

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, A.P., Sri, Y., dan Retno, H. 2015. Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di pasar tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(3): 109-119.
- Aritonang, A. 2012. Pelaksanaan higiene sanitasi pengolahan dan pemeriksaan zat pewarna methanil yellow pada hasil industri pengolahan tempe yang dijual dipasar Sei Sikambing Kota Medan Tahun 2012 [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Asyfiradayati, R., Artika, N., Madani, L., Yuyun, P., dan Winarsih. 2018. Identifikasi kandungan formalin pada bahan pangan (mie basah, bandeng segar dan presto, ikan asin, tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*. 11(2): 12-18.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan total kapang khamir sebagai metode analisis sederhana untuk menentuka standar mikrobiologi pangan olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi*. 8(2): 77-82.
- Bhernama, B., dan Safni. 2008. Degradasi zat warna metanil yellow secara fotolisis dan penyinaran matahari [skripsi]. Universitas Andalas, Banda Aceh.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2017. Laporan Akuntabilitas Kinerja Pemerintah Tahun 2017. BPOM, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. BPOM, 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.
- BPOM. 2021. Sidak tim gabungan temukan mie mengandung formalindan boraks [internet]. Tersedia pada: <http://www.pom.go.id> [20 Desember 2021].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2987:2015 tentang Mi Basah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyogi, P., dan Lagiono. 2016. Identifikasi zat pewarna *methanyl yellow* pada mi basah di pasar tradisional Cerme Kabupaten Banyumas Tahun 2016. *Keslingmas*. 35: 152-277.

- Dewi, M.M. 2016. Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada jamu gendong temulawak di Pasar Tarumanegara Magelang [skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Fauziyya, R., dan Anjar, H.S. 2020. Analisis formalin secara kualitatif pada bakso dan mie basah di Kecamatan Sukarame, Wayhalim, dan Sukabumi. *Jurnal Riset Kimia*. 6(3): 218-223.
- Hazan R, Y.A Que, D. Maura, dan L.G. Rahme, A. 2012. Method fo high troghput determination of viable bacterial cell counts in 96-well plates. *BMC Microbiology*. 12(1): 1-7.
- Hastuti, S. Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di madura. *Jurnal AGROINTEK*. 4(20): 132-137.
- 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.
- Jumiono, A., Dihansih, dan Rochmana. 2020. Studi penerapan HACCP pada produsen mi glosor di Kota Bogor. *Jurnal Pertanian*. 11(1): 29-37.
- [Kemendagri] Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. 2007. Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 42 Tahun 2007 tentang Pengelolaan Pasar Desa. Kemendagri, Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1985. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya. Kemenkes, Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1999. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/PER/IX/188 tentang Bahan Tambahan Pangan. Kemenkes, Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Kemenkes, Jakarta.

- Mawaddah, I. 2015. Analisis keamanan pangan pada produk kerupuk mie di Kabupaten Tegal [skripsi]. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Miskiyah, Widaningrum, dan Hetty, H. 2006. Studi Penerapan HACCP. *Jurnal Standarisasi* 8(1): 27-34.
- [MUI] Majelis Ulama Indonesia. 2012. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 43 Tahun 2012 tentang Penyalahgunaan Formalin Dan Bahan Berbahaya Lainnya Dalam Penanganan Dan Pengolahan Ikan. MUI, Jakarta.
- Nani, Elisabet, dan Yari, M.W. 2019. Analisis kandungan formalin, boraks, dan protein dalam mie basah. *Jurnal Biomedika*. 12(1): 67-73.
- Perumda. 2017. Profil pasar [internet]. Tersedia pada: [www.pasarpakuanjaya.co.id](http://www.pasarpakuanjaya.co.id) [12 Juni 2021].
- Purwani, E.Y., Widaningrum, Thahrir, R., and Muslish. 2006. *Effect of heat moisture treatment of sagu starch on its noodle quality*. *Indonesian Journal of Agricultural Science*. 7(1): 8-14.
- Putri, M.H., Sukuni, dan Yodong. 2017. Mikrobiologi Keperawatan Gigi. Jakarta. Kemenkes RI.
- Putri, Aprilia, M., dan Pramudya, K. 2018. Identifikasi keberadaan bakteri *Coliform* dan total mikroba dalam es dung-dung di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 3(1): 41-48.
- [Persagi]. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta. PT Elex media komputindo.
- Radji, M. 2011. *Buku Ajar Panduan Mikrobiologi Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Rahma, S. 2018. *Sanitasi Higiene Dan Pangan Untuk Mewujudkan Keadilan Pangan*. Deepublish Publisher. Yogyakarta.
- Republika. 2016. Warga Bogor diimbau waspadai makanan berformalin [internet]. Tersedia pada: [www.republika.co.id](http://www.republika.co.id). [30 April 2021].
- Ridawati dan Alsuhendra. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung.

