

## DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012.
2. Kementrian Kesehatan RI. 2012. Profil Kesehatan Indonesia 2012.
3. Alioes, Yustini., F, E. 2014. Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang. 3, 21–27.
4. Muchtadi, TR., Fitriyono, A. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
5. Asmara S., Rachmawati, I. 2015. Kajian Mutu dan Keamanan Pangan Buah dan Sayur Segar untuk Mendukung Pengembangan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung.
6. Inriyati, Wiwiek., Lin, Jia Yap., Holik, H. A. 2010. Analisis Residu Formalin dalam Buah Impor di Pasar Mod. Jatinangor dengan Metode Nash.
7. Selman, Cikmaz., et al. 2010. Effect of Formaldehyde Inhalation on rat livers: A light and electron microscopic study. *Toxicol Ind Health*: 26(2).
8. Noriko, N., Pratiwi, E., Yulita, A. & Elfidasari, D. 2011. Studi Kasus terhadap Zat Pewarna, Pemanis Buatan dan Formalin pada Jajanan Anak di SDN Telaga Murni 03 dan Tambun 04 Kabupaten Bekasi. *Seri Sains dan Teknol.* 1, 47–53.
9. Nofriati, Desy., Asni, N. 2016. Pengaruh Jenis Kemasan dan Tingkat Kematangan terhadap Kualitas Buah Jeruk Selama Penyimpanan. 12, 87–92.
10. Zalukhu, M. E. R., Nuraini, D. & Chahaya, I. 2015. Analisis Kadar Formalin pada Buah Impor yang Dijual di Beberapa Pasar Swalayan di Kota Medan Tahun 2015.
11. Alfauzan, Fery., dkk. 2015. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Buah Impor di Pasar Johar Kota Semarang. 11 (1), 35–46.
12. Rajagukguk, Mellyssa Jumiana., dkk. 2013. Sikap dan Pengambilan Keputusan Konsumen dalam Membeli Buah Jeruk Lokal dan Jeruk Impor di Bandar Lampung. 1 (4), 326–333.
13. Hikmah, N. 2013. Distribusi Buah Lokal Dan Buah Import ( Studi Kasus Pada Pedagang Buah Di Kota Semarang ). 17–27 (1967).
14. Manoppo, G., Abidjulu, J. & Wehantouw, F. 2014. Analisis Formalin pada Buah Impor di Kota Manado. *Pharmacon J. Ilm. Farm.* 3, 148–155.

15. Kusberyunadi, Muhammad., Budiarto,. Wahyuni, S. 2014. Analisis Faktor Demografi dalam Keputusan Pembelian Buah di Kota Yogyakarta. *AgrOUPLY*: 5.
16. Putri, A. D., Pane, E. R. & Khasianturi, V. 2016. Uji Kandung. Formalin Pada Buah Pepaya ( *Carica Papaya L .* ) Dan Buah Nanas ( *Ananas Comosus L .* ) Yang Di Jual Dilingkungan Uin Raden Fatah Palembang. *Jurnal Biota*: 2.
17. Lasaiba, Irvan., Kotala, Sarmawaty. 2015. Analisis Kadar Formalin pada Buah Impor di Kota Ambon. 3, 223–236.
18. Syahrizal. 2016. Analisis Kuantitatif Formalin pada Buah Impor pada Swalayan di Kota Banda Aceh. 1, 135–140.
19. Rinto, Arafah, E. & Utama, S. B. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam dan Mikrobial) pada Ikan Sepat Asin Produksi Idralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia*: 8, 1–11.
20. Arumsari, G. P., Krianto, T. & Wispriyono, B. 2017. Perilaku Penggunaan Formalin pada Pedagang dan Produsen Mie Basah dan Tahu di Provinsi DKI Jakarta. *J. Kesehat. Masyarakat Andalas*: 11, 39–48.
21. Sukmawati, Rauf, S., Nadimin & Khalifah, N. 2015. Analisis Penggunaan Bahan Tambahan Makanan di Kantin Nutrisia Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makasar. *Media Gizi Pangan*: XIX, 73–77.
22. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2011. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan
23. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Bahan Tambahan Pangan.
24. Zazili, A. *et al.* 2016. Model Pemberdayaan Konsumen terhadap Ancaman Bahaya Produk Pangan Tercemar Bahan Berbahaya Beracun di Provinsi Lampung. *Jurnal Hukum*: 23 (3), 391–414.
25. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. 1–16.
26. Utomo, Y., dkk. 2012. Studi Histopatologi Hati Mencit (*Mus musculus L*) yang Diindukasi Pemanis Buatan. *Jurnal MIPA*: 35, 122–129.
27. Hamidah, S. 2015. Sayuran dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan Disampaikan dalam Pengajian Jamaah Langar Mafaza Kotagede Yogyakarta. 1–10.
28. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Tumpeng Gizi Seimbang.

