

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ardananuridin, A. 2004. *Uji Efektifitas Dekok Bunga Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri Salmonellatyphi Secara In Vitro*. Jurnal Kedokteran Brawijaya. 20 (1) : 30-34.
- Astawan, made. 2006. *Mengenal Formalin dan Bahayanya*. Available from (06 Desember 2012). Pukul19. 20 WIB. [http://www.pitoyo.com/mod.php?Mod=publisher & op = view article & artid = 52.](http://www.pitoyo.com/mod.php?Mod=publisher&op=viewarticle&artid=52)
- Astawan, Made. 2006. *Mengenal Formalin dan bahayanya*. Diakses tanggal 24Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W., 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid V. Jakarta : Permata Bunda. Hal. 7-9. Desember 2011. Pukul 16.30 WIB. <http://www.pitoyo.com/mod.php?>
- Ellya, E, 2010, *Gizi dalam Kesehatan Reproduksi*, Jakarta: Trans Info Media.
- Fardiaz, Dedi, *Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan*, Cetakan Pertama, Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 2004.
- Gusviputri, A., Njoo Meliana P.S., Aylilianawati, dan Nani I. 2013. Pembuatan Sabun dengan Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Antiseptik Alami [Jurnal Volume 12 No. 1]. Widya Teknik. Surabaya.
- Handayani. (2006). *Bahaya Kandungan Formalin padaMakanan*. Klinik PT.Astra International. Tbk. Jakarta.
- Hastuti, S. (2010, Agustus). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Agrointek*, 132-137.
- Hembing Wijayakusuma. 2008. *Bebas diabetes mellitus ala Hembing*. Jakarta : Puspa Swara, Anggota IKAPI. h. 31, 45.

- Jannah, M., Widodo. FA, dan Titi. S. 2014. *Efektivitas Lengkuas (Alpinia galanga) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Udang Putih (Peneus merguensis) Selama Penyimpanan Dingin*. Jurnal Penelitian, Vol. 3, No. 1. Semarang : FK Universitas Diponegoro Jateng ; 2014. P .70-79.
- Kurnia meirina., 2008. *Kajian pengolahan cumi-cumi (loligo.sp) siap saji*. Skripsi. Bogor; Institut Pertanian Bogor.
- Lathifah, Q.A. 2008. Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan Variasi Pelarut. *Skripsi*. Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- Mahdi, C., Aulanium., Sumarno.,Widodo, M.A. 2008. Suplementasi Yoghurt pada Tikus (*Rattus novergicus*) yang Terpapar Formaldehid dalam Makanan terhadap Aktivitas Antioksidan, Kerusakan Oksidatif Jaringan Hepar. Available from: http://www.journal.unair.ac.id/detail_jurnal.php?id=2477&med=28. Accessed : Februari 26, 2009.
- Mario Parikesit. 2011. Khasiat dan manfaat belimbing wuluh. Surabaya: Stomata. Hal. 65-68, 102-103.
- Masripah. 2009. Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) Terhadap Kultur Aktif *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Mursito B. 2005. *Ramuan Tradisional untuk Gangguan Ginjal*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nisma, Fatimah. dkk. 2011. *Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman Terhadap Pengurangan Formaldehid dalam Wadah Peralatan Makan Melamin menggunakan Spektrofotometer UV-VIS*. Jurusan Farmasi. FMIPA. UHAMKA. Jakarta : diakses tanggal 26 Mei 2011.
- Ophart C. E. 2003. *Virtual Chembook*. Jakarta: Elmhurst College.
- Palupi, dkk. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fateta IPB; 2007.
- Permadi, A. (2006). *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 24 Pukul 20.00 WIB. <http://ilmukelasberat.wordpress.com/2010/06/23/cara-mengurangi-kadar-formalin-pada-bahan-makanan-mod=publisher&op=view-article&artid=52>.
- Purawisastra S. 2011. *Penyerapan Formalin Oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya Melalui Perendaman Dalam Air Panas*. Jurnal PGM 2011, 34(1):63-74.

- Raihan, C. F. 2003. *Pengaruh Waktu Perendaman terhadap Serapan Formalin dan Proses Deformalinisasi Ikan Asin Jambal Hasil Proses Penggaraman Kering*. Surabaya: Jurusan Kimia FMIPA ITS.
- Sari Reni Wulan, 2008, *Dangerous Junk Food*, Yogyakarta, O2.
- Sastrohamidjojo. H., 2005. *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Suhaidi, I. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. USU Digital Library. Universitas Sumatra Utara.
- Sukei. 2007. *Cara Mengurangi Kadar Formalin*. Diakses tanggal 24 Desember 2011.
- Sulthoniyah, S. T. M., 2012. *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. THPi Student Journal, Vol. I No. 1 pp 33-45. Universitas Brawijaya.
- Sumardjo, Damin.2006. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran Dan Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta*. Jakarta: EGC.
- Uversky, Vladimir. N. 2007. *Conformational Stability, Size, Shape and Surface of Protein Molecules*. Nova Science : New York.
- Widyaningsih, Tri D. dan Murtini, ES. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus agrisarana. Jakarta.
- Wijaya, D. (2011). *Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu*. Jogjakarta: Buku Biru.
- Wikanta, Wiwi. 2011. *Pengaruh Penambahan Belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi L.) dan Perebusan terhadap Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (Lepidopoda vannamei) Berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat*.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuanita L., 2003. *Pengaruh Derajat Keasaman dan Lama Perebusan Terhadap Ketersediaan Hayati Fe: Pengikatan Fe oleh Makromolekul Serat Pangan Kacang Panjang (Vigna sesquipedalis. (L) Fruhw) Penelitian Experimenta Laboratoris*, Surabaya, UNAIR.
- Zain, M., Jamarun, N., Nurhaita. 2008. *Optimalisasi Pemanfaatan Jerami Padi Sebagai Pakan Ternak Sapi*.