

Daftar Pustaka

- BPOM (2014). InfoPOM: Penyalahgunaan Formalin Sebagai Pengawet Ikan, Mungkinkah Mencari Penggantinya?. <http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0404.pdf> – Diakses Juni 2016
- BPOM (2015). Formalin, Rhodamine-B, dan Borax Masih Beredar dalam Jajanan Pasar. <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/8647/Formalin--Rhodamine-B--dan-Borax-Masih-Beredar-Dalam-Jajanan-Pasar.html> - Diakses Juli 2016
- BPOM (2015). Lagi-lagi Ditemukan Kolang-kaling Berformalin di Pasar. <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/8653/Lagi-lagi-Ditemukan-Kolang-Kaling-Berformalin-di-Pasar.html> - Diakses Februari 2016.
- BPOM (2015). Pantauan Pasar Aman dari Bahan Berbahaya oleh Tim Pengawas Terpadu. <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/8718/Pantauan-Pasar-Aman-dari-Bahan-Berbahaya-oleh-Tim-Pengawas-Terpadu.html> - Diakses Oktober 2016
- Budianto, Agus (2011). Formalin dalam kajian undang-undang kesehatan: Undang-Undang Pangan dan Perlindungan Konsumen. *Jurnal Legislasi Indonesia*, Vol. 8, No. 1.
- Brown, William H., Cristopher S. Foote, Brent L. Iverson, dan Eric V. Anslyn (2009). *Organic chemistry 5th*. USA: Brooks/Cole Cengage Learning.
- Cahyadi, Wisnu (2009). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Council of Europe (2005). *The European pharmacopoeia*. Strasbourg: Concile of Europe.
- Dewanti, Widyaningsih Tri dan Murtini Erni Sofia (2006). *Alternatif pengganti formalin pada produk pangan*. Cetakan ke 1. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Dorland, W. A Newman (2002). *Kamus kedokteran Dorland*. Alih bahasa: Huriawati Hartanto. Edisi ke 29. Jakarta: EGC.
- Drastini, Yatri dan Dyah Ayu Widiasih (2009). Studi metode shiff untuk deteksi kadar formalin pada ikan bandeng laut (*Chanos chanos*). Yogyakarta: *Jurnal UGM*, Vol. 27, No. 3

- Easytest (2016). Alat uji formalin, borax, metanil yellow, rhodamin b, dan hydrogen peroxida test kit. <http://www.easytest.indonetwork.co.id/product/alat-uji-formalin-borax-metanil-yellow-rhodamin-b-dan-hydrogen-peroxida-test-kit-4936446>- Diakses Juni 2016.
- Effendi, Supli (2012). Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan. Bandung: Alfabeta.
- Faradila, Yustini Alioes, dan Elmatris. (2014). Identifikasi formalin pada bakso yang dijual pada beberapa tempat di kota padang. Jurnal Kesehatan Andalas, Vol. 3, No. 2, pp: 156-158.
- Fatah, Memet Abdul dan Yusuf Bachtiar (2004). Membuat aneka manisan buah. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Galatema (2012). Ketahui ciri kolang-kaling berformalin. <http://www.galatema.com/2012/08/ketahui-ciri-kolang-kaling-berformalin.html?m=1> – Diakses Juni 2016
- Habibah (2013). Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang. UJPH, Vol 2, No. 3. Diakses Februari 2016.
- Harrington, J.M. dan F.S. Gill (2005). Kesehatan kerja. Jakarta: EGC.
- Hastuti, Sri (2010). Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. AGROINTEK, Vol 4, No. 2, pp: 132-137. Diakses November 2016.
- Hidayat, R. Syamsul dan Rodame M. Napitupulu (2015). Kitab tumbuhan obat. Cetakan ke 1. Jakarta: Agriflo, pp: 39-40.
- IARC (2004). Formaldehyde, 2-butoxyethanol and 1-tert-butoxy-2-propanol. IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risk to human, Vol. 88.
- Murdiati dan Amaliah (2013). Panduan penyiapan pangan sehat untuk semua. Jakarta: Kencana Prenamedia Group.
- Norman W. (2008). Teknologi pengawetan pangan. Jakarta: UI Press, pp: 383.
- Norliana, S., A.S Abdulamir, F. Abu Bakar dan A.B. Salleh (2009). The health risk of formaldehyde to human beings. American Journal of Pharmacology and Toxicology, Vol. 4 No. 3, pp: 98-106.
- Nurchasanah (2008). What is in your food. Jawa Barat: Hayati Qualita.

- Nurjanah, Nunung dan Nur Ihsan (2013). Ancaman dibalik segarnya buah dan sayur. Jakarta: Pustaka Bunda
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati (2010). Bahan tambahan pangan. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius, pp: 62-65.
- Saragih, Nursinta M. (2005). Mempelajari pembuatan permen jelly dari kolang-kaling (*Arenga pinnata merr*). Medan: USU Institutional Repository.
- Shofi (2013). Metode Spot Test, Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR (Formalin Main Reagent). Jurnal ELTEK. http://www.eltek.polinema.ac.id/public/upload/file/artikel_5.pdf. Diakses pada Februari 2016.
- Soetanto, N. Edy (2010). Teknologi tepat guna manisan buah-buahan 2. Cetakan ke 12. Yogyakarta: Kanisius, pp: 10-11.
- Tjay, Tan Hoan dan Kirana Rahardja (2007). Obat-obat penting, kasiat, penggunaan dan efek-efek sampingnya. Edisi ke 6. Jakarta: Gramedia, p: 250.
- Wibowo, Martina (2012). Pengaruh formalin peroral dosis bertingkat selama 12 minggu terhadap gambaran histopatologi ginjal tikus wistar. Karya Tulis Ilmiah: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Wijaya, Desi (2011). Waspada zat adatif dalam makanan. Yogyakarta: Buku Biru
- Widmer, Petra dan Heinz Frick (2011). Hak konsumen dan ecolabel. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius, pp: 42-43.
- Wahyu (2005). Manfaat dan bahaya bahan tambahan pangan. Bandung: IPB Press.
- WHO (2002). Formaldehyde. Geneva: Concise International Chemical Assessment Document 40.
- Yuliarti, Nurheti (2007). Awas! bahaya di balik lezatnya makanan. Yogyakarta: ANDI, pp: 34-36, 44.