29. Kementerian Perindustrian. 2016.
30. Dangxia Zhou., et al. 2011. Assessment of formaldehyde inhalation on rat livers: a light and electron microscopic study. *Toxicol Ind Health*: 27 (7), 591-598.
31. Goon, S., Shabnam, B. M. & Islam, S. Fish Marketing Status with Formalin Treatment in Bangladesh. *Int. J. Public Heal. Sci.* 3, 95–100 (2014).
32. Jendral, J.A., et al. 2011. Formaldehyde in Acoholic Beverages: Large Chemical Survey using Purpalp Screening Followe by Chromotropic Acid Spectrophotometry with Multivariate Curve resolution. *International Journal of Analytical Chemistry*. Vol, 1.
33. Wang, H. X. *et al.* 2013. Effects of low-dose, long-term formaldehyde exposure on the structure and functions of the ovary in rats. *Toxicol. Ind. Health* 29, 609–615.
34. Duong, A., et al. 2011. Reproductive and development toxicity of formaldehyde: a system review. *Multitation Research*: 728 (3), 118-138.
35. Mujianto, Bagya., dkk. 2005. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Boraks pada Bakso di Kecamatan Pondok Gede-Bekasi.
36. Afif, Dzaky Haidar. 2015. Bahan Pengawet pada Jajanan Anak Sekolah Perkotaan dan Pinggiran Kota di Sukoharjo.
37. Safitri, AR. 2015. Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjual Tahu Mengenai Tahu Berformalin di Pasar Daerah Jakarta Barat.
38. Badan Intelijen Negara. 2013. Waspada! Buah Impor Berformalin.
39. Permana, I. G. A. Y. & Sukadana, I. W. 2012. Pecundang dari Perdagangan Internasional : Studi Kasus impor 28 Jenis Buah Musiman di Indonesia The Looser from International Trade : Case Study on Import of 28 Seasonal Fruit in Indonesian. 9, 151–158.
40. Purwantiningsih, B., Leksono, A. S. & Yanuwidi, B. 2012. Pengaruh Umur Petik dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Buah Anggur (*Vitis Vinifera L.*). *El-Hayah* 2.
41. Pusat Ilmu Pertanian Indonesia. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Anggur.
42. Cartwright, A. L. 2018. Apple Fruit Nutrition Fact.
43. Agribisnis. 2016. Lima Jenis Buah Apel Lokal Indonesia.
44. Rai., et al. 2014. Prioritas nasional Masterplan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia 2011-2025.

45. Martini, N. L., Dwiyantri, R. & Made, N. L. 2015. Identifikasi Dan Karakterisasi Sumber Daya Genetik Tanaman Buah-Buahan Lokal Di Kabupaten Bangli. *Agrotrop*: 5, 179–186.
46. Wiryanta, B. 2008. Membuahkan ANggur di dalam Pot. Cetakan ke-7. Jakarta: Penerbit PT Agronesia Pustaka. 7-12.
47. Sellitasari, S. 2013. Perbedaan Produksi Tanaman Apel (*Malus sylvestris* mill) pada Agroklimat yang Berbeda. *Jurnal Produksi Tanaman*: 1(1).
48. Badan Pusat Statistik Kota Kendari. 2014.
49. Cempaka, A. R., Santoso, S. & Tanuwijaya, L. K. 2014. Pengaruh Metod. Pengolahan (*Juicing dan Blending*) terhadap Kandungan *Quercetin* Berbagai Var. Apel Lokal dan Impor (*Malus Domest*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*: 1, 14–22.
50. Hikmah, Nurcahyati & Ratnawati, A. T. 2015. Pola Pendistribusian Buah Lokal Hasil Produksi Di Kota Semarang. 17–23.
51. Ratnawati, A. T. 2015. Strategi Pendistribusian Buah Lokal di Kota Semarang. *J. Apl. Manaj.* 13, 229–236.
52. Hasriamin, Ansharulla & H, S. G. 2017. Analisis kandungan formalin pada buah impor di pasar kota kendari. **2**, 677–683.
53. Aminah, Siti., dkk. 2009. Bahan-bahan Berbahaya dalam Kehidupan. Bandung: Salamndani.
54. Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. Metode Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
55. Mahdi, C., et al. 2008. Formalin. Borak dan Pewarna Rhodamin pada Produk. *Berkala Ilmiah perikanan*: 3.
56. Singgih, H. 2013. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR (*Formalin Main Reagent*). *J ELTEK*: 11(1), 55-70.