

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. Formalin (Larutan Formaldehid). Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. Pengujian Pangan Berbahaya dan Pangan yang Diduga Mengandung Bahan Berbahaya. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2987-1992 Tentang Mi Basah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2987:2015 Tentang Mi Basah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [KEMENKES] PERMENKES No. 722/PER IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Kemenkes. Jakarta.
- Anonim. 2017. Profil Pasar [Internet]. Tersedia pada: [www.pasarpakuanjaya.co.id](http://www.pasarpakuanjaya.co.id) [03 Agustus 2021].
- Anwar, Faisal, dan Ali Khomsan. 2009. Makan Tepat Badan Sehat. Gramedia. Jakarta.
- Adisasmita, A. 2017. Survei Keberadaan Formalin pada Produk Perikanan Laut Segar yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(3): 109-119.
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Asterina, Elmatris, dan Endrinaldi. 2008. Identifikasi dan Penentuan Kadar Boraks Pada Mie Basah yang Beredar Dibeberapa Pasar di Kota Padang. *Jurnal Kedokteran Andalas*. 2(32): 174-179.
- Bambang. 2008. Dampak Penggunaan Formalin dan Borax [Internet]. Tersedia pada: <http://smk.putraindonesiamalang.or.id/dampak-penggunaan-formalin-danborax>. [20 Agustus 2021]
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi ke-2. Bumi Aksara. Jakarta
- Haryati, S. 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

- Indriani, Annisa Dwi. 2018. Keamanan Pangan Mie Basah Kuning di Beberapa Pasar Tradisional Kota Malang. *Jurnal Gizi Karya Husada*. 1(1):42-51.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi. Teknologi Pangan Populer*. Jakarta.
- Mudzikrah. 2016. Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin UIN Alauddin Makassar. UIN. Makassar.
- Mujiyanto. 2003. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Bahan Toksik Boraks Pada Bakso di Kecamatan Pondok Gede Bekasi. Jakarta
- Munarso. 2012. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Gramedia. Jakarta.
- Notoatmodjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Prasanti, D. 2018. Penggunaan Media Komunikasi Bagi Remaja Perempuan Dalam Pencarian Informasi Kesehatan. *Jurnal Ilmu Komunikasi*. 6(1): 1-5.
- Purnawijayanti. 2009. *Mie Sehat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Romayanti. 2010. Analisis Formalin pada Tahu yang Beredar di Pasar Tomohon. *Jurnal FMIPA UKIT*. 2(1): 17-22.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan Cetakan I*. Kanisius. Yogyakarta.
- Siregar, V. 2018. Analisa Boraks Pada Bakso dan Pempek Serta Analisa Formalin Pada Ikan Teri dan Ikan Tongkol. USU. Medan.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. PT. Alfabet. Bandung.
- Sultan, P., Sirajuddin, S., Najamuddin, U. 2013. Analisis Kandungan Pengawet Boraks Pada Jajanan Bakso Di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar. *Jurnal Fakultas Ilmu Gizi*. 12(2): 11-16
- Suryana, A. (2003). *Kapita Selekta, Evolusi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan*. BPFY-Yogyakarta. Yogyakarta.
- Syarfaini, dan M. Rusmin. 2014. Analisis Kandungan Formalin pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Publik*. 6(2): 1-11.
- Wicaksono, A. 2019. *Polisi Tangkap Produsen Mie Bogor Berbahan Boraks dan Formalin* [Internet]. Tersedia pada: [www.cnnindonesia.com](http://www.cnnindonesia.com) [04 Januari 2022]
- Yuliarti. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Gramedia. Jakarta.