

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati, IR. (2013). Bahan Toksik dalam Makanan. Bandung : PT Remaja Rosda karya offset
- Arandika, N. (2017). Pengaruh Perebusan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Formalin Pada Tahu. Skripsi Universitas Bakrie. Diakses dari <https://repository.bakrie.ac.id/id/eprint/993>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan.(2018). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : 7 tahun 2018, tentang Bahan Baku yang dilarang dalam Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). SNI-2987-2015 Mi Basah.
- Buhari, F., & Arwati, N. L. (2022). Identification of Borax and Formalin Content in Wet Noodles and Meatballs in Gorontalo City. *Journal of Health, Technology and Science (JHTS)*, 3(1), 19-25.
- Chen, Z., H.A. Schols, and A.G.J.Vorgaren. .(2003). Starch Granule Size Strongly Determines Starch Noodle Processing and Noodle Quality. *Journal of Food Science*. 68(5):1584-1589.
- David, W., Djamaris, R. A. (2018). Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Bakrie. Diakses melalui <https://repository.bakrie.ac.id/1255/1/Metode%20Statistik%20final.pdf>
- Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang. (2018). Waspada 4 Bahan Berbahaya dalam Pangan. Diakses melalui <https://ketahananpangan.semarangkota.go.id/v3/portal/page/artikel/Waspada-4-Bahan-Berbahaya-dalam-Pangan-Berikut-Ini/1000>
- Huang, S., Chang, C., & Wang, S. (2020). Effect of Cooking Time on the Gelatinization and Retrogradation Properties of Noodles. *Food Science and Nutrition*, 8(3), 1283-1290.
- Kumar, P., Singh, R., & Sharma, M. (2020). The Impact of Thermal Processing on Formaldehyde in Food Products.

- Kusumadina, A. (2006). Evaluasi Kadar Formaldehid Tahu pada Beberapa Aras Konsentrasi Formalin dan Suhu Air Perendaman Serta Kondisi Perebusan.
- Koswara, S., (2009). Mengawetkan Tahu Tanpa Formalin. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Li DY, Yuan Z, Liu ZQ, Yu MM, Guo Y, Liu XY, Zhang M, Liu HL, Zhou DY. (2020). Effect of Oxidation and Maillard Reaction on Color Deterioration of Ready-To Eat Shrimps During Storage. *LWT*. 131(2020): 1-9
- Lee, H., Kim, J., & Park, S. (2019). Effect of Boiling on Formaldehyde Residues in Processed Foods. *Journal of Food Safety*, 39(4), e12545.
- Mokrzycki, W. S., & Tatol, M. (2011). Color Difference  $\Delta E$  - A Survey. *Machine Graphics & Vision International Journal*, 20(4), 383-411.
- Nur Hasnah, P., Yunus, R., & Darmayani, S. (2018). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kota Kendari Sulawesi Tenggara.
- Nurhayati, N., Belgis, M., Jayus, J., & Velianti, I. S. (2022). Increasing of Wet Noodles Quality Using Vegetables Oil Coating. *In 6th International Conference of Food, Agriculture, and Natural Resource (IC-FANRES 2021)* (pp. 242-246). Atlantis Press.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., & Al-Said, F. A.-J. (2013). Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food and Bioprocess Technology*, 6(1), 36-60.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian peference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Prahandoko, T. P. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas dan Daya Terima. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhmadiyah Surakarta.
- Pratiwi, D., Wardaniati, I., & Dewi, A. P. (2019). Uji Selektifitas dan Sensitifitas Perekasi untuk Deteksi Formalin pada Bahan Pangan. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1), 17-26.

- Polpuech C, Chavasit V, Srichakwal P, Paniangvait P. (2011). Effect of fortified lysine on the amino acid profile and sensory qualities of deep-fried and dried noodles. *Mal J.Nutr.* 17(2): 237 – 248
- Purawisastra, S., & Sahara, E. (2011). Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya melalui Perendaman dalam Air Panas (The Adsorption Of Formaldehyde By Some Foodstuffs And Its Elimination By Soaking Them In Hot Water). *Nutrition and Food Research*, 34(1), 223494.
- Riyanto. (2014). Validasi dan Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/ IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi Yogyakarta: Deepublish
- Rohyami, Y., & Pribadi, R. M. (2017). Validation of methods on formalin testing in tofu and determination of 3, 5-diacetyl-dihydrolutidine stability by UV-Vis spectrophotometry. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 1911, No. 1). AIP Publishing.
- Wuryani, N., & Setyaningsih, D. (2014). Penentuan Derajat Putih dan Aplikasi pada Produk Makanan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 13(2), 45-52.