

DAFTAR PUSTAKA

- 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>.
- Aisyah, I. S., & Yuniyanto, A. E. (2021). Hubungan asupan energi dan asupan protein dengan kejadian stunting pada balita (24-59 bulan) di Kelurahan Karanganyar Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 17(1).
- Alristina, A.D., Ethasari, R.K. Laili R.D., & Hayudanti, D. (2021). *Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran*. Jawa Tengah: CV. Sarnu Untung.
- 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., F. Kusnandar, D. & Herawati. (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.
- 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.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., & Hersyah, M. H. (2016). Alat pengukur angka kecukupan gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. *Prosiding Semnastek*.
- 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>.
- Bukhari, I. M. R., Kurniawan, M. F., & Hapsari, D. R. (2023). Identifikasi boraks dan rhodamine B pada kerupuk merah mentah di pasar tradisional Kota Bogor. *Karimah Tauhid*, 2(2), 433-441. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v2i2.8106>.
- 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). <https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v2i3.205>.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>.
- 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*. [Tesis, Universitas Sumatera Utara]. Repository USU. <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/6101>.

- Engelen, A. & Angelia, I. O. (2017). Kerupuk ikan lele (*Clarias sp*) dengan substitusi tepung talas (*Colocasia esculental l. Schoott*). *Jurnal Technopreneur*, 5(2), 34-43. <https://doi.org/10.30869/jtech.v5i2.114>.
- Fatkurohmat, A. K., Saula, L. S., & Utami, M. R. (2022). Analisis rhodamin B pada lipitint ekstrak lidah buaya (*aloe vera l.*) dengan metode rapid test kit dan spektrofotometri UV-Vis. *J Ilmu Kefarmasian*, 3(2), 283–90. <https://doi.org/10.31764/lf.v3i2.9392>.
- Huda, N., Ang, L.L., Chung X. Y., & 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.
- 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>.
- Indrati, R. & Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta: Kencana.
- Jamaluddin, J. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Negeri Makasar. <https://eprints.unm.ac.id/17663/>.
- 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. *Prosiding Seminar Nasional Mewujudkan Masyarakat Madani dan Lestari seri 9*, 18-26.
- Kadir, D., Akilie, M. S., & Anto, A. 2021. Studi pembuatan kerupuk ikan oci (*Rastrelliger sp*). *Jurnal Agercolere*, 3(2), 63-69. <https://doi.org/10.37195/jac.v3i2.117>.
- Koriance, M., Ringgi, M. S. I. N., & Conterius, R. E. (2023). Hubungan pengetahuan ibu dengan status gizi balita di Posyandu Pogonbola Desa Pogon Kecamatan Waigete Kabupaten Sikka. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat*, 10(1).
- 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.
- Liwe, S. E. & Widiyanto, A. (2018). Deskripsi penggunaan zat pewarna sintesis rhodamin b pada makanan jajanan jelly yang dijual di sekolah dasar negeri di kecamatan taman kabupaten pemalang tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 296-304. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i3.3877>.
- Mahfuz, Husni, Herpandi, & Baehaki, A. (2017). Analisis kimia dan sensoris kerupuk ikan yang dikeringkan dengan pengering efek rumah kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 39–46.
- Male, Y. T., Rumakat, D. H., Fransina, E. G., & Wattimury, J. (2020). Analisis kandungan boraks dan formalin pada bakso di kota Ambon. *Biofaal Journal*, 1(1), 37-43.
- Muharrami, L. K. (2015). Analisis kualitatif kandungan boraks pada kerupuk puli di Kecamatan Kamal. *Jurnal Pena Sains*, 2 (2). <https://doi.org/10.21107/jps.v2i2.1973>.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., & Ayucitra, A. (2010). Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *Widya Teknik: Media Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 9(1), 1-11.

- <https://dx.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 purwasari laweyan surakarta. *University Research Colloquium*, 421-426.
- Nugroho, T. S. & Sukmawati, U. (2020). Pengaruh metode pengeringan kerupuk udang windu (*Paneaus monodon*) terhadap daya kembang dan nilai organoleptik. *Manfish Journal*, 1(2), 107-114. <https://doi.org/10.31573/manfish.v1i02.170>.
- Palupi. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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).
- Purnama, R. A., Sunarta, S., & Ismail, H. (2022). Effect of several solvents on the chemical compound, antioxidant activity, and cytotoxicity levels of *Acacia decurrens* willd gum extract. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 16(20), 171-183.
- Qomari, F. (2013). Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia kerupuk. *Jurnal Tata Boga*, 2(1).
- Riyadi, H., P, Dwi., Anggo, A., Suharto, S. 2015. Kajian keamanan pangan dan karakter fisik produk bakso dan kerupuk udang (studi kasus di Kota Semarang). *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Ke-IV*.
- 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. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.108>,
- 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.
- 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 Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(4), 94-108.
- Standar Nasional Indonesia. (2006). SNI 01-2891-1992. Penentuan Uji Proksimat pada Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. (2016). Kerupuk ikan, udang dan moluska. SNI 8272:2016. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Syah, D., Utama, S., Mahrus, Z., Fauzan, F., Siahaan, R., Oktavia, O., & Kartawijaya, W. (2005). Manfaat dan bahaya bahan tambahan pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Trisdayanti, N. P. E. (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>.
- 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*, 476–483. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.01.136>.
- Wibowo, L. & Fitriyani, E. (2013). Pengolahan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) menjadi serbuk minuman instan. *Vokasi*, 8(2), 101-109.
- Widiyarini, W., Rodoni, A., & Latuconsina, S. (2022). Determinan kinerja sub sektor perikanan guna mendukung ketahanan ekonomi di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(2), 222-241. <http://dx.doi.org/10.22146/jkn.73004>.
- 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. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23042>.
- 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 dumbbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 26-32.

