

DAFTAR PUSTAKA

- Adilah, J. I., Diana, C. M., Muhammad, A. S., Yudha, N., Bagus, H., & Angga, M. R. (2022). Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan Penjual dan Kontaminasi Bakteri pada Makanan Jajanan di Kecamatan Patrang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 181-188.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. (2022). Sifat Reologi dan Profil Tekstur Tahu dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengumpul (Koagulan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1): 45-54.
- Armadani, Y., dan Marwan. (2023). Faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan pedagang pasar tradisional di Pasar Bandar Buat Kelurahan Bandar Buat Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang. *Jurnal Pendidikan Tembusai*. 7(2):17933-17942.
- Asnur, P., Kurniasih, R., Arti, I. M., Ramdan, E.P., dan Yulianti, F. (2023). Cara Pembuatan Tahu Bagi Kalangan Masyarakat. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 66-72
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., dan Winarsih, W. (2019). Identifikasi Kandungan Formalin pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 11(2). <https://doi.org/10.23917/jk.v11i2.7666>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *Tahu (SNI 3142:2018)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Pendidikan di Indonesia. Jakarta: BPS.
- Cahyadi, W. (2019). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (edisi 2). Jakarta: Bumi Aksara.
- Dermawan, A.M., Dwisari, F., Jumadilah, R., dan Tjoadri, T.N. (2024). Edukasi Bahaya Formalin, Cara Identifikasi dan Upaya Penurunan Risiko pada Produk Pangan di MAN 3 Pontianak. *Fundamentum: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(3), 1-10.
- Dewi, A. R., Rosida., dan Rosida. D. F.,. (2023). Studi Keamanan Pangan Pada Ikan Asap di Wilayah Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya: *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2):762-768.
- Dewi, Y. K., Gading, P. G., dan Nurkhalim, R. F. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang di Wilayah Kota Kendari. *Jurnal PIKes*, 2(1): 26-35.
- Fadhilah, R., Gatera, V., dan Saula, L. (2022). Uji Kadar Formalin pada Tahu yang Dijual di Kabupaten Karawang dengan Metode Spektrofotometer Visible. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 357–369. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7275329>

- Food Authority NSW. (2024). *Health and Hygiene Requirements of Food Handlers: Food Safety Standards*. New South Wales Government.
- Habibah, T. P. (2013). Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan factor perilaku penjual di pasar tradisional kota Semarang. *Unnes Journal of Public Health*. 2(3).
- Halimatussadiyah, Situ Novianti., dan Sri Maywati. (2024). Higiene dan Sanitasi Makanan Kaitan Dengan Keberadaaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*. 20(2):147-162.
- Hanifah, N., Yulistiani, R., and Putra, A.Y.T. (2023). Food Safety Study in Terms of Formaldehyde Content and Bacterial Contamination Levels of *Cob Pindang* Fish in Simo Gunung and Balong Sari Traditional Markets, West Surabaya. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 7(2), 69-73.
- Hanum, N. (2017). Analisis factor-faktor yang mempengaruhi pendapatan pedagang kaki lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*. 1(1): 72-86.
- Hariawan, M. H., Rahayu, H. K., Winarsih, T. A., and Wahyuaji, A. A. (2025). *Factors Influencing Hygiene and Sanitation Practicees among School Food Vendors in Yogyakarta: Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penjual Makanan di Sekolah di Yogyakarta: Yogyakarta. Amerta Nutrition*, 9 (1SP), 248-255.
- Hartuti, S., Lutfi, M., & Bintoro, N. (2020). Analisis Umur Simpan dan Karakteristik Kerusakan Mutu Tahu Tradisional pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 85-94
- Hayati, H. (2024). Uji Bakteriologis Air Rendaman Tahu Putih dengan Metode *Most Probable Number*. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 11(1), 50-60.
- Hidayat, R., Ahmad, F., dan Lestari, S. (2023). Studi Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Tahu Putih dengan Variasi Konsentrasi Pengawet Formaldehida. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1): 45-54.
- Hisyam, C. J. (2020). *Sistem Sosial Budaya Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Indriani, L., dan Rosida, R. (2023). Identifikasi Karakteristik Fisik dan Kimia Bahan Pangan Berformalin di Pasar Tradisional. *Jurnal Pangan Sehat dan Gizi*, 5(1): 34-42.
- Isnawaida, I. (2020). Deteksi Bakteri *Coliform*, *Total Plate Count* (TPC), dan pH Pada Telur Ayam Dari Pasar Tradisional Maros. Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin.

