

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2013. Pengawasan Bahan Berbahaya yang Disalahgunakan dalam Pangan. BPOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2014. Waspada boraks dan formalin. BPOM RI, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2021. Jumlah Industri Kecil 2016-2020 [Internet]. Tersedia pada: <https://tanjungpinangkota.bps.go.id/subject/35/usaha-mikro-kecil.html#subjekViewTab3> [7 April 2021].
- [BSN] Badan Standard Nasional. 2014. Bakso. SNI 01-3818-2014.
- [BSN] Badan Standard Nasional. 2014. Bakso ikan. SNI 7266:2014.
- [DepkesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Pedoman penggunaan bahan tambahan pangan bagi industri. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DepkesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DepkesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan No. 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Aditia, Lasinrang dan Cut Muthiadin. 2015. Uji kualitas mikrobiologis pada makanan jajanan di kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar. *Jurnal Ilmiah Biologi* 3(2):119-123.
- Agustina, Febria. 2009. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya Palembang*.
- Alsuhendra, Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Jakarta: Rosda.
- Amir, Nursinah. 2014. Keamanan pangan produk jambal roti ikan manyung (*arius thalassinus ruppell*) yang terpapar sipermetrin [Proposal Penelitian Disertasi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Arifah IN. 2010. Analisis mikrobiologi dalam makanan [Tugas Akhir Magang]. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ariffianto T. 2010. Karakteristik bakso ikan nila dengan penambahan karaginan semimurni [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arlita, Yolanda., Fredine E.S. Rares., dan Standy Soeliongan. 2014. Identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella SP.* pada makanan jajanan bakso

- tusuk di Kota Manado [Kandidat Skripsi]. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Asterina, E., dan Endrinaldi. 2006. Identifikasi dan penetapan kadar boraks pada mie basah yang beredar di beberapa pasar di kota Padang. *Majalah Kedokteran Andalas* 2(32). Fakultas Kedokteran. Universitas Andalas. Padang.
- Astuti E. 2009. Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (HTS) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Biswas, S., M.A.K. Parves, M. Shafiquzzaman, S. Nahar dan M.N. Rahman. 2010. Isolation and Characterization of *Escherichia coli* in ready to eats foods vended in Islamic University Kushtia. *J. Biol-Sci* 18:99-103.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi ke-2. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyono E, Rieuwpassa FJ. 2017. Analisis asam amino beberapa jenis teripang olahan kering di Kabupaten Kepulauan Sangehe. *Jurnal Ilmiah Tindalung* 3(1): 36-42.
- Ekalestari. 2015. Analisis personal higiene pada penjual makanan tradisional gado-gado di kelurahan Pisangan Cempaka Putih dan Cirendeu Ciputat Timur. Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Ekawati, E.R., Siti N.H., dan Fakhmi R.H. 2017. Deteksi *Escherichia coli* patogen pada pangan menggunakan metode konvensional dan metode multiplex PCR. *Jurnal SainHealth* 1(2):23-31.
- Faradila, Yustini Alioes, dan Elmatris. 2014. Identifikasi formalin pada bakso yang dijual pada beberapa tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas* 3(2): 156-158.
- Fardiaz, Srikandi. 1989. *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, Fathin., Anisatul K., Dewi M., Nofi A., dan Yudhy D. 2012. Chitosan pada sisik ikan bandeng (*chanos chanos*) sebagai alternatif pengawet alami pada bakso. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 2(2): 76-79.
- Fauziah, R.R.2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin, dan TPC. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Fernandez, Anselmus H., Wahyu Sulistyowati dan Titiek Indhira A. 2020. Studi kasus Cemar logam berat dan mikroba pada produk olahan ikan beku UD. Mitra Abadi, Lamongan [Studi Kasus]. Universitas Hangtuah. Surabaya.

