

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S.R., A. Bahar., Surhatiningsih dan R.D. Soeyono. 2021. “Faktor Penentu Pemilihan Produk Pangan Beku (*Frozen Food*) Pada Generasi Y dan Z di Masa Pandemi Covid-19”, (Online), Vol. 10, No. 1, (<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/38417/33873>, diakses 21 Juni 2021)
- Bachtiar, F. 2018. “Analisa Boraks dan Formalin pada Berbagai Olahan Frozen Food di Daerah Mulyosari”. *Karya Tulis Ilmiah*. Surabaya: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fitrianti, A.T. 2017. “Mengenal Bakteri Patogen pada Daging”, (Online), (<http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/188-mengenal-beberapa-bakteri-patogen-pada-daging>, diakses 20 Januari 2021).
- Habibah, T.P.Z. 2013. “Identifikasi Penggunaan Formalin pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang”. *Unnes Journal of Public Health*, (Online), Vol. 2, No. 3, (<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3031/2804>, diakses 22 Januari 2021).
- Harahap, F.A.R. 2019. “Analisis Kadar Formalin Pada Ikan Segar Di Pasar Pagi Lawe Bulan Kutacane Kecamatan Babusalam Kabupaten Aceh Tenggara”. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Harahap, L. 2019. “Identifikasi Boraks pada Bakso yang Dijual di Jalan H.M. Yamin Medan”. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Fakultas Kesehatan, Politeknik Kesehatan Medan.
- Harsojo dan Kadir I. 2012. “Penggunaan Formalin dan Boraks serta Kontaminasi Bakteri pada Otak-otak”. *Jurnal Iptek Nuklir Ganendra*, (Online), Vol. 16, No. 1, (<https://media.neliti.com/media/publications/61789-ID-penggunaan-formalin-dan-boraks-serta-kon.pdf>, diakses 5 Februari 2021).
- Heriyanti, H., Bemis, R., dan Basuki. 2019. “Pengujian Kandungan Boraks dan Formalin pada Makanan dengan Menggunakan *Simple Methods* di Kelompok PKK Km. 13 Pondok Meja”. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, (Online), Vol. 3, No. 2, (<https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/8475>, diakses 22 Januari 2021).

- Irawan, I.N.A., Shaputra dan L.S. Ani. 2016. “Prevalensi Kandungan Rhodamin B, Formalin, dan Boraks pada Jajanan Kantin serta Gambaran Pengetahuan Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Kecamatan Susut Kabupaten Bangli”. *E-Jurnal Medika*, (Online), Vol. 5, No.5, (<https://ojs.unud.ac.id/index.php/eum/article/view/24708/15948>, diakses 29 Januari 2021).
- Mudzkirah, I. 2016. “Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin Uin Alauddin Makassar”. Skripsi. Makassar: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Alauddin Makassar.
- Nopiyanti, N., Y. Krisnawati, dan Heriani, S. 2018. “Studi Kasus Jajanan yang Mengandung Boraks dan Formalin di Taman Kurma Kota Lubuklinggau”. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, (Online), Vol. 1, No.2, (<https://journal.ipm2kpe.or.id/index.php/BIOEDUSAINS/article/download/397/251>, diakses 5 Februari 2021).
- Pusparini, I.D. dan B. Triyantoro. 2018. “Deskripsi Kadar Formalin pada Tahu Putih yang Dijual di Pasar Segamas Kabupaten Purbalingga Tahun 2017”. *Jurusan Kesehatan Lingkungan*, 37(2): 101-239
- Santoso, Mustaniroh, A.S., dan Pranowo, D. 2018. “Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan dan Lingkungan Sosial”. *Jurnal Ilmiah Keluarga dan Konsumen*, (Online), Vol. 11, No. 2, (<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/download/14785/14961/>, diakses 29 Januari 2021)
- Sebayang, R., K.B. Kencana, dan I. Samosir. 2020. “Pemberian Larutan Garam Terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Tahu”. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3(2): 587-596
- Septiani, T., dan A.P. Roswiem. 2018. “Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Bahan Pangan Daging Olahan dan Identifikasi Sumber Boron dengan FTIR – ATR”. *Indonesian Journal of Halal*, (Online), Vol. 1, No. 1, (<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/view/3403>, diakses 27 Januari 2021).
- Sugiarti, M., dan S. Aminah. 2019. “Pengaruh Waktu Perendaman Air Garam Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Cumi- Cumi Asin”. *Jurnal Analis Kesehatan*, (Online), Vol. 8, No. 2, (<https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JANALISKES/article/view/1864>, diakses 23 Maret 2021).

- Sukmana, H. 2017. *Analisa Kualitatif Makanan Frozen Food Berdasarkan Kandungan Rhodamin B yang Dijual di Wilayah Bronggalan Surabaya*. Surabaya: KTI UM Surabaya.
- Susanti, R. 2020. “Melirik Bisnis Frozen Food yang Kian Menjanjikan di Era Pandemi”. *Kompas*, 26 Juli, hlm. 1.
- Tahir, M., Nardin dan Nurmawati. 2019. “Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya pada Bumbu Giling yang Diperjualbelikan di Pasar Daya Makassar”. *Jurnal Media Laboran*, (online), Vol. 9, No. 1, (<https://uit.e-journal.id/MedLAB/article/view/324>, diakses 27 Januari 2021).