

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., Soetardjo, S., Soekarti, M. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta. 480 Halaman.
- Alristina, A. D., Ethasari, R. K., Laili, R. D., Hayudanti, D. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Purwodadi. 201 Halaman.
- Amir, N., & Mahdi, C. 2018. Evaluasi Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Produk Perikanan di Kota Makassar. *Fish Scientiae*. 8(1): 14-24. <https://doi.org/10.20527/fishscientiae.v8i1.128>.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anwar, F. 2002. Keamanan Pangan. Bab 11 Buku Pengantar Pangan dan Gizi. Cetakan 1 Th 2004. Penerbit Swadaya Jakarta.
- AOAC. Association of Official Analytical and Chemists. 2011. *Official Methods of Analysis the 16th ed*. Virginia: Inc. Arlington.
- Asnawati, D., Handayani, S. S., Kamali, S. R., Hamdiani, S., Sumarlan, I., Darmayanti, M. G., Aulia, L. G. 2020. Adsorpsi *metanil yellow* menggunakan karbon aktif limbah cangkang buah kawista (*Limonia Acidissima L*). *Jurnal Pijar Mipa*, 15(3):247-251. <https://doi.org/10.29303/jpm.v15i3.1724>.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., Hersyah, M. H. 2016. Alat pengukur angka kecukupan gizi (akg) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi.
- Awanis, A., Qomariyah, R., Lesmayati, S. 2021. Peran teknologi pascapanen dalam menjamin keamanan produk hortikultura. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*. 5(1):47-57.
- Azmi, A. R., Masri, M., Rasyid, R. 2018. Uji kualitatif boraks pada beberapa produk kerupuk ikan yang dijual di kota Padang tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(4):521-525. <https://doi.org/10.25077/jka.v7i4.911>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Natuna. 2021. *BPS-Statistics of Natuna Regency*.

- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. *Jakarta: Bumi Aksara*. ISBN 979-010-464-8.
- Cahyono, H., Hertati, R., Djunaidi, D. 2018. Analisa proksimat dan organoleptik kerupuk ikan lele (*Clarias sp*) terhadap Standar Nasional Indonesia (SNI) di Kecamatan Rimbo Kujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*. 2(3). <http://dx.doi.org/10.36355/semahjpsp.v2i3.205>.
- Daud, A., Suriati, S., Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2): 11-16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>.
- Edison, E., & Sumarto, S. 2015. Kajian karakteristik mutu kerupuk ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) selama penyimpanan berkala. *Perikanan Terubuk*. 43(1):67-73. <http://dx.doi.org/10.31258/terubuk.43.1.67%20-%2073>.
- Engelen, A., & Angelia, I. O. 2017. Kerupuk ikan lele (*Clarias sp*) dengan substitusi tepung talas (*Colocasia esculental l. Schoott*). *Jurnal Technopreneur*. 5(2):34. <https://www.researchgate.net/deref/http%3A%2F%2Fdx.doi.org%2F10.30869%2Fjtech.v5i2.114>.
- Hartati, K. F. 2017. Analisis boraks secara cepat, mudah dan murah pada kerupuk. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*. 2(1):33-37.
- Huda N., Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi. 2010. *Chemical composition, colour and linear expansion properties of Malaysian commercial fish cracker (keropok)*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 3(5):473-482 ISSN 1906-3040.
- Iftriani, I. S. W. H. A., Wahyuni, S., Amin, H. 2016. Analisis kandungan bahan pengawet formalin pada tahu yang diperdagangkan di pasar tradisional Kota Kendari (pasar panjang, pasar anduonohu, pasar basah dan pasar baruga). *Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2): 125-130.
- Irmayanti, I., Syam, H., Jamaluddin, J. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3:165-174. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5716>.
- Jamaluddin, J. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan. Badan Penerbit Universitas Negeri Makasar. Makasar. Hal: 110.

- Juwita, A., Yulianis, Y., Sanuddin, M. 2021. Uji boraks pada beberapa kerupuk mentah dari pasar tradisional Kota Jambi: borax test on some raw crackers from jambi city traditional market. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 3(3): 464-469. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.449>.
- Joewono, A., Tulipa, D., Rachmawati, D. 2019. Peningkatan Kapasitas Unit Bisnis Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) dengan produksi makanan olahan ringan krupuk singkong di Desa Curah Cottok, Kec. Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta (ID): KEMENKES RI.
- Kumalasari, E. 2015. Identifikasi dan penetapan kadar *rhodamin B* dalam kerupuk berwarna merah yang beredar di pasar antasari Kota Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(1):85-89. <https://doi.org/10.51352/jim.v1i1.17>.
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan. Hal 31.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., Baehaki, A. 2017. Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Fishtech*. 6(1): 39-46. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4450>.
- Mawaddah, I. 2015. Analisis keamanan pangan pada produk kerupuk mie di Kabupaten Tegal. [skripsi]. Universitas Islam Negeri Walisongo. Semarang. Hal: 126.
- Muharrami, L. K. 2015. Analisis kualitatif kandungan boraks pada kerupuk puli di Kecamatan Kamal. *Jurnal Pena Sains*. 2(2).
- Muharrami, L. K., & Hidayati, Y. 2013. Kandungan formalin dan boraks pada pangan jajanan di Kabupaten Bangkalan. *Rekayasa*. 6(1): 15-20. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v6i1.2098>.
- Muzdhalifah, B., Sudewi, S., Citraningtyas, G. 2019. Analisis pewarna *rhodamine B* pada saos bakso tusuk yang beredar di beberapa Sekolah Dasar di Kota Manado. *PHARMACON*. 8(1):120-126. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29245>.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., Ayucitra, A. 2017. Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *Widya Teknik*, 9(1): 1-11. <https://doi.org/10.33508/wt.v9i1.1292>.

