

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M.F.2005. Handbook of Industri Chemistry Organic Chemical. The McGraw-Hill Companes, Inc. Sydney.
- Aprilianti, Ayudiah., Amar Ma'ruf., Zaqia Nur Fajarini., Dian Purwanti. 2007. Studi Kasus Penggunaan Formalin pada Tahu, Program Kreativitas Mahasiswa, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Alsuendra dan Ridawati. 2013. Bahan Toksik dalam Makanan, Penerbit Rosda, Jakarta.
- Ali, M.F. 2005. Handbook of Industrial Chemistry Organic Chemicals. The McGraw-Hill Companes, Inc. Sydney.
- Astawan, made, 2006. Mengenal Formalin dan Bahayanya. Jakarta : Penebar Swadya.
- Harmayanti, Eni., dkk. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu, Jurnal, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lisdawati, Vivi;Mutiatikum, D;Alegantina, S;N,Y.A. Karakteristik Daun Miana dan Buah Sirih secara Fisiko Kimia dari Ramuan Lokal Antimalaria Utara Daerah Sukawesi. Media Litbang Kesehatan. Badan Litbangkes : Sumatra Uytara. 2008. Vol 18, 213-225
- Khopkar, S.M. 2003 Konsep Dasar Kimia Analitik. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lisdawati, Vivi; Mutiatikum, D; Alegantina, S; N, Y.A. Karakteristik Daun Miana dan Buah Sirih secara Fisiko Kimia dari Ramuan Lokal Antimalaria Utara Daerah Sulawesi. Media Litbang Kesehatan. Badan Litbangkes : Sumatra Utara. 2008. Vol 18, 213-225
- Mahmud, M.K., D,S. Slamet., R.R. Apriantono., dan Hermana. 1990.*Komposisi Zat Gizi Pangan*, Dep. Kes.RI, Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Jakarta.

- Santoso, 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (teori dan Praktek)*. Malang Fakultas Pertanian Universitas Widyagama Sarwono dan Sar Saputra, Y.E. 2009 Spektrofotometri.
- Saputra, Y.E. 2009 Spektrofotometri. <http://www.chem-is-try.org>. diakses tanggal 13 Desember 2009.
- Sastrohamidjojo, Hardjono, 1999, spektroskopi Inframerah. Yogyakarta.Liberty Yogyakarta
- Sukesi, 2007. Cara Mengurangi Kadar Formalin dan Bahayanya. Diakses tanggal 24 Desember 2011.pukul 20.00 WIB.
<http://ilmukelasberat.wordpress.com/2010/06/23/cara-mengurangi-kadar-formalin-pada-bahan-makanan>.
- Supriatna, Dadang 2007. *Membuat Tahu Sumedang*, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wijaya, Desy. 2011. *Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu*, Penerbit Buku Biru, Yogyakarta.
- Winarno, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wisnu Cahyadi, 2009. *Analisi dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Panga*. Edisi Kedua. Jakarta : Bumi Aksara. Halaman 134.