

## DAFTAR PUSTAKA

1. Chandra B. Pengantar kesehatan lingkungan. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC, 2007.
2. Fitri CN. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kebiasaan konsumsi makanan jajanan pada siswa Sekolah Dasar di SDN Rawamangun 01 Pagi Jakarta Timur Tahun 2012. Skripsi. Jakarta: Universitas Indonesia. 2012.
3. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Pola konsumsi makanan penduduk Sumatera Barat 2013-2014. Padang : BPS Provinsi Sumatera Barat. 2014.
4. Yuliana, Yulastri A, Baidar, Faridah, A. Model perbaikan status gizi balita dan penganekaragaman pangan masyarakat melalui standarisasi dan peningkatan kualitas gizi makanan tradisional minang di Propinsi Sumatera Barat. Padang : Universitas Negeri Padang. 2013.
5. Depkes RI. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Higiene dan sanitasi makanan. [Online] Januari 21, 2016. [Cited: Mei 10, 2018.] [http://202.70.136.110/subdit\\_pp/portal/konten/~berita/012118-makanan-sehat](http://202.70.136.110/subdit_pp/portal/konten/~berita/012118-makanan-sehat).
6. Julianti, Elisa, Nurminah M. Buku ajar teknologi pengemasan. Medan : Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, 2006.
7. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Keamanan pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. [Online] 2007. [Cited: April 2018, 4.] <http://jdih.pom.go.id>.
8. Novianti K. Bahaya kemasan produk pangan. [Online] Oktober 12, 2009. [Cited: Mei 18, 2018.] <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/110-bahaya-kemasan-produk-pangan>.
9. Suwaidah IS, Achyadi, Cahyadi W. Kajian cemaran logam berat timbal dari kemasan kertas bekas ke dalam manakan gorengan. Panel Gizi Makanan. edisi 2. 2014; 37: 145-154.
10. Sihite HM. Analisis kandungan timbal pada lipstick impor dan dalam negeri serta tingkat pengetahuan konsumen dan pedagang terhadap lipstick yang beredar di pasar petisah kota medan tahun 2015 [Skripsi]. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. 2015.
11. Albalak R. Pemaparan timbal dan anemia pada anak-anak di jakarta. [Online] 2001. [Cited: April 4, 2018.] <http://www.kpbb.org>.

12. Sudarmaji HJ, Mukono, Corie IP. Toksikologi logam berat b3 dan dampaknya terhadap kesehatan. 2006; 2(2): 129-142.
13. Mulyadi HJ, Mukono, Notupuro H. Paparan timbal udara terhadap timbal, darah, hemoglobin, cystatin c serum pekerja pengecatan mobil. 2015; 11(1): 87-95.
14. Widowati, Sastiono W, Jusuf R. Efek toksik logam pencegahan dan penanggulangan pencemaran. Yogyakarta : CV. Andi Offset. 2008.
15. World Health Organization Healthy Environments for Children Alliance (WHO HECA). Issues brief series: lead. [Online] [Cited: April 4, 2018.] [www.who.int/heca/informaterials/lead.pdf](http://www.who.int/heca/informaterials/lead.pdf).
16. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Preventing lead poisoning in young children. US : US Department of Health and Human Services, Public Health Service. 2005.
17. Laila NN, Shofwati I. Kadar timbal darah dan keluhan kesehatan pada operator wanita SPBU. Jurnal Kesehatan Reproduksi. 2013; 4(1): 41-49.
18. Badan Standarisasi Nasional. Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan (SNI 7387:2009). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. 2009.
19. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). NIOSH Safety and Health Topic: Adult blood lead epidemiology and surveillance (ABLES). [Online] 2011. [Cited: Mei 17, 2018.] <https://www.cdc.gov/niosh/topics/ABLES/description.html>.
20. Palar H. Pencemaran dan toksikologi logam berat. Jakarta : Rineka Cipta. 2012.
21. Faust SD and Aly OM. Chemistry of natural waters. New York : Ann Arbor Science Publishers. 1981.
22. Schimitz G. Farmakologi dan toksikologi. Jakarta : Buku Kedokteran EGC. 2003.
23. Lu FC. Toksikologi dasar asas, organ sasaran dan penilaiin risiko. 2nd ed. Jakarta : Universitas Indonesia Press. 1995.
24. Marbun NB. Analisis kadar timbal (Pb) pada makanan jajanan berdasarkan lama waktu pajanan yang dijual di pinggir jalan pasar padang bulan medan tahun 2009. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. 2010.
25. DeRoos FJ. Smelters and metal reclaimenrs: In occupational, industrial, and environmental toxicology. New York : Mosby-Year book. 1997.