- Rosita, N. 2020. Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Di Pasar Tradisional Dan Pasar Swalayan Kota Tangerang Selatan [thesis]. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sahani, W., dan Yani J. 2017. Kandungan zat pewarna *methanyl yellow* pada tepung panir yang dijual di pasar tradisional Kota Makasar. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 17(1): 56-59.
- Sinaga, B.M. 2019. Identifikasi *methanyl yellow* terhadap agar-agar dan jeli kap pada jajanan anak sekolah dengan tes warna [skripsi]. Departemen Kimia Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soeka, Yati, dan Aji, J. 2019. Studi penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB) dan umur simpan mi glosor di Kota Bogor. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1): 22-32.
- Soesetyaningsih, Endang, dan Azizah. 2020. Akurasi perhitungan bakteri pada daging sapi menggunakan metode hitung cawan. *Jurnal Berkala Sainstek*. 8(3): 75-79.
- Sugiyono. 2013. Metode penelitian kuantitatif, kuantitatif dan *R&D*. PT Alfabet. Bandung.
- Suryadi, A.M.A., dan Farm, S. 2014. Analisis cemaran bakteri pada mie basah yang beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo [skripsi]. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Jurusan Farmasi. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Susanti, S. 2010. Penetapan kadar formaldehid pada tahu yang dijual di Pasar Ciputat dengan metode spektrofotometri UV-Vis disertai kolometri menggunakan pereksi nash [skripsi]. Fakultas kedokteran dan ilmu kesehatan. Universitas Islam Negeri (UIN), Jakarta.
- Swenberg, J.A., Moeller, B.C, Lu, K., Rager, J. E., Fry, R., and Starr, T.B. 2013. Formaldehyde carcinogenicity research: 30 years and counting for mode of action, epidemiology, and cancer risk assessment. *Toxicologic Pathology*. 41(2): 181-189.
- Syailani. 2019. *Kimia Sahabatku Dan Kimia Kompetensiku*. CV Oase Group. Surakarta.

- Shafira, S. 2021. Identifikasi kandungan Rhodamin B, Methanyl Yellow dan *Escherichia coli* pada manisan mangga basah di Daerah Cirebon [skripsi]. Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda, Bogor.
- Turnip, E.D. 2018. Identifikasi dan penentuan kadar formalin pada mie basah dan identifikasi boraks pada bakso [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Wahyudi, J. 2017. Mengenali bahan tambahan pangan berbahaya: ulasan. *Jurnal Litbang*. 13(1): 3-12.
- Wardhani, dan Sri, M.D. 2016. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* pada makanan sosis siap santap di Medan [thesis]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Widaningrum, B.A., Santosa, dan Endang, Y.P. 2005. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2005.
- Yuliana, Hasfi, Sri, W., dan Wihayani, W. 2018. Perubahan mutu mikrobiologi, kimia, fisika, dan organoleptik, mie basah tersubstitusi mocaf dengan penambahan air KI dan sari kunyit selama penyimpanan. *Jurnal Media Pangan*. 22(2): 12-15.
- Yuniastri, R., Ismawati, dan Rika, D.P. 2018. Mikroorganisme dalam pangan. *Jurnal Pertanian Cemara*. 15(2): 15-20.
- Yulianti, C.H., 2021. Perbandingan uji deteksi formalin pada makanan menggunakan perekasi Antilin dan Rapid Tes Kit Formalin (*Labtest*). *Journal of Pharmacy and Science*. 6(1): 53-58.
- Zein, U., dan Emir, E.N. 2019. *Buku Ajar Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala, Tanda dan Mitos)*. CV Budi Utama. Yogyakarta.
- Zuraida, R., Oktadoni, S., Zamahsjari, S., dan Ayu, A. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi pedagang jajanan anak sekolah dasar terhadap penggunaan pewarna metanil yellow di Kecamatan Sukarame Bandar Lampung. *Jurnal AgromedUnila*. 4(1): 1-6.