

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan (Jilid II). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Anisah dan Rahayu, T. 2015. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Bakteri Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Program Studi Pendidikan Biologi.
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta: EG C.
- Arisworo, D. 2006. IPA Terpadu. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. Informasi Pengamanan Bahan Berbahaya Formalin. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya. Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Tim Terpadu Temukan Tahu Berformalin di Sentra Industri Tahu. <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/11192/tim-terpadu-temukan-tahu-berformalin-di-sentra-industri-tahu.html>.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Hasil Survei Penduduk Antar Sensus 2015. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- EPA (*Environmental Protection Agency*). 1989. *Formaldehyde (CASRN 50-00-0)* https://cfpub.epa.gov/ncea/iris/iris_documents/documents/subst/0419_summary.pdf.
- Fardiaz, D. 2002. Panduan Pengolahan Pangan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga, Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Farmakope Indonesia. 1995. Formalin. Departemen Kesehatan Republik Indonesia edisi IV.
- Goldberg, D. E. 2004. *Kimia untuk Pemula*. Penerbit Erlangga : Jakarta.

- Gustavson, K.H. 1956. *The Chemistry of Tanning Processes*. New York: Academic Press.
- Hadi, F. 2017. "Pabrik Tahu Berformalin Digrebek Petugas Gabungan". <http://wartakota.tribunnews.com/2017/03/23/pabrik-tahu-berformalin-digrebek-petugas-gabungan?page=2>.
- Helander, K.G. 1994. *Kinetic Studies Of Formaldehyde Binding In Tissue. Biotechinc & Histochemistry*, 69: 177-179.
- Hopwood, D. 1969. *Fixatives And Fixation: A Review. Histochemical Journal*, 1:323-360.
- Khaira, K. 2015. Pemeriksaan Formalin Pada Tahu Yang Beredar di Pasar Batusangkar Menggunakan Kalium Permanganat (KmnO₄) Dan Kulit Buah Naga. *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol. 7, No.1.
- Kiernan, J.A. 2000. *Formaldehyde, Formalin, Paraformaldehyde And Glutaraldehyde: What They Are And What They Do. Microscopy Today*, 00-1 pp. 8-12.
- Kusuma, H. 2017. Dalam Sebulan RI Impor Kedelai 242 Ton, Mayoritas dari AS. <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/3508804/dalam-sebulan-ri-impor-kedelai-242-ton-mayoritas-dari-as>.
- Nash, T. 1953. *Colorimetric estimation of formaldehyde by means of Hantzsch reaction. Biochem. J.*, 55 (3); 417-418.
- Nda dan Yus. 2015. Kedelai Impor Versus Kedelai Lokal. <http://tv.liputan6.com/read/2305233/kedelai-impor-versus-kedelai-lokal>.
- Norliana, S., et al. 2009. *The Health Risk of Formaldehyde to Human Beings. American Journal of Pharmacology and Toxicology*, 4 (3):98-106.
- Riyanto. 2014. Validasi Dan Verifikasi Metode Uji: Sesuai dengan ISO/OEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi. Deepublish: Yogyakarta.

- Tunhun, D., Sombat K., Mayuree, C., and Nongnuch, R. 2008. *Detection of Illegal Addition of Formaldehyde to Fresh Fish, Faculty of Fisheries*, Bangkok: Kasetsart University.
- Palembang Tribun News. 2016. Satu Ton mi dan 20 Ribu Tahu Berformalin Gagal Beredar di Pasar Inpres Prabumulih. <http://palembang.tribunnews.com/2016/06/17/satu-ton-mi-dan-20-ribu-tahu-berformalin-gagal-beredar-di-pasar-inpres-prabumulih>.
- Purawisastra, S. dan Emma, S. 2011. *Penyerapan Formalin Oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan serta Penghilangannya Melalui Perndaman Dalam Air Panas*, Peneliti Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik, Badan Litbang Kesehatan, Kemenkes RI.
- Rimini, E. 1898. Sul riconoscimento della formaldeide negli alimenti. Ann. di Farmacot. e Chim., 97–101.
- Suprapti, L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius: Yogyakarta.
- Widyaningsih, T.W. dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya: Trubus Agirasana.
- Wijaya, D. 2011. Waspada Zat Aditif Dalam Makananmu. Jogjakarta: Buku Biru.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Young, E.G., & Conway, C.F. 1941. *On The Estimation of Allantoin by The Rimini-Schryver Reaction. J. Biol. Chem.*, 55, 849.
- Yusuf, Y., Zamzibar, Z, MP dan Ruci, R.A. 2015. Pengaruh Beberapa Perlakuan Terhadap Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Yang Ditentukan Secara Spektrofotometri. Universitas Andalas: J.Ris.Kim.