

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Rasdiansyah, & Muhaimin. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 0–4. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>
- Anam, C., & Handajani, S. (2010). Mie Kering Waluh (*Curubita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*, XXV(1), 73–78. Retrieved from <https://jurnal.uns.ac.id/carakatani/article/download/15744/12676>
- Anggreni, D., Pranawa, I. M. S., & Triani, L. (2008). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbit Moschata*) Sebagai Sumber Karoten Dalam Pembuatan Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerja Sama Dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agriindustri (APTA)*, pp. 682–688. Retrieved from https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/ID3_19770529200312200220091311937full-paper-anggreni-revisi-682-688.pdf
- Anonim. (2009). *Aneka Olahan Ubi Jalar, Mie Basah, Enyek-Enyek, Abon, dan Dendeng*. 1(4), 46–49. Retrieved from [ftp://ftp.gunadarma.ac.id/linux/docs/v12/artikel/pangan/IPB/Aneka olahan ubi jalar.pdf](ftp://ftp.gunadarma.ac.id/linux/docs/v12/artikel/pangan/IPB/Aneka%20olahan%20ubi%20jalar.pdf)
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. (1989). *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi - Institut Pertanian Bogor (IPB Press).
- Astawan, M., & Febrinda, E. (2010). Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient. *Jurnal Pangan*, 19(1), 14–21. Retrieved from <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/104/91>
- Auliana, R. (2011). Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya. *Pertemuan Paguyuban Ibu-Ibu Perumahan Puri Domas*, pp. 1–11. Retrieved from <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132048525/pengabdian/manfaat-bekatul-dan-kandungan-gizinya.pdf>
- Auliana, R. (2013). Aneka Olahan Mie untuk Pengembangan Usaha. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–13. Retrieved from <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132048525/pengabdian/aneka-olahan-mie-untuk-pengembangan-usaha.pdf>

- Badan Standarisasi Indonesia. (1992). Mie Basah (SNI 01-2987-1992). Retrieved from <https://dokumen.tips/documents/sni-01-2987-1992-mi-basah.html>
- Badilangoe, P. M. (2012). *Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota L.) dan Substitusi Tepung Bekatul*. (Universitas Atma Jaya Yogyakarta). Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/362/3/2BL00989.pdf>
- Beta, T., Nam, S., Dexter, J. E., & Sapirstein, H. D. (2005). Phenolic Content and Antioxidant Activity of Pearled Wheat and Roller-Milled Fractions. *Cereal Chemistry*, 82(4), 390–393. <https://doi.org/10.1094/CC-82-0390>
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/142435-ID-study-of-the-physical-properties-of-wet.pdf>
- Biyumna, U. L. (2015). *Karakterisasi Mutu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Sukun dan Penambahan Telur*. <https://doi.org/10.1016/j.ssci.2015.04.023>
- Damayanthi, E., & Listyorini, D. I. (2006). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 34. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.34-44>
- Damopolii, R., Assa, J. R., & Kandou, J. (2017). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Universitas Sam Ratulangi*, 1(4). Retrieved from <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/15703/15222>
- Darmawan, M. R., Andreas, P., Jos, B., & Sumardiono, S. (2013). Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* untuk Produk Pangan. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 137–145. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/190222-ID-modifikasi-ubi-kayu-dengan-proses-fermen.pdf>
- Dewi, I. A., Mulyadi, A. F., & Ikawati, N. Q. F. (2015). Penggandaan Skala Mi Kering dari Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). *Teknologi Pertanian*, 16(1), 41–50. Retrieved from <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/466>
- Dhiyas, A., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi pada Flakes “Kumo.” *Journal of Nutrition College*, 5(4), 499–503. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/136680-ID-pengaruh-perbandingan-tepung-labu-kuning.pdf>

- Duniaji, A. S., Nurhasanah, D., & Yusa, N. M. (2008). Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Beras terhadap Peningkatan Nilai Gizi, β -karoten dan Sifat Sensoris Kue Ombus - Ombus. *Universitas Udayana Bali*, 1–10. Retrieved from https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/ca206d4f85c09a8149989515fca5f86e.pdf
- Faozan, T. N. A. (2018). *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L. Moench) Terhadap Mutu Cookies Gluten Free* (Universitas Pasundan Bandung). Retrieved from https://www.google.com/search?safe=strict&source=hp&ei=7JkIXdTApP0rQHq_KeABg&q=http%3A%2F%2Frepository.unpas.ac.id%2F32939%2F2%2FBAB%2520I%2520-%2520Pendahuluan.pdf&oq=http%3A%2F%2Frepository.unpas.ac.id%2F32939%2F2%2FBAB%2520I%2520-%2520Pendahuluan.pdf&
- Faridah, A., & Bambang Widjanarko, S. (2014). Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Fauziyah, A. (2011). *Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies* (Institut Pertanian Bogor). Retrieved from <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/64676/1/I111afa.pdf>
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 10–14. Retrieved from <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/143/137>
- Habsah. (2012). *Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah Terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin Pada Mi Basah di Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012* (Universitas Indonesia). Retrieved from <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20318465-S-PDF-Habsah.pdf>
- Harahap, N. A. (2007). *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)* (Universitas Sumatera Utara). Retrieved from <https://pdfs.semanticscholar.org/94d8/89ea11c9f05bbdb8665d9a24e8b8cc5bbea.pdf>
- Hartati, S. (2015). *Formulasi tepung terigu dan labu kuning (Cucurbita moschata) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao* (Universitas Muhammadiyah Malang). Retrieved from <http://eprints.umm.ac.id/35849/1/jiptumpp-gdl-srihartati-42382-1-pendahul-n.pdf>