- Noviyanti, R. D., Marfuah, D/ 2017. Hubungan pengetahuan gizi, aktivitas fisik, dan pola makan terhadap status gizi remaja di kelurahan purwosari laweyan surakarta. University Research Colloquium.
- Oktaviana, R. 2018. Kajian analisis kandungan *rhodamine B*, *methanyl yellow*, boraks dan nitrit pada pangan jajanan anak sekolah dasar (pjasd) di kecamatan baleendah januari–juli 2018. [Tugas Akhir]. Universitas Pasundan. Bandung. Hal:148.
- Pane, I. S., Santi, D. N., Chahaya, I. 2013. Analisis kandungan boraks ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) pada Roti Tawar yang bermerek dan tidak bermerek yang dijual di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2012. *Lingkungan dan Kesehatan Kerja*.2(3).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Nomor 033 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Nomor 28 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1999. Nomor 1168 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1988. Nomor 722 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Purnama, A., Sumardianto, S., Anggo, A. D. 2022. Pengaruh penambahan STPP terhadap kemekaran kerupuk ikan kembung (*rastrelliger sp.*) Dengan bubur rumput laut *caulerpa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 4(2): 126-130.
- Pusat Pengujian Obat dan Makanan Nasional. 2006. Uji angka kapang/khamir dalam obat tradisional 96/MIK/00. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Nasional. Badan POM, pp.128.
- Qomari, F. 2013. Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia kerupuk. *Jurnal Tata Boga*. 2(1).
- Riyadi, P. H., Anggo, A. D., Suharto, S. 2015. Kajian keamanan pangan dan karakter fisik produk bakso dan kerupuk Udang (Studi kasus di Kota Semarang). UPT Universitas Diponegoro. Semarang. Hal: 22.

- Rosmauli, T., Wuri, Y., Superteam, E. P. 2014. Ini dia Zat Berbahaya di Balik Makanan Lezat. *Yogyakarta: Bhapana*, 18-19.
- Setiawati, M., & Subroto, M. 2021. Pemenuhan gizi berdasarkan akg bagi anak di lembaga pemasyarakatan mengenai hak mendapatkan makanan yang layak. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2): 1-11.
- Sofian, S., Yusanti, I. A., Jaya, F. M., Rochyani, N., Utpalasari, R. L. 2022. Identifikasi formalin pada produk hasil perikanan bagi siswa Madrasah Aliyah Miftahul Ulum Sungai Lumpur Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Jurnal Abdi Insani*. 9(3): 1090-1098. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i3.627>.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2894- 1992. Cara Uji Bahan Pengawet dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan. Dewan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2891-1992. Penentuan Uji Proksimat pada Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2713.1-2009. Standar Mutu Kerupuk Ikan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2016. SNI 8272:2016. Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., & Bambang, H. 2003. Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Surahmi, Y., Sufiat, S., Kamal, R. 2020. Penerimaan konsumen dan analisis zat gizi terhadap penyedap rasa alami berbasis ikan mas (*Cyprinus carpio* L.). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 5(11): 94-108.
- Thaha, A. R., Zainal, Z., Hamid, S. K., Ramadhan, D. S., Nasrul, N. 2018. Analisis proksimat dan organoleptik penggunaan ikan Malaja sebagai pembuatan kerupuk kemplang. *Media kesehatan masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin*. 14(1):78-85. <https://dx.doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3691>.
- Trisdayanti, N. P. E., & Prawitha, K. I. T. 2022. Analisis boraks dengan ekstrak bunga telang pada kerupuk puli. *Jurnal gastronomi Indonesia*. 10(1): 1-9. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1.701>.
- Yuliani, Marwati, Wardana H, Emmawati A, Candra K. P. 2018. Karakteristik kerupuk ikan dengan substitusi tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*)

sebagai fortifikan kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 258-265.

Yuliarti, N. (2007). *Awas! Bahaya lezatnya di balik makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi

Yuniarti, T., Hartono, D., Asriani, A., Amrizal, S. N. 2022. Karakteristik Kerupuk Ikan dari Bahan Baku yang berbeda di UD. Es Jaya Juwana, Pati-Jawa Tengah. *Marinade*. 5(01): 45-53. <https://doi.org/10.31629/marinade.v5i01.4424>.

Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana., Utami, N., Yunieswati, W., Fajar, W. I., Fitri, N. R. J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspita, A. R., Atmaka, D. R., Lubis, A. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. 220 Halaman.

Zulfahmi, A. N., & Swastawati, F. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbedapada pembuatan kerupuk ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4):133-139.

Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., Amalia, U. 2016. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4):26-32.

Zuraida, R., Saputra, O., Sahli, Z., Aprilia, A. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi pedagang jajanan anak sekolah dasar terhadap penggunaan pewarna metanil yellow di Kecamatan Sukarame Bandar Lampung tahun 2015. *Jurnal Agromedicine Unila*. 4(1):1-6.