

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alcamo, I.E. 1983. *Fundamentals of Microbiology*. Addison-Wesley Publishing Company Inc., Massachusetts.
- Anonim. 1996. Undang-Undang RI No. 7 tahun 1996 tentang Pangan, pasal 1.
- Anonim. 1996. Undang-Undang RI No. 7 tahun 1996 tentang Pangan, BAB II, Pasal 10.
- Anonim. 2002. *Mi Basah. Dalam Bulletin Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol. 1. Nomor 4*. Jurusan teknologi Pangan dan Gizi-IPB. Bogor
- Antarlina, S.S & J.K. Utomo. *Substitusi Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Mie Kering*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku II.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Brannen, P. L. 1983. *Antimicrobial in Foods*. Marcel Debler. New York.
- Cahyadi, Wisnu. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 2008: 4, 252 – 253, 266-267.
- Christensen, C. M. 1974. *Storage The Cereal Grains and Their Products*. Minnesota. American Association of Cereal Chemists.
- Departemen Kesehatan RI. 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/ Menkes/ Per/ IX/ 1988, tentang Bahan Tambahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/ Menkes/ Per/ X/ 1999, tentang Bahan Tambahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Desroiser, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI-01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI-01-0222-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Frazier, W. C. dan Westhoff, D. C. 1978. *Food Microbiology*. Mc Graw-Hill Book Company. New York.
- Hoseney, R. C. 1998. *Principles Cereal Science and Technology. Second Edition*. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul. Minnesota. USA.
- International Agency for Research on Cancer (IARC). 1982. *Some Industrials Chemicals and Drystuffs*. IARC Monograph.

Iyam Siti S, Tajudin. *Khasiat dan Manfaat bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: agromedia Pustaka, 2003, 2-6, 12, 14.

Jaelani, S, Si. 2003. *Khasiat Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.

Kurniaty, D. 2010. *Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Kjeldahl dan zat Besi (Fe) Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom Pada Rumput Laut Eucheuma cottonii Dari Beberapa Kabupaten Di Sulawesi Selatan*. Universitas Hasanuddin, Fakultas Farmasi, Program Studi Farmasi.

Manitoba Federation of Labour (MFL) Inc 2004

Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Nuryasin, A. 2006. *Bahaya Formalin*. <http://ikap=kdk.com/arpan/content/view/III>

Pagani, M. A. 1985. *Pasta Product from Non Conventional Raw Material. P;52-68. Di dalam : Ch. Mercier dan C. Centrallis (ed.) 1985. Pasta andExtruction Cooked Foods. Proceeding of An Internasional SymposiumHeld in Milan, Italy.*

Riana. 2015. *Kandungan Formalin Dan Kadar Garam Pada Ikan Sunu Asin Dari Pasar Tradisonal Makassar*. Universitas Hasanuddin, Fakultas Kedokteran, Program Pendidikan Kedokteran Hewan. Sulawesi Selatan.

Saparinto, C dan Hidayati , D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Syarif dan Halid. 1993. *Kadar Air Basis Basah dan Basis Kering*. <http://blog.ub.ac.id/nawaby.14> April 2012.

World Health Organization. 2002. *Formaldehyde. Concise International Chemical Assessment Document 40*, Geneva.

Widyaningsih, T.D., dan Murtini, E.S..(2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya. Penerbit Trubus Agrisarana. Hal 45-46.

Widyaningsih DT dan SM Erni.2006 .*Formalin*.Surabaya : Penerbit TrubusAgrisarana.

Winarno, F. G. dan Rahayu, T. S. 1994. *Bahan Tambahan untuk Pangan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno FG . 2004. *Keamanan Pangan Jilid1*. Bogor: M-Brio Pres

Yuliarti, N.. (2007). *Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Edisi Pertama. Yogyakarta. Penerbit Andi. Hal 34-37.