- Jayadi, L., Dwipajati, D., dan Sabila, N. (2023). Analisis Kandungan Formalin dan Boraks pada Bakso dan Tahu di Wilayah Kota Malang. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 5(2), 283-294.
- Judijanto, L., Efendi, Z., dan Sepriano, S. (2023). Sanitasi dan Keamanan Pangan. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Karim, A. (2024). Pendidikan dan Pendapatan Menurunkan Kemiskinan Rumah Tangga. Klaten: PT Nas Media Indonesia.
- Khairi, D. A., dan Marsoyo, A. (2021). Sektor Informal: Peninjauan Kembali Dalam Perspektif Konseptual. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Perencanaan Partisipatif*, 17(2): 360-386.
- Khanif, K., dan Mahmudiono, T. (2023). The Relationship Between Education Level and Knowledge of White Tofu Sellers about Formaldehyde Content in Traditional Markets Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 118-124.
- Khosidah, W., Malaha, A., and Lainjong, E. A. (2023). Formaline Detection In Tofu Sold In The Market Gorontalo City Traditional Using Purple Sweet Potato Extract. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(1): 188-195.
- Khumairo, N., Listianti, N. C., Puspitasari, N., dan Faizah, H. (2025). Analisis Kualitas dan Keamanan Pangan Sampel Terasi Melalui Uji Boraks dan Formalin di UPTD Laboratorium Keswan Kesmavet Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2): 78-84
- Kurniati, E., Anugroho F., dan Sulianto, A. (2020). Analisis Pengaruh PH dan Suhu Pada Desinfeksi Air Menggunakan *Mikrobubble* dan karbondioksida bertekanan. *Journal of Natural Resource and Environmental Management*. 10(2):247-256.
- Liu. (2020). *Escherichia coli* Pathogenesis and Food Safety. *Food Microbiology Journal*, 45(3): 234-241.
- Marsanti, A., dan Widiarini, R. (2018). Higiene dan sanitasi makanan. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Malavi, D. N., Abong, G. O., dan Muzhingi, T. (2021). *Effect of Food Safety Training on Behavior Change of Food Handlers: A Case of Orange-Fleshed Sweetpotato Puree Processing in Kenya*. *Food Control*, 119, 107500.
- Marsanti, A. S., dan Widiarini, R. (2018). Tinjauan Angka kuman dan *Escherichia coli* Untuk Mengetahui Tingkat Pencemaran Makanan pada Sambel Pece di Sepanjang Jalan Hos. Cokroaminoto: Madiun. Warta Bhakti Husada Mulia, *Jurnal Kesehatan*, 5(2).
- Maruf, D., Dalming, T., dan Dinar, I. A. F. (2019). *Escherichia coli* Pada Cincau Hitam di Pasar Katangka Kota Makasar. *Media Farmasi*, 15(2): 112-115.