- Firmansyah, Irfan. 2019. Kajian analisis kandungan boraks dan formalin pada produk bakso dan mie basah di kecamatan Ciasem tahun 2018 [Tugas Akhir]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Gabriella G.S., Surya Dharma dan Irnawati M. 2015. Penilaian higiene dan sanitasi penjualan makanan pecel dan pemeriksaan bakteri *Salmonella* di Kecamatan Medan Helvetia 2015. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Harmita, APT. 2010. *Analisa Fisikokimia*. UI Press. Jakarta.
- Haryati, Sakinah dan Aris Munandar. 2017. Pendampingan keamanan pangan pada pedagang makanan jajanan berbasis ikan di sekitar kampus Universitas Sultan Ageng Tirtayasa untuk mendukung kesehatan konsumen. *Jurnal Pengabdian Dinamika* 4 (1) : 1-12.
- Hasanah, Miftahul. 2019. Kajian analisis kandungan boraks dan pemanis buatan pada bakso ikan dan minuman sirup di Sekolah Dasar kecamatan Ciasem tahun 2018 [Tugas Akhir]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Herdiana, Novita dan Wisnu Satyajaya. 2017. Studi kamanan pangan produk daging, ikan, dan olahannya di Bandar Lampung [Prosiding]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Huang, D.B., Mohanty, Dupont, H.L., Okhusey, P.C dan Chiang T. 2006. A review of an emerging enteric pathogen enteroaggregative *Escherichia coli*. *J. Med-Microbiol* 55:1303-1311.
- Hutami, Rosy., M. Fakhri K., dan Henna K. 2020. Analisis kandungan mikroba, formalin, dan timbal (Pb) pada tahu sumedang yang dijual di daerah macet Cicurug, Ciawi dan Cisarua Jawa Barat. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(1): 87-96.
- Ipan. 2006. Arahkan lokasi tempat pelelangan ikan (TPI) kota Tanjungpinang [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ismail, Deni. 2012. Uji bakteri *Escherichia coli* pada minuman susu kedelai bermerek dan tanpa merek di Kota Surakarta [Naskah Publikasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Jawetz, Melnick dan Adelberg. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 23*. Jakarta : EGC.
- Kurniawan dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(2): 12-16.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(2): 28-31.

- Mayasari, D., dan Mardiroharjo, N. 2012. Pengaruh pemberian boraks peroral sub akut terhadap terjadinya atrofi testis tikus putih antan (*rattus novergicus* strain wistar). *Jurnal* 8(1):22-27.
- Monijung. F. S., Umboh, L. M. J., dan Sondakh. C. R. 2016. Analisis kandungan zat pengawet boraks pada bakso yang disajikan pada kios bakso permanen di Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT* 5(2) : 133-137.
- Mustafa, Z. E. 2009. *Mengurai Variabel hingga Intrumentas* . Yogyakarta:Graha ilmu.
- 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.
- Nasution, Hasmalina., M. Alfayed., Helvina., Siti F., Riani U., dan Annisa M. 2018. Analisa kadar formalin dan boraks pada tahu dari produsen tahu di lima (5) kecamatan di Kota Pekanbaru. *Jurnal Photon* 8(2): 37-44.
- Nopiyanti, Nopa., Yuni K dan Septi H. 2018. Studi kasus jajanan yang mengandung boraks dan formalin di Taman Kurma Kota Lubuklinggau. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains* 1(2) : 115-125.
- Novotny, L., Dvorska. L., Lorencova, A., Beran, V., dan Pavlik, I. 2004. Fish : a potential source of bacterial pathogens for human beings. *Vet Med.-Czech* 49(9):343-358.
- Nuryani, Dewi., Nyoman A.P., dan Ida B.S. 2015. Kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan. *Jurnal Ilmu Lingkungan* 10(1): 28-32.
- Paratmanitya, Y., dan Aprilia, V. 2016. Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolahan dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4(1) : 49-55.
- Pawae, Sumarni. 2017. Uji kandungan *Escherichia coli* pada makanan jajanan bakso daging sapi yang dijual di lingkungan SD Inpres 26 dan SD Inpres 62 negeri Batu Merah kecamatan Sirimau kota Ambon [Skripsi]. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon.
- Peraturan Daerah Kota Tanjungpinang Nomor 1 Tahun 2019 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Tahun 2018-2023.
- Perreten, V. 2005. *Resistance in the food chain in bacteria from animals: relevance to human infections, in white D.G., Aleksun M.N., McDemont PF (eds)*. *Frontiers in Antimicrobial Resistance* ASM Press. Washington DC. 446-464 pp.
- Poluakan, Oktavius A., Henny A.D., dan Frans G.I. 2015. Mutu mikrobiologis bakso ikan yang direndam asap cair, dikemas vakum, dipasteurisasi dan

