

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani, E.N., dan Hidayati, I. 2017. Analisis proksimat pada tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.). Klorofil: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan, 1(1), 32
- Agusnia, H., Putri, R. M. S., & Jumsurizal, J. 2022. Syarat Mutu Dan Keamanan Pangan Kerupuk Di Kota Tanjungpinang. *Marinade*, 5(01), 70-76. <https://doi.org/10.31629/marinade.v5i01.4329>
- Anwar F., 2002, Keamanan Pangan, Bab 11 Buku Pengantar Pangan dan Gizi.
- Awanis, A., Qomariyah, R., dan Lesmayati, S. 2021. Peran Teknologi Pascapanen dalam Menjamin Keamanan Produk Hortikultural (Doctoral dissertation, Sebelas Maret University).
- 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 Standarisasi Nasional. 2016. Kerupuk Ikan udang dan moluska. 8272-2016. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta (ID): BPOM RI
- Dewita, S. and Desmelati. 2018. *Functional characteristics of cookies containing snakehead (Ophiocephalus striatus) fish protein concentrtrate fortified with Chlorella sp. International Journal 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
- Engelen, A., dan Angelia, I. O.2017. Kerupuk Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculental L. Schoott*). *Jurnal Technopreneur(JTech)*,5(2),34 <https://www.researchgate.net/deref/http%3A%2F%2Fdx.doi.org%2F10.30869%2Fjtech.v5i2.114>.
- Rokayah, S., Edison, E., dan Sumarto, S. 2018. Pengaruh Cara Pemasakan Berbeda Terhadap Kelarutan Protein Dan Perubahan Kandungan Kimia Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*). *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(2), 50-58.

- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, dan Nurhayati. 2021. Pelatihan pengolahan kerupuk ikan di Desa Ekas Buana, Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2), 93-98.
- Gita, R. S. D., dan 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>.
- Gryniewicz, G., dan Ślifirski, P. 2012. *Curcumin and Curcuminoids in Quest for Medicinal Status. Acta Biochimica Polonica*, 59(2), 201–212.
- Huda. N., Boni, I. Noryanti, I. 2010. *The Effect Of Different Ratios Of Dory Fish To Tapioca Flour On The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour And Hardness Of Fish Crackers. International Food Research Journal* 16: 159-165.
- Jamaluddin, J. 2018. Pengolahan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan.
- Juwita, A., Yulianis, Y., dan 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>.
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk. E_bookpangan.com
- Khan M, dan Nowsad AKMA. 2012. Development of protein enriched shrimp crackers from shrimp shell wastes. *J. Bangladesh Agril. Univ* 10(2): 367-374.
- Lestari, I., dan Pratiwi, G. S. 2022. Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 47-54. <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.483>
- Maramis, A. A. 2023 . klorofilin, Penawar Racun Bahan Makanan Berformalin. Deepublish.
- Milo, M. S. 2013. Mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis C.*) di Kabupaten Gunung kidul dan Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta
- Muharrami, L. K. 2015. Analisis kualitatif kandungan boraks pada krupuk puli di kecamatan kamal. *Jurnal Pena Sains*, 2(2).
- Muthi'ah, S. N., dan A'yun, Q. 2021. Analisis kandungan boraks pada makanan menggunakan bahan alami kunyit. *BIO-SAINS: Jurnal Ilmiah Biologi*, 1(1), 13-18. <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.23564679>

- Nugroho, T. S., dan Sukmawati, U. 2020. Pengaruh metode pengeringan kerupuk udang windu (*Panearius monodon*) terhadap daya kembang dan nilai organoleptik. *MANFISH JOURNAL*. 1 (2): 107-114.
- Pade, S. W., Mutsyahidan, A. M. A., dan Irawan, F. 2021. Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Tuna Menjadi Kerupuk. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4(1), 1-3.
- Puwaningsih, Sri., Salamah, Ella., Rivani. 2013. Perubahan Komposisi Kimia, Asam Amino, dan Kandungan Taurin Ikan Glodok. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 2013, Volume 16 Nomor 1
- Qomari, F. 2013. Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia kerupuk. *Ejournal boga*, 2(1), 176-182.
- Rahayunita, A. 2022. Analisis Sifat Fisiko Kimia Kerupuk Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Perbedaan Suhu Dan Lama Waktu Pengukusan (Doctoral dissertation, UPT PERPUSTAKAAN).
- Rohman, A. 2012. *Analysis of Curcuminoids in Food and Pharmaceutical Products*. *International Food Research Journal*, 19(1), 19–27
- Rosiani, N., Basito, B., dan Widowati, E. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98.
- Rustiah, W. 2023. BAB 1 Ruang Lingkup Bahan Tambahan Pangan (BTP). *KIMIA ADITIF*, 1.
- 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.v5i2.7.01>.
- Sekar, K. 2023. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Cangkang Rajungan (*portunus pelagicus*) Dan Bubuk Jahe Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kimia Cookies
- 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.
- Suntaka, D. F. A. L., Joseph, W. B. S., & Sondakh, R. C. 2015. Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat Di Kota Bitung Tahun 2014. *Kesmas*, 4(1), 39–45.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2332-7-2009. Perhitungan Kapang dan Khamir pada Produk Perikanan. Bogor: Badan Standardisasi Nasional.

- Syah, D. dkk. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Thaha, A. R., Zainal, Z., Hamid, S. K., Ramadhan, D. S., Nasrul, N. 2018. nalisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang. *Universitas Hasanuddin, dengan volume 14(1) pada tahun 2018, dan mencakup halaman 78-85.*<https://dx.doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3691>.
- Wahed, P., Razzaq, A., Dharmapuri, S., Corrales, M. 2018. *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>.
- Yunianto, A. E., Atmaka, D. R., Lubis, A. *Ilmu Gizi Dasar*. 220 Halaman
- Zulfahmi, A. N., dan 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.
- Zulisyanto 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): 26–33.