

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiyanto, O., Suratmo, B., Susanti, D. Y. 2017. Perancangan pengering kerupuk rambak dengan menggunakan kombinasi energi surya dan energi biomassa kayu bakar. *JISI: J. Integrasi Sistem Industri*. 4(1): 1-10. <https://doi.org/10.24853/jisi.4.1.1-10>.
- Alwi, K., Ismail, E. Palupi, I. R. 2019. Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di pondok pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*. 3(2): 72-83. <http://dx.doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>.
- Amelia, R., Sumardianto, S., Suharto, S. 2020. Karakteristik kerupuk cumi-cumi (loligo sp.) dengan beda suhu oven pengeringan dan ketebalan kerupuk. *Pena Akuatika: J. Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 19(1). <http://dx.doi.org/10.31941/penaakuatika.v19i1.1067>.
- Amir, N., Mahdi, C. 2018. Evaluasi penggunaan bahan kimia berbahaya pada produk perikanan di Kota Makassar. *Fish Scientiae*.8(1): 14-24.
- Anwar, F. 2002. *Keamanan Pangan. Bab 11 Buku Pengantar Pangan dan Gizi. Cetakan 1 Th 2004*. Swadaya Jakarta.
- Astuti, E. D., & Nugroho, W. S. 2017. Kemampuan reagen curcumax mendeteksi boraks dalam bakso yang direbus. *J. Sain Veteriner*. 35(1): 42-48.
- Azmi, A. R., Masri, M., Rasyid, R. 2018. Uji kualitatif boraks pada beberapa produk kerupuk ikan yang dijual di Kota Padang tahun 2018. *J. Kesehatan Andalas*, 7(4), 521-525. <https://doi.org/10.25077/jka.v7i4.911>.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan Dan Minuman. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 8272:2016 Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Cahyono, H., Hertati, R., Djunaidi, D. 2018. Analisa proksimat dan organoleptik kerupuk ikan lele (*Clarias sp*) terhadap standar nasional indonesia (sni) di kecamatan Rimbo Bujang kabupaten Tebo provinsi Jambi. *J. Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 2(3). <http://dx.doi.org/10.36355/semahjpsp.v2i3.205>.
- Dewi, L. B. K. 2019. Aplikasi deteksi boraks, formalin dan rodamin b menggunakan bahan yang mudah didapat, disosialisasikan pada siswa smpn 1 jonggat kabupaten Lombok tengah. *J. Pengabdian Masyarakat Sasambo*. 1(1): 41-46. <http://dx.doi.org/10.32807/jpms.v1i1.457>.
- Dewi, S. R. 2019. Identifikasi formalin pada makanan menggunakan ekstrak kulit buah naga. *J. Nasional Ilmu Kesehatan*. 2(1): 45-51.
- Dewita, S. Desmelati 2018. Functional characteristics of cookies containing snakehead (*Ophiocephalus striatus*) fish protein concentrate fortified with *Chlorella sp*. *International J. of Oceans and Oceanography*, 12(1), 43-52.
- Dianti, T. 2018. *Analisis Kandungan Boraks dan Formalin serta Pengetahuan dan Sikap Mengenai Makanan Jajanan Bakso di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli Tahun 2018*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan. 120 Halaman.

- Erkan, N., Ozden O. 2011. A preliminary study of amino acid and mineral profiles of important and estimable 21 seafood species. *British Food Journal*. 4(113): 457-569.
- Elvi, E., Barutu, E. K., Restusari, L. 2017. Identifikasi boraks pada kulit lumpia dan kerupuk nasi yang di jual di pasar tradisional Kota Pekanbaru. *J. Proteksi Kesehatan*. 6(1): 9-21.
- Fadhilah, N. 2018. *Pengaruh konsentrasi stpp (Sodium tripolifosfat) dan kulit udang terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan kerupuk udang*. Disertasi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta. 18 Halaman.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handarsari, E. 2013. Perilaku *higiene* pengolah makanan berdasarkan pengetahuan tentang *higiene* mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di pusat pendidikan dan latihan olahraga pelajar Jawa Tengah. *J. Gizi*. 2(2). <https://doi.org/10.26714/jg.2.2.2013.%25p>.
