

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2005). Kenali Produk – Produk Ini Dengan Baik. [http://www.republika.co.id/online\\_detail.asp?id=210585&kat\\_id=318](http://www.republika.co.id/online_detail.asp?id=210585&kat_id=318)

Anonim. (2007a). Pedagang Ayam Kepergok Gunakan Formalin & Suntik Air. <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2007/082007/09/cakrawala/lainnya01.htm>

Anonim. (2007b). Singkirkan Makanan Berformalin Dari Dapur Rumah. <http://www.plnntt.co.id/forum/showthread.php?t=4380>

Bourne, M. C. (1982). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. London: Academic Press.

Bush, D. H.; H. Shull; dan R. T. Conley. (1978). Chemistry 2<sup>nd</sup> Edition. Allyn & Bacon, Inc. Boston.

Cunniff, P. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC International 16<sup>th</sup> Edition, Vol II. AOAC International. Virginia, USA.

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

De Huidobro. F. R.; Miguel. E.; Blazquez. B.; Onega. E. (2004). A Comparison Between two methods (Warner–Bratzler and texture pro.le analysis) for Testing Either Raw Meat or Cooked Meat. Meat Science. 69: 527 – 536.

Effendy (2004). BPOM: Pernyataan Formalin Tak Bahaya Jerumuskan Masyarakat. Waspada Online. Jakarta [http://www.waspada.co.id/serba\\_serbi/kesehatan/artikel.php?article\\_id=72131](http://www.waspada.co.id/serba_serbi/kesehatan/artikel.php?article_id=72131)

Evy. (2005). Formalin, Ditemukan pada Mi Basah, Tahu, dan Ikan Asin. Kompas Cyber Media. [http://www.kompas.com/kirim\\_berita/index.cfm?num=86882](http://www.kompas.com/kirim_berita/index.cfm?num=86882)

Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry 2<sup>nd</sup> Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology Principles and Practise. Ellis Howard Limited. England

Indra, K. H. (2005). Ancaman Formalin di Makanan Kita. <http://www.apotik2000.net/>

Mariyanti. (2008). Pengaruh Klorinasi 150 ppm Terhadap Daya Ikat air, Tekstur, dan Bau Daging Pada Lama Simpan Potongan Karkas Broiler Yang Berbeda. [www.unila.ac.id/~fp/index.php?option=com\\_content&task=blogcategory&id=67&Itemid=311](http://www.unila.ac.id/~fp/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=67&Itemid=311)

Mathoniere, C; L. Mioche; E. Dransfield; J. Culioli. (1998). Meat Texture Characterisation: Comparison Of Chewing Patterns, Sensory And Mechanical Measure. Station de Recherches sur la Viande INRA Theix 63122 Saint Genès Champanelle, France

Nolodewo, A.; Yuslam.; Muyassaroh. (2007). Paparan Formaldehid Sebagai Faktor Resiko Kanker Nasofaring. Cermin Dunia Kedokteran. No 155.

Nurachman, Z. (2005). Formalin. [www.gatra.com](http://www.gatra.com)

Riebroy, S.; S. Benjakul; W. Visessanguan and M. Tanaka. (2004). Physical properties and microstructure of commercial Som-fug, a fermented fish sausage. European food research & technology. Springer.

Sartono, T. A; Pratiwihardjo, G; Nurwantoro; Dwijatmiko, S & K. Praseno. (1996). Uji Identifikasi Formalin pada Air Susu Sapi yang Beredar di Kotamadya Semarang. Jurusan Produksi Ternak Fakultas Perternakan Universitas Diponegoro.

Shield, A. P dan S. R. Carlson. (1996). Effect of Formalin and Alcohol Preservation on Lengths and Weights of Juvenile Sockeye Salmon. Alska Fisherry Research Bulletin, Vol 3, No. 2.

Widarto; S. Budiharta; dan D. Yudhabuntara. (2005). Kajian Lintas-Seksional Residu Formalin pada Daging Ayam di Jakarta Selatan. AGROSAINS, 18 (1).

Winarno, F.G. (1997). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1978). Naskah Akademis Keamanan Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

