

Daftar Pustaka

- [1] S. Hastuti, "Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di MAdua," *Jurnal Agointek*, vol. 4, no. 2, pp. 132 - 133, 20010.
- [2] Y. A. E. Faradila, Loc.Cit..
- [3] kamaludin, "deteksi formalin pada bakso," 2009.
- [4] M. U. Aziza, "PERBEDAAN KADAR FORMALIN PADA TAHU PUTIH DI TINGKAT PRODUSEN DAN PEDAGANG KOTA SEMARANG TAHUN 2016," Universitas Diponegoro, Semarang, 2016.
- [5] k. hardijanto, "Uji Kualitatif Kandungan Formalin Pada Tahu Kuning Di Pasar 'X' Kota Bandung Tahun 2014," Universitas Kristen Maranatha, Bandung, 2014.
- [6] a. Ani, "UJI KUALITATIF FORMALIN PADA TAHU PUTIH DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI VISIBEL DI KECAMATAN SUKUN KOTA MALANG," Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, 2013.
- [7] S. R. S. Wulan, "Identifikasi Formalin pada Bakso dari Pedagang Bakso di Kecamatan Panakukang Kota Makassar," Universitas Hasanuddin, Makassar, 2015.
- [8] B. m. S. R. Angki Purwanti, "Kandungan Formalin pada Bakso dan Tahu sSetelah Dilakukan Beberapa Varian Perebusan," *Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, vol. 1, no. 2, pp. 169-179, 2014.

- [9] Suhada, "Identifikasi Kandungan Formalin pada Bakso yang Beredar Di Enam Pasar Tradisional Bandar Lampung," Universitas Islam Negeri Raden Intan, Bandar Lampung, 2017.
- [10] Iswanto, "Rancang Bangun Deteksi Formalin pada Tahu Berbasis Principal Component Analysis dan LabView," Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2009.
- [11] Sa'diyah Halimatus, Dkk, "Digital Formaldehyde Meter," *Teknologi Pertanian*, 2013.
- [12] Singgih, "Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna," *ELTEK*, vol. 11, p. 1, 2013.
- [13] Gunawan B dan Sudarmaji A, "Pendeteksian Formalin pada Bahan Pangan dengan Metode Jaringan Syaraf Tiruan," *Prosiding SNST*, 2013.
- [14] E. Sitorus, "Rancang Bangun Sensor Formaldehyde dalam Sistem Deteksi Spektrofotometri US-VIS," Universitas Negeri Medan, Medan, 2014.
- [15] M. Mora, "Rancang Bangun Alat Pendeteksi Makanan yang Mengandung Formalin Berbasis Deret Sensor," Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang, 2015.
- [16] B. K. Imron, "Rancang Bangun Alat Pendeteksi Kadar Formalin pada Makanan Berbasis E-Nose," Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2016.
- [17] widyaningsih, T.D. dan Murtini, ES, *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*, Jakarta: Trubus Agrisarana, 2006.
- [18] Winarno, *Kebijakan Publik, Teori, Proses, dan Studi Kasus edisi & Revisi*, Yogyakarta: CAPS, 2012.

- [19] Cahyo Saparinto, Dianan Hidayati, Bahan Tambahan Pangan, Yogyakarta: Kanisius, 2006.
- [20] M. S. Effendi, Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan, Bandung: Alfabeta, 2015.
- [21] D. I. Praja, Zat Aditif Makanan; Manfaat dan Bahayanya, Yogyakarta: Garudhawaca, 2015.
- [22] Alsuhendra dan ridawati, Bahan Toksik dalam Makanan, Jakarta: Rosda, 2013.
- [23] Cahyadi, Analisi dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Jakarta: Bumi Aksara, 2008.
- [24] W. Cahyadi, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Jakarta : Bumi Aksara, 2012.
- [25] Anonim, "Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risk to Humans," *World Health Organization International Agency for Research On Cancer*, vol. 88, 2006.
- [26] Depkes RI dan Dirjen POM, Formalin, Jakarta: Departemen Kesehatan RI dan Direktorat Jendral POM, 2003.
- [27] Liska Mobonggi, Asri Silvana Naiu, Lukman Mile, "Uji Formalin pada Ikan Teri Asin Kering di Kota Gorontalo," *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, vol. 2, no. 1, pp. 1-2, 2014.
- [28] Astawan Made, Mengenal Formalin Dan Bahayanya., Jakarta: Penebar, 2006.
- [29] Mark, "Formaldehyde in Textiles," US Government Printing Office, USA, 2009.

- [30] Reynold, James EF, "Martindale the Extra Pharmacopoeia," in *Martindale the Extra Pharmacopoeia*, London, The Pharmaeutial Press, 1982, pp. 563 - 564.
- [31] Winarno F G dan Rahayu T S, Bhan Tambahan pada Makanan, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 2015.
- [32] Ritmaleni, "Mengurangi Formalin pada Makanan," Tribu Jogja, Yogyakarta, 2015.
- [33] Asrianti, "Ini Bahaya formalin dalam Makanan," Tribu Jogja, Yogyakarta, 2016.
- [34] Hudaya dan Darajati St, Dasar - Dasar Pengawetan, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1980.
- [35] S. Wibowo, Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging, Jakarta: Penebar Swadaya, 2000.
- [36] U. S, "Bakso sehat," *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, vol. 31, p. 6, 2009.
- [37] Teddy, "Pengaruh Konsentrasi Formalin Terhadap Keawetan Bakso dan Cara Pengolahan Bakso Terhadap Residu Formalinnya," Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor, 2007.
- [38] A. Kamaludin, "Analisis Kadar Formalin Dalam Bakso Dari Produsen Bakso di Beberapa Kecamatan di Kodya Yogyakarta," Program Pascasarjana Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, 2009.
- [39] F. Winarno, Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1992.

