

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti L. H., 2008. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Penerbit: Alfabeta, Bandung
- Alsuhendra dan Ridawati, 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Rosda. Jakarta
- Astawan, M. 2006. *Mengenal Formalin dan Bahayanya*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Cahyadi, W., 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit: PT Bumi Aksara. Jakarta
- Darmawati, S. Artama, TW. Anwar, S. 2010. *Analisis Molekuler Protein Pili Untuk Mengungkap Hubungan Similaritas 26 Strain Salmonella Typhi Iaolate Jawa*. Prosiding Seminar Unimus. Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fadli, R. Al, Ibrahim, M. N., & Sadimantara, M. S. (2016). *Analisis Kandungan Zat Pengawet Formalin Pada Terasi Yang Diperdagangkan Di Pasar Tradisional Kota Kendari*. Universitas Halu Oleo. J Sains dan Teknologi Pangan.
- Fatmawati. 2012. *Uji Kandungan Formalin dalam Kandungan Bakso Kakap dengan Metode Non-Destructive Evaluation (NDE) Menggunakan Gelombang Ultrasonik*. Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
- Fatmawati, E., Sari, A. K., & Febrianti, D. R. (2016). *Analisis Kualitatif Formalin Pada Ayam Yang Dijual Di Pasar lama Wilayah Banjarmasin*. Akademi Farmasi ISFI Banjarmasin.
- Ifriani, I., Wahyuni, S., & Amin, H. (2016). *Analisis Kandungan Bahan Pengawet Formalin Pada Tahu yang diperdagangkan Di pasar Tradisional Kota Kendari*. Universitas Halu Oleo. J Sains dan Teknologi Pangan. Kendari
- Imansyah, B., 2006. *Mengenal Formalin dan Bahayanya*. Akademi Kesehatan Bandung
- Nur Sari Kasih, Achmad Jaelani, Nordiansyah Firahmi. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator, terhadap pH, susut masak organoleptik*. J Med Sains 4 (2) : 154-159
- Nuryatin, M., Herawati, D., & Rusnadi. (2015). *Analisis Formalin dalam Daging Ayam Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Visibel*. Prodi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Bandung
- Noriko, N., Pratiwi, E., Yulita, A., dan Elfidasari, D, 2011. *Studi Kasus Terhadap Zat Pewarna, Pemanis Buatan dan Formalin Pada Jajanan Anak SD Telaga Murni 03 dan Tambun 04 Kabupaten Bekasi*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, Vol. 1, No. 2
- Oktaviani, D.V.V. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Daging Ayam*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Panil, Z., 2007. *Memahami Teori Dan Praktek Biokimia Dasar Medis Untuk Mahasiswa Kedokteran, Keperawatan, Gizi Dan Analis Kesehatan*. Penerbit: Buku Kedokteran EGC. Jakarta

- Purawisastra, S., & Sahara, E. (2011). *Penyerapan Formalin Oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya Melalui Perendaman Dalam Air Panas*, 34(1), 63–74.
- Rahayu, I., Sudaryani, T., & Santosa, H., 2011. *Panduan Lengkap Ayam*. Penerbit: Penerbit Swadaya. Jakarta
- Rohman, A dan Sumantri, 2007. *Analisis Makanan*. Penerbit : Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta
- Saputra, F. R. (2014). *Aplikasi Metode SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis) Untuk Mengidentifikasi Sumber Gelatin Pada Kapsul Keras*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Jakarta
- Sari, M. (2011). *Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR)*. Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok
- Seftiana, B. A., Alimuddin, & Yusuf, B. (2015). *Analisis Formalin pada Tahu di beberapa Tempat di Samarinda dengan Metode Spektrofotometri Visibel*. Prosiding Seminar FMIPA Universitas Mulawarman. Samarinda
- Sudjarwo, Darmawati, A., & Hariyanti, V. W. (2013). *Penetapan Kadar Formalin Dalam Ayam Potong Yang Diambil Di Pasar Tradisional Surabaya Timur*, 2(2). Universitas Airlangga Fakultas Farmasi. Surabaya
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit : Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit : Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yulizar. (2015). *Kandungan Bahan Berbahaya Pada Kuliner Mie aceh dan Dampaknya Bagi Kesehatan Masyarakat di Kota Blang Pidie*, Tesis, Universitas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor