

DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra. 2013. Bahan toksik dalam makanan. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.

Astawa, M. 2006. Mengenal formalin dan bahayanya. Jakarta : Penebar Swadya.

Bayuputra. 2011. Kandungan gizi tahu. (diakses 20 April 2015 dari: <http://bayuputra.com>)

Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta :
Bumi Askara.

Cipta Pangan. 2006. Formalin bukan formal. (diakses 22 April 2015 dari : <http://www.ciptapangan.com>)

Dir. Jen. POM. 1979. Farmakope Indonesia edisi III. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.

Dir. Jen. POM. 2003. Formalin. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.

Fardiaz, S. 2007. Bahan tambahan makanan. (diakses 20 April 2015 dari : <http://perpustakaan.pom.go.>)

Gosselin, E.R. 1976. Clinical toxicology of commercial products : acute poisoning, 4th ed. Baltimor : The Williams and Wilkins CO.

Harmita. 2006. Buku ajar analisis fisikokimia. Depok : Departemen Farmasi FMIPA Universitas Indonesia.

Karyasa, I.W. 2000. Bangsa makan tahu tempe. Makalah Forum Diskusi

Indonesia, Jakarta.

Mahdi, C, Mubarrak, Shofi A. 2008. Uji kandungan formalin, borak dan pewarna rhodamin pada produk peternakan dengan metode spot test. berkala ilmiah perikanan vol.3. Malang: Universitas Brawijaya.

Manitoba Federation of Labour. 2006. Occupational healthcare inc. 2004. formaldehyde. (diakses 23 April 2015 dari : <http://www.mflohc.mb.ca>)

Muchtadi, D. 2009. Gizi anti penuaan dini. Bandung : Alfabeta.

Mulono, H.J. 2005. Toksikologi lingkungan. Surabaya : Universitas Airlangga.

Noor, Ety, D. 2010. Pembuatan alat pendeteksi kadar beta karoten menggunakan sensor warna TCS230. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Oko. 2008. Mengenal formalin. (diakses 22 April 2015 dari : <http://www.oke.or.id>)

Purwoningsih, E. 2007. Cara pembuatan tahu dan manfaat kedelai. Bekasi : Geneca Exact.

Radiyah, T. dkk. 1992. Pengolahan kedelai. Sabang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI.

Sediaoetama, D. 2004. Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi edisi ke-5. Jakarta : Dian Rakyat.

Santoso, B. 1993. Teknologi tepat guna pembuatan tempe dan tahu kedelai. Jakarta : Kanisius.



Saparinto. 2006. Bahan tambahan pangan. Yogyakarta : Kanisius.

Sihombing, M. 1996. Kandungan zat gizi tahu yang direndam dalam formalin.
Majalah Kesehatan Masyarakat Indonesia. Ed : 24. Hal 22-24.

Singgih, H. 2013. Uji kandungan formalin pada ikan asin menggunakan sensor warna dengan bantuan FMR. Jurnal ELTEK, 11(01), pp. 169-171.

Tim Pengajar Pendidikan Industri Tahu. 1981. Pusat penelitian dan pengembangan teknologi pangan. Bogor ; Institut Pertanian Bogor-Press.

Wasito S. 2004. Data sheet book 1. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Widyaningsih, T.W. dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. Surabaya : Trubus Agirasana.

Winarno, F.G. 1992. Kimia pangan dan gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yuliarti. 2007. Awas! bahaya di balik lezatnya makanan. Yogyakarta : Andi.

Zakiyawati. 2006. Formalin di makanan tak berbahaya. Yogyakarta : Radar Jogja.