- Hou, G., & Kruk, M. (1998). Asian Noodle. *Technical Bulletin*, XX(12), 1–10. Retrieved from https://www.aibonline.org/aibOnline_/secure.aibonline.org/catalog/example/V20Is12.pdf
- Issara, U., & Rawdkuen, S. (2016). Rice Bran : A Potential of Main Ingredient in Healthy Beverage. *International Food Research Journal*, 23(6), 2306–2318. Retrieved from [http://ifrj.upm.edu.my/23 \(06\) 2016/\(1\).pdf](http://ifrj.upm.edu.my/23%20(06)%202016/(1).pdf)
- Kasmita. (2011). *Meningkatkan Nilai Gizi Mie Melalui Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal*. Retrieved from http://repository.unp.ac.id/1609/1/KASMITA_154_11.pdf
- Kosasih, I. (2017). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Daun Black Mulberry (Mogus nigra) sebagai Antioksidan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mie Basah (Universitas Pasudan Bandung)*. Retrieved from [http://repository.unpas.ac.id/28524/2/Artikel Irfan Kosasih %28Ind%29.docx](http://repository.unpas.ac.id/28524/2/Artikel%20Irfan%20Kosasih%20Ind%29.docx)
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. Retrieved from <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>
- Kusumaningtyas, Y. (2010). *Kualitas Kerupuk Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus Burch) dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita maxima Duch) (Universitas Atma Jaya Yogyakarta)*. Retrieved from <https://core.ac.uk/reader/35385429>
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2010). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains Vii Uksw*, pp. 182–189. Retrieved from [http://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/3070/2/PROS_Lydia NL%2C Maria S%2C Yohanes M_Pemanfaatan Tepung Labu_Full text.pdf](http://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/3070/2/PROS_Lydia%20NL%20Maria%20Yohanes%20M_Pemanfaatan%20Tepung%20Labu_Full%20text.pdf)
- Liandani, W., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan Dan*, 3(1), 174–185. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/122/140>
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *Research Colloquium 2017*, 371–376. Retrieved from <http://journal.ummgl.ac.id/index.php/urecol/article/download/1542/885/>

- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., Hardo, T., & Brotosudarmo, P. (2018). Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 13(1). Retrieved from <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/RKL/article/download/10008/8853>
- Manurung, H., & Simanjuntak, R. (2018). Kajian Substitusi Terigu Dengan Pasta Sukun (*Arthocorpus altilis fosberg*) Dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Pada Pembuatan Mi Basah. *Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2). Retrieved from http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrin/article/download/2003/pdf_9
- Musfiroh, I., Indiyati, W., Muchtaridi, & Setiya, Y. (2009). Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar Beta-Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn.) dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Universitas Padjadjaran*, 1–8. Retrieved from http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/12/analisis_proksimat_dan_penetapan_kadar.pdf
- Najihudin, A., Chaerunisaa, A., & Subarnas, A. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang Trengguli (*Cassia fistula* L) dengan Metode DPPH. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 4(2), 70. <https://doi.org/10.15416/ijpst.v4i2.12354>
- Nasution, Z., Bakkara, T., & Manalu, M. (2006). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. *Jurnal Imiah Pannmed*, 1(1), 9–13. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/19650/pan-jul2006-%282%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Nugrahani, A. (2014). *Sifat Fisik dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia yang Disubstitusi dengan Tepung Singkong* (Universitas Muhammadiyah Surakarta). <https://doi.org/10.1177/1742766510373715>
- Nugrahawati, T. (2011). *Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul* (Universitas Sebelas Maret). Retrieved from <https://eprints.uns.ac.id/2333/1/197141711201108521.pdf>
- Panganku.org. (2018a). Komposisi Gizi Labu Kuning Segar (*Cucurbita moshcata*). Retrieved September 19, 2019, from Kementerian Kesehatan Republik Indonesia website: <http://panganku.org/id-ID/view>
- Panganku.org. (2018b). Komposisi Gizi Mie Basah. Retrieved January 9, 2019, from Kementerian Kesehatan Republik Indonesia website: <http://panganku.org/id-ID/view>
- Panganku.org. (2018c). Komposisi Gizi Tepung Terigu. Retrieved from <http://www.panganku.org/id-ID/view>