- Fatoni, M. A., Sumardianto, L. P. 2021. Penambahan nanokalsium tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap karakteristik fisikokimia kerupuk udang. *J. Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1): 1-10. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42545>.
- Gibtiah, G. 2019. Perlindungan hukum terhadap konsumen atas penggunaan bahan formalin pada makanan dalam perspektif hukum islam. *Nurani: J. Kajian Syari'ah dan Masyarakat*. 19(1): 49-62. <https://doi.org/10.19109/nurani.v19i1.2721>.
- Gita, R. S. D., Danuji, S. 2018. Studi pembuatan biskuit fungsional dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung daun kelor. *BIOEDUSAINS: J. Pendidikan Biologi dan Sains*. 1(2): 155-162. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.323>.
- Hartati, K.F. 2017. Analisis boraks secara cepat, mudah, dan murah pada kerupuk. *J. Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*. 2(1): 33-37.
- Hastuti, S. 2010. Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di madura. *J. Teknologi Industri Pertanian*. 4(2): 132-137. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v4i2.1366>.
- Husna, N.E. 2014. Leubiem Fish (*Canthidermis Maculatus*) Jerky With Variation Of Production Methods, Type Of Sugar, And Drying Methods. *J. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.
- Havendri, A., Saputra, D. A., Satria, M. E. 2018. Introduksi teknologi pengering tenaga surya untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan usaha kerupuk ubi di kecamatan Kamang Magek kabupaten Agam. *J. Hilirisasi IPTEKS*. 1(4b): 318-326.
- Hidayati, D. N., Sumiarsih, C., Mahmudah, U. 2018. Standarisasi non spesifik ekstrak etanol daun dan kulit batang berenuk (*Crescentia cujete Linn*). *J. Ilmiah Cendekia Eksakta*. 3(1): 19-23.
- Iftriani, I. 2016. Analisis kandungan bahan pengawet formalin pada tahu yang diperdagangkan di pasar tradisional Kota Kendari (pasar Panjang, pasar Anduonohu, pasar Basah dan pasar Baruga). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2).
- Indonesia, P. R. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

- Ismoyo, W. 2017. *Unjuk kerja alat pengering model AIT (Aisian Institute Of Technology) untuk pengeringan kerupuk*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 66 Halaman.
- Jannah, M.J. 2020. Analisis titik kritis keharaman produk pada umkm kerupuk. *J. Agroindustri Halal*, 6(2): 205-216. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.2564>.
- Julialevi, K.O. Ardila, K. 2021. Analisis peningkatan pendapatan melalui usaha rumahan produksi kerupuk akibat pandemi. *J. Pendidikan dan Teknologi Indonesia*. 1(5): 215-219. <https://doi.org/10.52436/1.jpti.49>.
- Jumiati, J., Rahmaningsih, S., Sudianto, A. 2021. Mutu kerupuk limbah insang ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) ditinjau dari analisis proksimat. *J. Teknologi Pangan*. 15(1).
- Kartikasari, D., Nurkhasanah, N., Pramono, S. 2014. Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Bertoni (*Stevia rebaudiana*) dari Tiga Tempat Tumbuh. *J. Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*. 145-141.
- Kholifah, S., Utomo, D. 2018. Uji boraks dan formalin pada jajanan di sekitar universitas yudharta pasuruan. *J. Teknologi Pangan Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 9(1): 10-19.
- Kurniajati, S., Apriliani, V.I. 2015. Status gizi dan sanitasi makanan berpengaruh terhadap kejadian diare akut pada balita. *J. Penelitian Keperawatan*. 1(1): 75-86. <https://doi.org/10.32660/jurnal.v1i1.183>.
- Laksmiani, N. P. L., Widjaja, I. N. K., Sonia. 2015. stabilitas formalin terhadap pengaruh suhu dan lama pemanasan. *J. Farmasi Udayana*. 4(2): 76-81.
- Ma'ruf, H., Sangi, M. S., Wuntu, A. D. 2017. Analisis kandungan formalin dan boraks pada ikan asin dan tahu dari pasar pinasungkulan Manado dan pasar beriman tomohon. *J. MIPA*. 6(2): 24-28. <https://doi.org/10.35799/jm.6.2.2017.17073>.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., Baehaki, A. 2017. Analisis kimia dan sensoris kerupuk ikan yang dikeringkan dengan pengering efek rumah kaca (ERK). *J. Fishtech*. 6(1): 39-46.
