

DAFTAR PUSTAKA

1. Menteri, P & Republik K.: Bahaya Bahan Tambahan Pangan bagi Kesehatan. 5(2); 16-22
2. Saputrayadi, A.: Analisis kandungan boraks dan formalin pada beberapa pedagang bakso di kota mataram. 2018, 5(2), 107–116.
3. Peraturan Kepala Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengawet, 2-17.
4. Faradila.; Yustini, A.; Elmatris.: Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2014, 3(2), 156-158.
5. Misbah, S. R.; Darmayani, S.; Nasir, N.: Analisis Kandungan Boraks Pada Bakso Yang Dijual Di Anduonohu Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 2018, 3(2), 81.
6. Suhendra, M. S.: Analisis Boraks dalam Bakso Daging Sapi A dan B di Daerah Tenggilis Mejoyo Surabaya Menggunakan Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2013, 2(2), 1-13
7. Islamy, G. P.; Sumarmi, S.; Farapti, F.: Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutrition*, 2018, 2(1), 29.
8. Syarfaini.; Rusmin, M.: Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2014, 7(1), 1–11.
9. Fatrikawati, H.; Hamidah, S.: Pengaruh Pengetahuan Makanan Sehat Terhadap Kebiasaan Makan Kelas X Boga SMKN 4 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 2016, 2, 1–9.
10. Noorhamdani, A.; Kusuma, T.S.; Latifah, S.N.: Analisis Kualitatif Formalin, Boraks, Dan Rhodamin B Pada Keamanan Pangan Kerupuk Aci, Rambak, Ikan, Dan Berwarna Di Pasar Tradisional Mergan Dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang, 2011, 1-16.
11. Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan, 2013, 2-18.
12. Fadilah, R.: Bahan Tambahan Makanan, 2017, 9-28.
13. Sahunilawane, M. H.: Analisis Zat Pengawet Berbahaya dalam Berbagai Produk Olahan Jajanan yang Beredar di Kota Makassar. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin: Makassar, 2013, 1-20
14. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033, 2012, 2-20.

15. Banipal, T.S.; Navalpreet, K.; Komal.; Parampaul K. B.: Modulation of physicochemical and spectroscopic properties of L-serine and L-proline by propionate based food preservatives. *Journal of Food Chemistry*. 2016, 220-227.
16. Ding, X. J.; Na Xie.; Shan Zhao.; Yu Chen Wu.; Jiang Li.; Zhi Wang.: Simultaneous determination of ten preservatives in ten kinds of foods by micellar electrokinetic chromatography. *Journal of Food Chemistry*. 2015, 207-214.
17. World Health Organization.: Benzoic Acid and Sodium Benzoate, Concise International Chemicals Assessment Document, Geneva: Switzerland, 2000, 26.
18. Winarno, F. G.; Rahayu, T. S.: Bahan Tambahan untuk Pangan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta, 2012, 12-34.
19. Rorong, J. A.: Analisis Asam Benzoat dengan Perbedaan Preparasi Kulit dan Daun Kayu Manis. *Chem Prog*. 2013, 6(2), 81-85
20. Egan, H.; Kirk, R.; Sawyer.: Pearson's Chemical Analysis of Foods. Churchill. Livingstone, Edinburg, London, and New York, 1981, 22-30.
21. Cahyadi, W.: Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta, 2006, 20-36.
22. Hastuti, S.: Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura, *Agrointek*. 2010, 4(2), 132-137
23. Takahashi, M. R.; Hasegawa, F. F.; Toyoda, K.; Sato, H.; Hayashi, Y.: Effects of ethanol, potassium metabisulfite, formaldehyde and hydrogen peroxide on gastric carcinogenesis in rats after initiation with N-methyl- N'nitro- N'nitrosoguanidine, *J. Cancer Res*, 77, 1986, 118-124.
24. Yulianto, D.: Analisis Boraks dalam Sampel Bakso Sapi I,II,III,IV,V,VI,VII dan VIII yang Beredar di Pasar Sopenyono dan Pasar Jagir. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2013, 2(2), 1-9
25. Singgih.: Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi Dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor: Bogor, 2009, 17-25.
26. Purnomo.: Membuat Bakso Daging Dan Daging ikan. Kanisius: Yogyakarta. 2009, 1-10.
27. Depkes R.I.: Pedoman Program Perbaikan Gizi di Indonesia. Jakarta, 2001, 20-35.
28. Aventi.: Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pemukiman*, 2015, 12-27.

29. AOAC.: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist, Washington, 1995.
30. Amelia, M. R.: Penetapan kadar abu, 2014, 12-19.
31. Standar Nasional Indonesia .: Bakso Daging 3818:2014, 2014, 35.
32. Maidah.: Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Natrium Benzoat, Boraks Dan Formalin Dalam Berbagai Makanan Olahan Yang Terdapat Di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Tamalanrea Kota Makassar. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin: Makassar, 2015, 18-27.
33. Pratiwi, Noviani.: Analisis Kadar Benzoat Dalam Sirup Markisa Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Skripsi*, UIN Alauddin: Makassar, 2012, 23-25.
34. Wati, W. I.; Guntarti, A.: Penetapan Kadar Asam Benzoat Dalam Beberapa Merk Dagang Minuman Ringan Secara Spektrofotometri Ultraviolet. *Pharmaciana*, 2012, 2(2).
35. Rahmawati.; Kosman, R.; Effendi, N.; Ismayani, N.: Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoat Pada Produk Minuman Berkarbonasi Dengan Metode Hplc. *J. As-Syifaa*, 2014, 6(2), 112–117.
36. Winarno, F.G.; B.S. Laksmi.: Dasar Pengawetan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia: Jakarta, 2008.
37. Suriansyah, A.; Gusrizal.; Adhitiyawarman.: Kalibrasi dan Adisi Standar pada Pengukuran Merkuri Dalam Air dengan Kandungan Senyawa Organik Tinggi Menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom. *Jkk*, 2012, 1(1), 40–44.
38. Syah, D.: Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB: Bogor, 2005.
39. Suklan H.: Apa dan Mengapa Boraks Dalam Makanan. *Penyehatan Air dan Sanitasi (PAS)*. 2002, 7, 7.
40. Suseno, D. (2019). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Menggunakan Kertas Turmeric, FT – IR Spektrometer dan Spektrofotometer Uv -Vis. *Indonesia Journal of Halal*, 2(1), 1.
41. Tiven, N.C. dan V. Marcus. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia Bakso Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Agrinimal*, 1(2) : 76-83
42. Astuti, Erna. D & Widagdo Sri Nugroho.: Capability of Curcumax reagent to detect borax in boiled meatballs. *Jurnal Sain Veteriner*. 2017, 35(1), 42-48