

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. 2004. <http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/139/BAHAN-BERBAHAYA-YANG-DILARANG-UNTUK-PANGAN.html>.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Djubaedah, E. 2003. Pengolahan lidah buaya dalam sirup. Pra-Forum Apresiasi dan Komersialisasi Hasil Riset. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Fadhila, A. & Farid, W. & Rianingsih, L., 2013. *Efektivitas Lidah Buaya (Aloe vera) di Dalam Mereduksi Formalin Pada Fillet Ikan Bandeng (Chanos forsk) Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 2.3.21-30
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*. Depok: Agromedia
- Novitasari & Yusrin & Endang. 2012. *Penurunan Kadar Mangan (Mn) pada Air Sumur dengan Menggunakan Arang Tempurung Kelapa Konsentrasi 10% b/v dengan Variasi Lama Perendaman*. Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Riyanto (2006). *Pengawetan Gel Lidah Buaya dengan, Potassium Sorbat, Sodium Askorbat dan Propil Paraben*. Laporan Penelitian, LPPM Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Sari, A. & Mukaromah, A. & Yusrin. 2014. *Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah menggunakan Lidah Buaya (Aloe vera) 20% dengan variasi lama perendaman*. Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Wibowo, Singgih. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. PenebarSwadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Zaini, M. 2014. *Efek Pemberian Juicer Lidah Buaya (Aloe vera) Sebagai Pengawet Alami Pada Bakso Daging Sapi*. Skripsi. Stikes Ngudi Waluyo, Ungaran.