- Malik, H., Saribulan, N. 2018. Implementasi kebijakan usaha perikanan melalui program pengembangan perikanan tangkap di Kota Tanjungpinang provinsi Kepulauan Riau. *J. Kebijakan Pemerintahan*. 115-135. <https://doi.org/10.33701/jkp.v1iNo.2.1101>.
- Malinda, A. P., Anandito, R. B. K., Affandi, D. R., Riyadi, N. H. 2013. Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* l.) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flake. *J. Teknosains Pangan*. 2(1).
- Mujanah, S., Ratnawati, T., Retnaningsih, W. 2016. IBM kelompok usaha kecil kerupuk di Kenjeran Kota Surabaya. *JPM17: J. Pengabdian Masyarakat*. 2(1).
- Murtiyanti, M. F. 2013. Identifikasi penggunaan zat pewarna pada pembuatan kerupuk dan faktor perilaku produsen (Studi Pada Sentra Kerupuk di Desa Ngaluran Kec. Karanganyar Kab. Demak). *Unnes Journal of Public Health*. 2(1).
- Nugroho, T. S., Sukmawati, U. 2020. Pengaruh metode pengeringan kerupuk udang windu (*Penaeus monodon*) terhadap daya kembang dan nilai organoleptik. *MANFISH JOURNAL*. 1 (2): 107-114.

- Nurainy, F., Sugiharto, R., Sari, D. W. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein dan organoleptik kerupuk. *J. Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 20(1): 11-24. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v20i1.11%20-%202024>.
- Nurlailia, A., Sulistyorini, L., Puspikawati, S. I. 2021. Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Makanan di Wilayah Kota Banyuwangi. *Media Gizi Kesmas*. 10(2): 75-81. <http://dx.doi.org/10.20473/mgk.v10i2.2021.254-260>.
- Nurjanah. 2010. Karakterisasi lintah laut (*Discodoris* sp.) dari perairan pantai Pulau Buton sebagai antioksidan dan antikolesterol. Disertasi. Bogor. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Octavia, A., Sriayudha, Y., Widiastuti, F., Siregar, A. P. 2019. Pendampingan manajemen usaha dan penggunaan mesin pengering kerupuk di ukm Pelayangan Kota Jambi. *J. Inovasi, Teknologi dan Dharma Bagi Masyarakat*. 1(1): 1-8.
- Octavia, N., Suhartiningsih. 2017. Pengaruh penambahan cumi-cumi (*Loligo sp*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. *E-journal Boga Universitas Negeri Surabaya*. 5(3): 34-41.
- Pane, I.S., Santi, D.N., Chahaya, I. 2013. Analisis kandungan boraks (NA2B4O7 10H2O) pada roti tawar yang bermerek dan tidak bermerek yang dijual di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2012. *J. Lingkungan dan Kesehatan Kerja*. 2(3).
- Parlindungan, J. Y., Andari, G. 2021. Peningkatan kadar protein pada kulit umbi singkong (*Manihot esculenta crantz sin m. Utilissima pohl*) melalui proses fermentasi. *AGRICOLA*. 11(1): 1-6.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1988. Nomor 722 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1999. Nomor 1168 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Nomor 033 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Perdani, C. G., Amaludin, F. N., Wijana, S. 2019. Formulasi kerupuk kentang granola (*Solanum tuberosum* L.) Sebagai makanan kuliner khas Tengger Jawa Timur. *J. Pangan dan Agroindustri*. 7(3): 37-48. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.03.5>.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., Apriyana, G. P. 2013. Profil protein dan asam amino keong ipong-ipong (*Fasciolaria salmo*) pada pengolahan yang berbeda. *J. Gizi dan Pangan*. 8(1): 77-82. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.1.77-82>.
- Pratama, N. W. 2021. *Sifat fisik, kimia dan sensoris kerupuk ikan dengan berbagai metode pemasakan*. Skripsi. Universitas Sriwijaya. 79 Halaman.
- Pratama, R. I., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* SP.). *J. akuatika*, 5(1).