- disimpan pada suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(2) :41-44.
- Prananda, A. R., Efrida W., Tri U.S., dan Ety A. 2019. Identifikasi bakteri pada bakso bakar, saos, dan sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *Jurnal Agromedicine* 6(2): 245-252.
- Putra, A.K. 2009. *Formalin dan boraks pada makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Rahayu, Susi Afrianti dan Muhammad Hidayat Gumilar. 2017. Uji cemaran minum masyarakat sekitar Margahayu Raya Bandung dengan identifikasi bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia* 4(2): 50-56.
- Rahmawati, Hefi. 2017. Identifikasi kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan Sukarame Bandar Lampung [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Rinto, Elmeizi Arafah dan Susila B.U. 2009. Kajian keamanan pangan (formalin, garam, dan mikrobia) pada ikan sepat asin produksi Indralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia* 8(2): 1-10.
- Romana, Amalia. 2017. Kajian penambahan tapioka dan kitosan dalam memproduksi bakso ikan lele bermutu SNI [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Saputrayadi, Adi., Asmawati, Marianah, dan Suwati. 2018. Analisis kandungan boraks dan formalin pada beberapa pedagang bakso di Kota Mataram. *Jurnal Agrotek Ummat* 5(2) :107-116.
- Sari, Dian Purnama, Rahmawati, Elvi Rusmiyanto. 2019. Deteksi dan identifikasi genera bakteri coliform hasil isolasi dari minuman lidah buaya. *Jurnal Labora Medika* 3(1): 29-35.
- Sari, Mulia. 2015. Uji bakteriologis dan resistensi antibiotic terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *shigella sp* pada makanan gado-gado di Kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Singgih. 2009. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan NaCl dan natrium tripolyposfat terhadap perbaikan mutu [Disertasi]. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sri Hastuti. 2010. Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. *Jurnal Agrotek* 4(2) : 132-137.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Suklan H. 2002. *Apa dan Mengapa Boraks Dalam Makanan*. Penyehatan Air dan Sanitasi (PAS).

- Susanto, Teguh. 2017. Sejarah singkat kota Tanjungpinang [Internet]. Tersedia pada: <https://www.tanjungpinangkota.go.id/pages/profil> [18 April 2021].
- Syah, D., 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Undang-undang Republik Indonesia No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
- Undang-undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Warsiki, Endang., Titi Candra S., dan Lala Nurmala. 2013. Kemasan antimikrob untuk memperpanjang umur simpan bakso ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia JIPI* 18 (2):125-131.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan 23 Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widayat, Dandik. 2011. Uji kandungan boraks pada bakso studi pada warung bakso di kecamatan Sumpalsari kabupaten Jember [Skripsi]. Universitas Jember.
- Widyaningsih, T. D., dan Murtini, E. S. 2006. *Alternatif Penggunaan Boraks pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F.G. dan T. S. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta : Pustaka Sinar dan Harapan.
- Wispriyono. 2006. *Formalin*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wulandari, Kartika., Rieny Sulistijowati., dan Lukman Mile. 2015. Kitosan kulit udang vaname sebagai edible coating pada bakso ikan tuna. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3) : 118-121
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Penerbit Andi. Yogyakarta.