukan - Kementerian Dalam Negeri 2021"* (Visual). www.dukcapil.kemendagri.go.id. Diakses tanggal 9 Januari 2022.
- Ratnawaty. 2012. Kualitas Mikrobiologi Makanan di Rumah Makan dalam Lingkup Terminal Regional Daya Kota Makassar [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Sahara, E. dan Purawisastra, S. 2011. Penyerapan Formalin Oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya Melalui Perendaman dalam Air Panas. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* 34(1): 63-74.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2006). Bahan Tambahan Pangan. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*, 7–8, 67.
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarni, A, N. 2021. Total Plate Count (TPC), *Staphylococcus Aureus*, Dan Ph Bakso Daging Sapi Dari Berbagai Merek Komersial Yang Dijual Di Kota Makassar [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Simpus. 2005. Bahaya Boraks , Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Intisari Pustaka Utama.
- Subiyakto, M.G. 1991. *Bakso, Boraks dan Bleng*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Sukei, H. 2006. Cara Baru Kurangi Kadar Formalin. Kimia ITS. Surabaya [Internet]. Tersedia Pada : <https://www.its.ac.id> [1 Maret 2022].
- Suntaka, D. F., Joseph, W. B. S., dan Sondakh, R. C. 2014. Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat Di Kota Bitung. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sam Ratulangi.
- Syah, D dan BH Sci. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Syamsuddin, E. Abustam dan L. Rahim. 2019. Investigation on physical change and storability of meatball after treated with different levels of liquid smoke and storage time. *Hasanuddin J. Anim.Sci.* 1(1): 1-11.
- Tumbel, M. 2010. Analisis Kandungan Boraks dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makasar. *Jurnal Chemica vol 11 (1):* (57-64).
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Wibowo S. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*, Jakarta: Penebar Swadaya.

- Wisjunuprpto, P., Suryatmana, E., Kardena dan Ratnaningsih, E. 2006. Karakteristik Biosurfaktan dari *Azotobacter chroocum*. Jurnal Mikrobiologi Indonesia. Vol. 11 No. 3. hlm. 30-31.
- Yuliarti, N. 2007. Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan. UGM Press, Yogyakarta.