- Panjaitan, T. D., Prasetyo, B., & Limantara, L. (2004). Peranan Karotenoid Alami Dalam Menangkal Radikal Bebas Di Dalam Tubuh. *Universitas Sumatera Utara*, 79–86. Retrieved from [http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/21065/ikm-jun2008-12\(5\).pdf?sequence=1](http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/21065/ikm-jun2008-12(5).pdf?sequence=1)
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(1), 41–48. Retrieved from <https://jurnal.ugm.ac.id/ijl/article/download/44745/24206>
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamujaja, C. F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *Universitas Sam Ratulangi Manado*. Retrieved from <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/17831/17352>
- Rahma, R. A., & Widjanarko, S. B. (2014). Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Kanjain Penambahan Tepung Porang dan Air). *Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*. Retrieved from http://prc.ub.ac.id/files/journal_rizka_aulia_THP.pdf
- Rahmi, S. L., Indriyani, & Surhaini. (2011). Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 13(2), 39–42. Retrieved from <https://www.online-journal.unja.ac.id/sains/article/download/149/131>
- Ranonto, N. R., Nurhaeni, & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Online Journal of Natural Science*, 4(1), 104–110. Retrieved from <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnalfmipa/article/download/4009/2963>
- Respati, A. N. (2010). *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita moschata) untuk Substitusi Tepung Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak dalam Pembuatan Mie Kering* (Universitas Sebelas Maret). Retrieved from <https://eprints.uns.ac.id/5605/1/131380608201001091.pdf>
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein secara Kjehdahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127. Retrieved from <http://jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/viewFile/123/120>

- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, XXIII(75), 35–40. Retrieved from <http://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>
- Setyani, S., Astuti, S., & Florentina. (2017). Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 22(1), 1–10. Retrieved from http://repository.lppm.unila.ac.id/3811/1/MIE_BASAH_TEPUNG_JAGUNG-TERIGU.pdf
- Soputan, D. D., Mamuja, C. F., & Lolowang, T. F. (2016). Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 18–27. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/98680-ID-none.pdf>
- Suryani, I., Ardiningsih, P., & Wibowo, M. A. (2018). Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (*Oryza sativa* L) dan Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) serta Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 75–82. Retrieved from <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmpa/article/download/28700/75676578533>
- Susanto, D. (2011). *Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang* (Universitas Diponegoro Semarang). Retrieved from <https://core.ac.uk/download/pdf/11734448.pdf>
- Syarif, M., & Sabudi, I. N. S. (2017). Pengaruh Pemberian Baking Soda Terhadap Kualitas Mie Basah. *Gastronomi Indonesia*, 5(1), 13–24.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/531/388>
- Tedianto. (2012). *Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita moschata) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak pada Berbagai Ketinggian Tempat* (Universitas Sebelas Maret Surakarta). Retrieved from <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/25781/NTQ3Mzc=/Karakterisasi-Labu-Kuning-Cucurbita-Moschata-Berdasarkan-Penanda-Morfologi-Dan-Kandungan-Protein-Karbohidrat-Lemak-Pada-Berbagai-Ketinggian-Tempat-abstrak.pdf>
- Tuarita, M. Z., Sadek, N. F., Sukarno, Yuliana, N. D., & Budijanto, S. (2017). Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Institut Pertanian Bogor*. Retrieved from <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/354/308>

- Ulfah, M. (2009). *Pemanfaatan Iota Karaginan (Eucheuma spinosum) Dan Kappa Karaginan (Kappaphycus alvarezii) Kekenyalan Mie Kering* (Institut Pertanian Bogor). Retrieved from <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/12787/C09mul.pdf;jsessionid=5501BEA702EE07401E96F2A7691DB5B4?sequence=2>
- Umri, A. W., Nurrahman, & Wikanastri, H. (2016). Kadar Protein Tensile Strength, dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*, 38–47. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/115465-ID-kadar-protein-tensile-strength-dan-sifat.pdf>
- Wahdiningsih, S. (2011). Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J . Sm). *Skripsi*, 16(3), 153–156. Retrieved from <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/8053/6244>
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2014). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik [in Press April 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 390–401. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/155>
- Wulansari, A. N. (2018). Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai Antioksidan Alami: Review. *Farmaka*, 16(2), 419–429. Retrieved from <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/download/17574/pdf>
- Yulizar, Wientarsih, I., & Amin, A. A. (2014). Derajat Bahaya Penggunaan Air Abu, Boraks, dan Formalin Pada Kuliner Mie Aceh yang Beredar di Kota X Provinsi Aceh Terhadap Manusia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 4(2), 145–151. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/126857-ID-derajat-bahaya-penggunaan-air-abu-boraks.pdf>