- [40] F.G. Winarno dan T.S. Rahayu, *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1994.
- [41] A. Kuswan, "Optimasi Pereaksi Schryver dan Penerapannya Pada analisis Formaldehid Dalam Sampel Usus dan Hati Ayam Secara Spektrofotometri.," Fakultas Maematika dan Ilmu pengetahuan Alam Program Studi Farmasi, Depok, 2011.
- [42] Suryadi, Herman, Hayun, dan Harosno, "Selection Of Formalin Method Of Analysis Based On Colour Reaction and Spectrophotometry Uv-Vis.," in *Proseeding Kongres Ilmiah ISFI*, 2008.
- [43] Schryver, "The Photochemical Formation Of Formaldehyde in Green Plants," in *The Photochemical Formation Of Formaldehyde in Green Plants*, London, Proc. Roy, 1910, p. 227.
- [44] K. Herlich, "Official Methods Of Analysis," in *Official Methods Of Analysis*, Virginia, AOAC, 1990, p. 934.
- [45] Bianchi, F.M. Careri, M. Musci, A. dan Mangia, "Fish an Food Safety Determnation od Formaldehyde in 12 Fish Species by SPME Extratio and GC-MS Analysis," *Food Chemicel*, vol. 10, pp. 1049-1053, 2007.
- [46] Miller JN dan Miller JC, *Statistic and Chemometrics for Analytical Chemistry*, Prentice Hall: Harlow, 2000.
- [47] F. Kastyanto, *Membuat Tahu*, Jakarta: Penebar Swadaya, 1999.
- [48] Suprapti, *Pembuatan Tahu*, Yogyakarta: Kanisius, 2005.

- [49] Arix, "Jangan Bosan Tempe dan Tahu Yang Penting Pengolahan dan Penyajian," <http://cybertokoh.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle>, 2006.
- [50] S. Koswara, *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1992.
- [51] Shurtleff, W and Aoyagi, A, "Tofu and Soymilk Production," in *The book of tofu*, Lafayette, 1984.
- [52] Mudjajanto, *Tahu Makanan Favorit Yang Keamanannya Perlu*, Bogor: Fakultas Pertanian IPB, 2005.
- [53] Prastawa, S.P.C. Riyatiningsih dan Anjarwati, *Penerbit Dan Pengembangan Tentang Pengawetan Tahu*, Semarang: Badan Penelitian Dan Pengembangan Tahu. Balai Penelitian Kimia, 1980.
- [54] D. P. RI, "Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan," in *Teknologi pangan*, Jakarta, Departemen Perindustrian RI, 1991.
- [55] Arifin Z. Mukti TB. dan Firmansyah R, "Deteksi Formalin dalam Ayam Broiler di Pasaran," in *Seminar Nasional Peternakan Veteriner*, Jakarta, 2005.
- [56] A. Purnama, "LCD Liquid Crystal Display," *LCD Liquid Crystal Display Dot Matrix 2×16 MI632*, pp. <http://elektronika-dasar.web.id>, Tuesday Juni 2012.
- [57] G. J. Snyder, *The Electrochemical Society*, 2008.
- [58] K. B. P. O. d. M. R. Indonesia, "batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet," in *Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*, 2013.

- [59] M. Kesehatan, "Bahan Tambahan Pangan," in *Jakarta*, Jakarta, 2012.
- [60] C. W, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, jakarta: bumi aksara, 2008.
- [61] K.S, membangun jaringan syaraf tiruan, yogyakarta: graha ilmu, 2004.
- [62] J. Siang, Jaringan Syaraf Tiruan dan Pemrogramannya Menggunakan Matlab, Yogyakarta: Andi, 2005.
- [63] Novhirtamely Kahar, Gunadi Widi Nurcahyo, H. Sarjon Defit, "ANALISIS PENERAPAN ARTIFICIAL NEURAL NETWORK DALAM PENENTUAN BIDANG SKRIPSI MAHASISWA," Universitas Putra Indonesia YPTK, Bandung, 2015.
- [64] "IDENTIFIKASI KANDUNGAN FORMALIN PADA BAKSO YANG BEREDAR DI ENAM PASAR TRADISIONAL BANDAR LAMPUNG," Universitas Negeri Raden Intan, Lampung, 2017.
- [65] Faussett, Fundamentals of Neural Networks, Prentice Hall, 1994.
- [66] Wisnton, Artificial Intelligence, Massachusett: Addison Wesley Publishig Company, 1992.
- [67] Pasek, "Pengenalan Citra Sidik jari Berbasis Transformasi Wavella dan Jaringan Syaraf Tiruan," *Jurnal Teknik Elektro*, vol. 4, no. 1, pp. 46-52, 2004.
- [68] Sulistiyani, "Klasifikasi Pola Sidik Jari menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan," Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2013.
- [69] S. J. Jek, Jaringan Syaraf Tiruan dan Pemrogramannya Menggunakan Matlab, Yogyakarta: Andi, 2005.

[70] M. S. Effendi, Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan., Bandung:
Alfabeta, 2015.

[71] h. rahman, "pirnsip kerja termoelektrik," Universitas Indonesia, Jakarta, 2008.