26. Ardyanto D. Deteksi pencemaran timah hitam (pb) dalam darah masyarakat yang terpajan timbal (plumbum). Bagian Kesehatan dan Keselamatan Kerja FKM Universitas Airlangga. 2005; 2: 67-76.
27. Bada SSE. Faktor yang berhubungan dengan kadar timbal (Pb) dalam darah supir koperasi angkutan kota mahasiswa dan umum (KAKMU) Trayek 05 Kota Makassar tahun 2013. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. 2013.
28. Goldstein BD, Kipen HM. Hematologic disorder. In Levy and Wegman (eds) : occupational health recognizing and preveting work-realted diseases. 3 rd ed. United Stated of America : Little Brown and Company. 1994.
29. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Keracunan timbal. [Online] 2010. [Cited: April 4, 2018.] <http://jdih.pom.go.id>.
30. Guerer H, Sabir HU, Ozgunes H. Correlation between clinical indicators of lead poisoning and oxidative stress parameters in controls lead exposed workers. Toxicology. 2004; 195: 147-154.
31. Sari D. Pengaruh timbal (Pb) pada udara jalan tol terhadap gambaran mikroskopis ginjal dan kadar timbal (Pb) dalam darah mencit balb/c jantan. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. 2010.
32. Joko S. Deteksi dini penyakit akibat kerja (World Health Organization) editor: Caroline Wijaya. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. 1995.
33. Alpatih A. Pengaruh konsentrasi larutan asam jeruk nipis dan lama perendaman terhadap penurunan kadar logam berat timbal (Pb) dalam daging kaleng hijau (*Pernaviridis*). Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang. 2010.
34. Riyadina W. Pengaruh pencemaran Pb (Plumbum) terhadap kesehatan. Media Litbangkes. 1997; VII (3,4): 29-32.
35. Santi DN. Pencemaran udara oleh timbal (Pb) serta penanggulangannya. [Online] [Cited: April 4, 2018.] <http://library.usu.ac.id>.
36. Vela NP, Caruso JA. Comparison of flame ionization and inductively coupled plasma mass spectrometry for the detection of organometallics separated by capillary supercritical fluid chromatography. J Chromatogr. 1993; 641(2): 337-45.
37. Satiadarma K, Mulja M, Tjahjono D.H, Kartasasmita R.E. Asas pengembangan prosedur analisis. Surabaya: Airlangga University Press. 2004.

38. Heru P. Analisis kandungan logam Fe, Mn, Zn, Co, Cr, dalam debu sekitar pabrik semen curah di Medan Estate dengan metode Inductively Coupled Plasma (ICP). Sumatera Utara : Universitas Sumatera Utara. 2018.
39. Depkes RI. Pedoman penyuluhan gizi pada anak sekolah bagi petugas puskesmas. Jakarta. 2001.
40. Pramono H. Sanitasi dan hygiene agroindustri. Banyumas. 2010.
41. Yuliana, Yulastri A, Baidar, Faridah A. Model perbaikan status gizi balita dan penganekaragaman pangan masyarakat melalui standarisasi dan peningkatan kualitas gizi makanan tradisional minang di Propinsi Sumatera Barat. Padang : Universitas Negeri Padang. 2013.
42. Depkes RI. Higiene sanitasi pangan. Makanan Sehat. [Online] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Januari 21, 2016. [Cited: Mei 10, 2018.] [http://202.70.136.110/subdit\\_pp/portal/konten/~berita/012118-makanan-sehat](http://202.70.136.110/subdit_pp/portal/konten/~berita/012118-makanan-sehat).
43. Purnawati N. Pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan pedagang gorengan tentang bahaya penggunaan kertas koran bekas sebagai kemasan gorengan di daerah asrama haji medan Tahun 2012. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. 2012.
44. Wahyuni Helva, Baidar, Syarif Wirnelis. Standarisasi Resep Sala Lauak Di kanagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman. Padang : Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. 2015.
45. Website Resmi Pemerintah Kota Pariaman. 2012. Pariwisata Kuliner Sala Lauak. <http://www.pariamankota.go.id> - Diakses 6 Oktober 2018.
46. Mardesci H. Introduksi pengolahan sala lauak panganan khas Pariaman sebagai pangan kaya nutrisi. Jurnal Teknologi Pertanian. 2013; 2; 22-28.
47. Riyanto B. 2010. Kertas penyerap garam pada ikan asin. <http://bambangriyanto.staff.ipb.ac.id> - Diakses pada 6 Oktober 2018.
48. Kemala S, Dian R, Dimas R. Kajian karakteristik sensoris dan kimia sala lauak dengan bahan dasar beberapa macam ikan dan tepung beras (*Oryza sativa*) sebagai pelengkap makanan pada anak autis. Jurnal Teknosains Pangan. 2013 Jul; 2; 61-69
49. Purnumowati I, Diana H, Cahyo S. Aneka kudapan berbahan ikan. Jakarta : Kanisius. 2008



50. Angga P. Analisis kandungan timbale pada gorengan yang dijual sekitar pasar Ulakan Tapakis Padang Pariaman secara Spektrofotometri Serapan Atom. 2017; 6(3): 490-494.

