

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ametek. (2006). *TAPPlus Texture Analyzer for Food Testing Applications.* <Http://new.ametek.com/content-manager/files/TLI//TAPPlus%20Sheet.PDF>.
- Anonim. 2000. Formaldehyde pH for Northerns? <http://www.bio.net/bionet/mm/methods/2000-April/082299.html>
- Anonymous. (2003). Pempek dan Mi Basah Mengandung Pengawet Mayat. <http://www.jaga-jaga.com/anHatiyook.php>.
- Anonymous. (2005). Anda Bertanya, Badan POM Menjawab. Repulika Online. http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=210585&kat_id=318
- Anonymous. (2006). Formaldehida. Wikipedia Indonesia. <http://id.wikipedia.org/wiki/Formaldehida>
- Anonymous. (2006). Methanol. Wikipedia. <http://id.wikipedia.org/wiki/Methanol>
- Anonymous. (2006). Formalin Bukan Formalitas. CP-Buletin Service Edisi Januari, Nomor 73, Tahun VII. Divisi Agro Feed Business Charoen Pokphand Indonesia.
- Anonymous. (2006). Makanan Sehat, Bebas Formalin dan Borax. <http://cyberentertainment.cbn.net.id/>
- Anonymous. (2006). Mengenal Formalin dan Bahayanya. <http://www.cybermq.com/cybermq/index.php>.
- Bush, D. H.; H. Shull; dan R. T. Conley. (1978). Chemistry 2nd Edition. Allyn & Bacon, Inc. Boston.
- Cunniff, P. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Edition, Vol II. AOAC International. Virginia, USA.
- Denfer, A. V. (2001). Bahan Makanan Tambahan (*food additive*). <http://members.tripod.com/pagihp/artikel15.htm>.
- Eli. (2006). BPOM: Pernyataan Formalin Tak Bahaya Jerumuskan Masyarakat. Waspada Online. Jakarta 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?nnum=86882
- Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry 2nd Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.

- Imansyah, B. (2002). Menjaga Keawetan Tahu dengan Asam Sorbat. *Pikiran Rakyat Cyber Media.*
<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0103/26/01.htm>
- Indra, K. H. (2005). Ancaman Formalin di Makanan Kita.
<http://www.apotik2000.net/>
- Kartika, B.; H. Pudji; S.Wahyu. (1988). Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kastyanto, FL. W. (1996). Membuat Tahu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kim, M dan Jin-suk Han. (2002). Evaluation of physico-chemical characteristics and microstructure of tofu containing high viscosity chitosan . International Journal of Food Science & Technology, Volume 37 Page 277.
<http://www.blackwell-synergy.com/action/showCitFormats?doi=10.1046%2Fj.1365-2621.2002.00567.x>
- Lewis, R. (1989). Food Additives Hand Book. Van Nastrand Reinhold. New York.
- Potter, N. N. & J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science. CBC Publisher & Distributors. New York.
- Santoso, H. B. (1993). Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Sudarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada. 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>
- Suminar & Petrucci, R. H. (1989). Kimia Dasar Prinsip dan Terapan Modern. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- 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.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). Naskah Akademis Keamanan Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

