

6. DAFTAR PUSTAKA

Ametek. (2006). *TAPlus* Texture Analyser for Food Testing Applications. [Http://new.ametek.com/content-manager/files/TLI//TAPlus%20Sheet.PDF](http://new.ametek.com/content-manager/files/TLI//TAPlus%20Sheet.PDF).

Amien. (2006). Formalinophobia. [Http://www.opensubcriber.com/message/e-ketawa@yahoogroups.com/3071154.html](http://www.opensubcriber.com/message/e-ketawa@yahoogroups.com/3071154.html)

Amiruddin, M. D. (2006). Formalin dalam Makanan. [Http://www.freelists.org/archives/ppi/01-2006/msg00209.html](http://www.freelists.org/archives/ppi/01-2006/msg00209.html)

Anonim. 2000. Formaldehyde pH for Northerns? [Http://www.bio.net/bionet/mm/methods/2000-April/082299.html](http://www.bio.net/bionet/mm/methods/2000-April/082299.html)

Anonim. (2004). POM Temukan Ikan Mengandung Formalin. *Suara Merdeka* 16 Juli 2004.

Anonim. (2005a). Mengenal Formalin dan Bahayanya. *Republika*: 30 Desember 2005.

Anonim. (2005b). Masyarakat Abaikan Bahaya Formalin Karena Dampaknya Tidak Langsung. *Republika*: 30 Desember 2005. [Http://www.republika.co.id/online_detail.asp?id=228968&kat_id=23](http://www.republika.co.id/online_detail.asp?id=228968&kat_id=23)

Anonim. (2005c). Formalin pada Makanan Bersifat Permanen. *Republika*: 30 Desember 2005. [Http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=228884&kat_id=13](http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=228884&kat_id=13)

Anonim. (2005d). Anda Bertanya, Badan POM Menjawab. *Republika Online*. [Http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=210585&kat_id=318](http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=210585&kat_id=318)

Anonim. (2006). Bahan Berbahaya Yang Dilarang Untuk Pangan. *Portal Indonesia*: 11 Agustus 2006. [Http://www.indonesia.go.id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1684](http://www.indonesia.go.id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1684)

AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis* 15th edition of Association of Contaminations Vol. 2. Published by The Association of Official Analytical Chemists, Inc. Arlington, Virginia 22201 USA.

Daintith, J. (1999). *Kamus Lengkap Kimia*. Erlangga. Jakarta.

deMan, J. M. (1989). *Principle of Food Chemistry*. (Diterjemahkan oleh Padmawinata, K. (1997). *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Institut Teknologi Bandung. Bandung).

Davidek, J.; J. Velisek and J. Pokorny. (1990). *Chemical Changes During Food Processing*. Elsevier Science Publishing Company, Inc. New York.

Denfer, A. V. (2001). *Bahan Makanan Tambahan (food additive)*. [Http://members.tripod.com/pagihp/artikel15.htm](http://members.tripod.com/pagihp/artikel15.htm).

Erickson, D. R. (1995). *Practical Handbook of Soybean Processing Utilization*. AOCS Press Champaign. Illinois.

Fatimah, N. (2006). Ada Apa Dengan Formalin. *Majalah Percikan Iman*: 30 September 2006.
[Http://www.percikan-
iman.com/mapi/index.php?option=content&task=view&id=228&itemid=32](http://www.percikan-iman.com/mapi/index.php?option=content&task=view&id=228&itemid=32)

Fennema, O. R. (1985). *Food Chemistry Second Edition Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Giannakourou, M. C. and P. S. Toukis. (2002). Systematic Application of Time Temperature Integratos as Tools for Control of Frozen Vegetable Quality. *Journal Of Food Science* Vol. 67, No. 6.

Grun, I. U.; K. Adhikari.; C. Li.; Y. Li.; J. Zhang and L. N. Fernando. (2001). Changes in the Profile of Genistein, Daidzein, and Their Conjugates during Thermal Processing of Tofu. *Journal of Agriculture Food Chemistry* Vol. 49, No. 6, Hal: 2839-2843.

Judarwanto, W. (2006). Ancaman Formalin Bagi Kesehatan. [Http://www.wrm-
indonesia.org/index.php?option=content&task=view&id=720&itemid=32](http://www.wrm-indonesia.org/index.php?option=content&task=view&id=720&itemid=32)

Kastyanto, W. (1996). *Membuat Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Kim, M and Jin-suk Han. (2002). Evaluation of Physico-chemical Characteristics and Microstructure of Tofu Containing High Viscosity Chitosan. *International Journal of Food Science & Technology* Vol. 37, Hal: 277.

Lewis, M. J. (1989). *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Ellis Horwood, Ltd. Chichester.

Liu, K. S. (1996). *Soybean : Chemistry, Technology and Utilization*. Aspen Publishers Inc. Maryland.

Mahindru, S. N. (1995). *Food Additives*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.

Manihuruk, Vebertina. (2005). Formalin, Zat yang Bisa Mematikan. Pikiran Rakyat: 30 Desember 2005.

[Http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2005/1205/30.0313.htm](http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2005/1205/30.0313.htm)

McKetta, J. J. and D. F. Otmer. (1968). Encyclopedia of Chemical Technology Second Edition Completely Revised Edition. Mei Ya Publications, Inc. Taipei.

Mudjajanto, E. S. (2005). Tahu, Makanan Favorit yang Keamanannya Perlu Diwaspadai. Kompas 30 Maret 2005.

PB PABDI (Pengurus Besar Perhimpinan Dokter Spesialis Penyakit Dalam Indonesia). (2006). Tak Ada Level Aman Bagi Formalin. Republika: 4 Januari 2006. [Http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=229560&kat_id=13](http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=229560&kat_id=13)

Prasetyo, E. (2006). Tips Mudah dan Murah Hilangkan Formalin. Suara Surabaya. Surabaya.

Ria. (2005). Bahaya Boraks dan Formalin.

[Http://riahuphup.blogspot.com/2005/12/bahaya-boraks-formalin.html](http://riahuphup.blogspot.com/2005/12/bahaya-boraks-formalin.html)

Rustamaji, E. (1997). Penggunaan Bahan Terlarang pada Makanan dan Minuman. YLKI. Jakarta.

Sartono, T. A.; Pratiwihardjo, G.; Nurwantoro; Dwidjatmiko, S. dan Koen, P. (1996). Uji Identifikasi Formalin Pada Air Susu sapi yang Beredar di Kotamadya Semarang. Sainteks Vol. III No.2 maret. Hal 19-22.

Sudarmadji, S.; B. Haryono; dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suhaidi, I. (2003). Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.

[Http://library.usu.ac.id/modules.php?op=modload&name=Downloads&file=index&req=getit&lid=628](http://library.usu.ac.id/modules.php?op=modload&name=Downloads&file=index&req=getit&lid=628)

Widianarko, B.; C. Retnaningsih.; Sumardi.; Soedarini.; Lindayani.; A. R. Pratiwi dan S. Lestari. (2003). Tips Pangan : Teknologi, Nutrisi dan Keamanan Pangan. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). 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 Eksperimental Laboratoris. Airlangga University Library. Surabaya.

