

DAFTAR PUSTAKA

Arifin, M., 2013. *Pengembangan Basis Pengetahuan Budidaya Broiler Closed House*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2013. *Warta POM*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2012. *Ketahanan Pangan dan Perbaikan Gizi Merupakan Suatu Kesatuan*. [Online] Available at: <http://www.depkes.go.id/article/view/2135/ketahanan-pangan-dan-perbaikan-gizi-merupakan-suatu-kesatuan.html> [Accessed 17 November 2014].

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2012. *Menkes: Ada Tiga Kelompok Permasalahan Gizi di Indonesia*. [Online] Available at: <http://www.depkes.go.id/article/view/2136/menkes-ada-tiga-kelompok-permasalahan-gizi-di-indonesia.html> [Accessed 17 November 2014].

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Gizi Seimbang Atasi Masalah Gizi Anda*. [Online] Available at: <http://www.depkes.go.id/article/view/2239/gizi-seimbang-atasi-masalah-gizi-ganda.html> [Accessed 17 November 2014].

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2014. *Estimasi Penduduk berdasarkan Jenis Kelamin dan Provinsi di Indonesia Tahun 2014*. [Online] Available at: <http://www.depkes.go.id/downloads/Penduduk%20Kab%20Kota%20Umur%20Tunggal%202014.pdf> [Accessed 17 November 2014].

Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1996. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*. [Online] Availableat:

<http://karantinapertaniansby.deptan.go.id/admin/download/files/UU%20No.7-1996%20PANGAN.pdf>

[Accessed 18 November 2014].

Dinas Kesehatan Kabupaten Sukoharjo, 2011. *Bahan Tambahan Pangan (BTP) Yang Diperbolehkan Dan Yang Berbahaya*. [Online] Available at: <http://dkk.sukoharjokab.go.id/read/bahan-tambahan-pangan-btp-yang-diperbolehkan-dan-yang-berbahaya>

[Accessed 19 November 2014].

Habsah, 2012. *Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah Terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin pada Mi Basah di Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012*, Jakarta: Universitas Indonesia.

Hastuti, S., 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Agrointek*, pp. 132-137.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Kementrian Pertanian Republik Indonesia, 2012. *Daging Ayam: Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.

Kementrian Riset dan Teknologi Republik Indonesia, 2000. *PENGAWETAN DAN BAHAN KIMIA*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.

Komisi Pengawas Persaingan Usaha Republik Indonesia, 2010. *Position Paper Komisi Pengawas Persaingan Usaha terhadap Peraturan Daerah DKI Jakarta no. 4 Tahun 2007 tentang Pengendalian Pemeliharaan dan Perdagangan Unggas*, Jakarta: Komisi Pengawas Persaingan Usaha.

Kuncoro, 2013. *Menilik Indeks Sumber Daya Manusia Indonesia*. [Online] Available at: <http://old.setkab.go.id/artikel-10918-menilik-indeks-sumber-daya-manusia-indonesia.html> [Accessed 17 November 2014].

Kuswan, A., 2011. *Optimisasi Pereaksi Schryver dan Penerapannya pada Analisis Formaldehid dalam Sampel Hati dan Usus Ayam Secara Spektrofotometri*, Jakarta: Universitas Indonesia.

Mandasari, S., 2012. *Pengetahuan, Dan Sikap Pedagang Es Krim Tentang Penggunaan Pemanis Buatan di Beberapa Pasar Kota Medan Tahun 2010*, Medan: Universitas Sumatera Utara.

Mulya, 2009. *Performa Ayam Broiler Periode Starter dengan Pemberian Metionin Cair dalam Air Minum*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Nugrahani, M., 2005. *PERUBAHAN KARAKTERISTIK DAN KUALITAS PROTEIN PADA MIE BASAH MATANG YANG MENGANDUNG FORMALDEHID DAN BORAKS*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Pardede, B., 2009. *Ketidaktaatan Pelaku Usaha Industri Rumah Tangga Pangan dalam Penggunaan Formalin pada Produk Pangan*, Jakarta: Universitas Indonesia.

Primasoni, N., 2010. *Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini*, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman, 2004. *Buku Putih PIPIMM*. 1st ed. Jakarta: Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman.

Respati, E. et al., 2013. *Buletin Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

Schunack, W., 1990. *Senyawa Obat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

- Situngkir, L., 2012. *Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Gaya Hidup Sehat Pada Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Tahun 2012*, Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sudjarwo, Poedjiarti, S. & Pramitasari, A., 2013. Validasi Spektrofotometri Visible untuk Penentuan Kadar Formalin dalam Daging Ayam. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 2(1).
- Sulistyowati, E., 2004. *Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Kadar Kolesterol pada Daging Ayam Broiler*. Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widaningrum & Winarti, C., 2007. *Kajian Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Pengawet Alami pada Daging*. Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- World Health Organization, 2002. *FORMALDEHYDE. Concise International Chemical Assessment Document 40*. Geneva: s.n.
- Yuliani, S., 2007. Formalin dan Masalahnya. *Warta Penelitian dan Perkembangan Pertanian*, 29(5), pp. 7-9.