

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wijatmadi, B. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta, Indonesia: Kencana Prenada Media Group.
- Amin, Amri. (2011). Identifikasi Formalin Dalam Produk Mie Basah Dan Tahu Dengan Metode Kualitatif Larutan KmnO_4 . *Tasimak*, 2,16.
- Aminah, M. S., & Himawan, C. (2009). *Bahan-bahan Berbahaya dalam Kehidupan*. Bandung: Salamadani.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BPOM, 2011. *Laporan Tahunan 2011 BPOM*. HYPERLINK
"http://www2.pom.go.id/public/berita_aktual/data/laptah_bpom2011.pdf"
http://www2.pom.go.id/public/berita_aktual/data/laptah_bpom2011.pdf . 15 Juni 2012.
- Cakrawati, D., & H., M. N. (2012). *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Depkes. (2012). *Profil Data Kesehatan Indonesia Tahun 2011*.
- Effendi, S. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Giesova, M., Chumchalova, J., & Plockova, M. (2004, Januari). Effect of Food Preservatives on the Inhibitory Activity of Acidocin CH5 and Bacteriocin. *European Food Research and Technology*, 218(2), 194-197.
- Hastuti, S. (2010, Agustus). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Agrointek*, 132-137.
- Karyantina, M., & Kurniawati, L. (2009, September). Temu Putih (Curcuma zedoaria) Sebagai Bahan Tambahan Pangan pada Mie Basah. *Inovasi Pertanian*, 8, 99-101.
- Khomsan, A. (2012). *Ekologi Masalah Gizi, Pangan, dan Kemiskinan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Lastinawati, E. (2010, September). Diversifikasi Pangan dalam Mencapai Ketahanan Pangan. *AgronobiS*, 2, 11-19.

- Mahdi, C., & Mubarak, A. S. (2008, November). Uji Kandungan Formalin, Borak dan Pewarna Rhodamin pada Produk Perikanan dengan Metode Spot Test. *Berkala Ilmiah Perikanan*, 3, 69.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1168/MenKes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Pangan
- Purwaningsih, Y. (2008, Juni). Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan, dan Pemberdayaan Masyarakat. *Ekonomi Pembangunan*, 9, 2-9.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Schunack, W., Mayer, K., dan Haake, M.. (1990). *Senyawa Obat*. Edisi kedua. Penerjemah: Joke Wattimena dan Sriwoelan Soebito. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada. 768.
- Setyabudi, D. A., Winarti, C., & Risfaheri. (2008, November). Perlunya Standar MUutu Buah Impor: Studi Kasus Kontaminan pada Buah-buahan Impor. *Prosiding PPI Standardisasi*, 1-2.
- Soechan, L. (2009). *Mi Sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suyanti. (2008). *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tribun, 2012. *BB POM Bandung Gerebek Pabrik Mie Berformalin*. <http://www.tribunnews.com/regional/2012/03/06/bb-pom-bandung-gerebek-pabrik-mie-berformalin>. 20 Juni 2012.
- Triwahyuni, E., & Susilowati, E. (2006). Identifikasi Zat Warna Sintetis pada Agar-agar Tidak Bermerk yang Dijual di Pasar Doro Pekalongan dengan Metode Kromatografi Kertas. *Litbang*, 4, 26-27.
- Undang-undang RI No. 7 tahun 1996 tentang pangan
- Wijaya, C. H., Mulyono, N., & Afandi, F. A. (2012). *Bahan Tambahan Pangan Pengawet* (Pertama ed.). Bogor: IPB Press.
- Wijaya, D. (2011). *Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu*. Jogjakarta: Bukubiru.

Wikanta, W. (2010, November 2). Persepsi Masyarakat Tentang Penggunaan Formalin Dalam Bahan Makanan dan Pelaksanaan Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan. *Jurnal, 1*.

Zuraidah, Y. (2007, Juli). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Formalin pada Pedagang Tahu di Pasar Flamboyan Kota Pontianak. *Ilmiah PANMED, 2, 9*.