- Rahayu, M. & Mahmuda, Y.I. 2016. Identifikasi zat pewarna rhodamin B dan methanyl yellow pada kerupuk yang dijual di pasar Beringharjo Yogyakarta tahun 2016. *J. Teknologi Laboratorium*. 5(2): 55-58.

- Rahmi, S. R. O., & Razak, M. 2018. Pengaruh perendaman dalam larutan cuka dan larutan garam terhadap keamanan pangan tahu di pasar tradisional dan swalayan di Kota Sidoarjo (kajian kandungan formalin). *J. Ilmiah-Vidya*. 26(2): 51-59.
- Rifai, F. N. P., Maliza, R. 2021. Variasi identifikasi kualitatif formalin pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di pasar tradisional Yogyakarta. *J. Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(1): 1-7. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2361>.
- Rosiani, N., Basito, W. E., Widowati, E. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan *microwave*. *J. Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98.
- Rumanta, M., Iryani, K., Ratnaningsih, A. 2016. Analisis kandungan boraks pada makanan studi kasus di wilayah kecamatan Pamulang Tangerang Selatan. *J. Matematika Sains dan Teknologi*. 17(1): 40-49. <https://doi.org/10.33830/jmst.v17i1.186.2016>.
- Salsabila, A.A. 2021. *Kerupuk Singkong Aneka Rasa* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., Marianah, M., Suwati, S. 2018. Analisis kandungan boraks dan formalin pada beberapa pedagang bakso di Kota Mataram. *J. Agrotek Ummat*. 5(2): 107-116. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.701>.
- Sari, E. S. 2013. *Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 155 Halaman.
- Sharma, P. K., Ali, M., Yadav, D. K. 2011. Physicochemical and Phytochemical evaluation of different black tea brands. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*.1(3): 121-124.
- Shita, A. E. 2016. Selektivitas metode analisis formalin secara spektrofotometri dengan pereaksi Schiff's. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 87 Halaman.
- Sianita, M. M., Purwidiani, N., Wibawa, S. C., Kusumawati, N. 2020. Analisis masa simpan dan kandungan gizi produk kerupuk ikan "Sholawat Ummi". *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. 268-274.
- Sugiarti, M., Anggo, A. D., Riyadi, P. H. 2014. Efek perendaman pada suhu *undercooking* dan metode *cooking* terhadap pengurangan kadar formalin pada cumi-cumi (*Loligo sp*). *J. Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 90-98.
- Supriyanti, Florentina Maria Titin, Gebi Dwiyantri, Puspa Dwipa Muliani. 2013. Surimi dari Ikan Beloso (*Saurida tumbil Sp.*) dan Analisis Kandungan Gizinya. *J. Sains dan Teknologi Kimia*. 4 (2):125-134.2
- Suryana. M. A., Patadjai. A. B., Asyik. N. 2016. Pengaruh Pemakaian *Cryoprotectant* Berbeda Terhadap Sensorik Dan Kualitas Kimia Surimi Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1(3):175-183.
- Syah, D., Utama, S., Mahrus, Z., Fauzan, F., Siahaan, R., Oktavia, O., Kartawijaya, W. 2005. Manfaat dan bahaya bahan tambahan pangan. Institut Pertanian Bogor IPB. Bogor.

- Syaputra, D., Prasetyono, E. 2017. Analisis proksimat kadar timbal dan kadar formalin total keripik telur cumi (keritcu). *J. Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 181-190.
- Wahed, P., Razzaq, A., Dharmapuri, S., Corrales, M. 2018. *Determination of formaldehyde in food and feed by an in-house validated HPLC method*. *Determination of formaldehyde in food and feed by an in-house validated HPLC method. Food Chemistry*, 202(February 2016), 476–483. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.01.136>.
- Wardani, R. I., Mulasari, S. A. (2016). Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan pantai teluk penyu kabupaten cilacap. *J. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan*. 10(1): 15-24.
- Yuliantini, A., Rahmawati, W. 2019. Analisis kualitatif boraks dalam bakso dengan indikator alami ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Sainstech Farma*, 12(1), 13-16. <https://doi.org/10.37277/sfj.v12i1.411>.
- Zulisyanto, D., Riyadi, P. H., Amalia, U. 2016. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *J. Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4): 26-32.