- Maukar, A. L., Runtuk, J. K., Andira, A. (2019). Perancangan Alat Produksi Tahu yang Higienis pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 3(1): 31-42.
- Megaputri, D. Z. (2026). Tinjauan Kandungan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kampus. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), 45-54.
- Moloi, M., Lenetha, G. G., dan Malebo, N. J. (2021). Microbial Levels On Street Foods and Food Preparation Surfaces in Mangaung Metropolitan Municipality. *Health SA: SA Gesondheid*, 26:1407.
- Nilakusumawati, D. P. A., Made, S., dan Geoffrey, W. (2019). *A Welfare Model of Street Vendors: Cases from Denpasar, Bali, Indonesia*. *International Journal of Human Resource Studies*. 9(3):1-20
- Notoatmodjo, S. (2014). Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Edisi Revisi: Jakarta. Rineka Cipta.
- Nurfadhila, L., Utami, M. R., Aisiyah, A., Salsabilla, D. R., dan Irwansyah, S. L. (2022). Studi Literatur: Analisis Kandungan Pengawet Formalin pada Makanan yang Terjual di Pasaran. *PharmaCine: Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 3(2), 172-180.
- Nurmalika, L.M., & Apriyani, R.K. (2021). Identifikasi Bakteri *Coliform* pada Air Rendaman Tahu yang Dijual di Pasar Induk Kota Bandung. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 1118-1125.
- Oktaviana, E. W. M. (2025). Analisis Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya tahun 2025. Program Studi Kesehatan Lingkungan, Universitas Sriwijaya.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2): 223-233.
- Pratama, A. R. (2025). Analisis Jaringan Rantai Pasok Pangan Pokok dan Keunggulan Kompetitif Pedagang di Pasar Tradisional Perkotaan. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 13(1): 45-58.
- Pratidina, A., Darundiati, Y. H., dan Dangiran, H. L. (2017). Hubungan Higiene dan Sanitasi Dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Jajanan Pedagang Kaki Lima di Sekolah Dasar Keseluruhan Pendirian Lor Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Col* 5(5): 502-513.
- Pratiwi, D. A., dan Handayani, T. (2021). Deteksi Senyawa Kimia Berbahaya (Formalin dan Metanil Yellow) Pada pangan Olahan Kedelai di Pasar Kota Besar. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 24(4): 132-139.

- Prasetyo, B. N., & Hidayatullah, M. H. (2026). Qualitative Analysis of Formalin Content in White Tofu at Traditional Markets in Surakarta. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 9(1): 158–169.
- Purwaningsih, S., dan Widiyaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso: Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam)*. Media Publikasi Penelitian, 16(2): 1-9.
- Putri, S. W. (2018). Pengawasan Keamanan Pangan: Uji Formalin Pada Mi Basah Secara Kualitatif Menggunakan Test Kit Oleh Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Semarang, (Skripsi): Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Raharjo, Suwito. (2022). Dampak Model Kemasan dan Harga Produk Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi (RITMIK)*, 4(1): 51-61.
- Ramadhan, M. F, Setiawan, B., & Nurhasanah, S. (2022). Korelasi Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Warna, Aroma, dan Mikrobiologi Tahu Alami vs Tahu Diawetkan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4): 167-174.
- Ramadani, D., & Sumarmi. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang Selatan. *Amerta nurt*, 291-299.
- Romadhon, Z. (2016). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Siomay Yang Dijual di Kantin SD Negeri di Kelurahan Pasangan, Cirende, dan Cempaka Putih. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rostina, R., & Stientje, S. (2020). Identifikasi Formalin pada Tahu di Pasar Tradisional PA'Baeng-Baeng Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 20(2), 291-294.
- Saleh, E., Alwi, L. O., dan Herdhiansyah, D. (2020). Kajian Proses Pengolahan Tahu Pada Industri Tahu Karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Tekper: Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, 1(3): 185-190.
- Saputri dan Efendy. (2020). Bakteri Coliform sebagai Indikator Pencemaran Air. *Jurnal Biologi dan Kesehatan*, 12(1): 45-53.
- Sari, A.D.R., & Hidayat, N. (2021). Identifikasi Kadar Formalin pada Tahu Mentah yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Banjarmasin. *Journal of Pharmaceutical Care and Sciences*, 2(1): 56-63.

- Setyani, W., dan Hardini, S. (2024). Karakteristik Tahu Sutra dengan *Edible Coating* Kitosan Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 3(1): 45-53.
- Simanjuntak, D.R.A., Sahputri, J., & Novalia, V. (2022). Analisis Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Tahu Putih yang Dijual di Seluruh Pasar Kota Lhokseumawe. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 5(3), 414-425.
- Sinaga, E. R., dan Base, M. O. W. (2022). Gambaran Sanitasi Pedagang kaki Lima dan kandungan Bakteri *Escherichia coli* pada Es Batu Serta Olahan Kelapa Muda di Kelurahan Kelapa Lima. *Oehonis*, 5(01): 36-40.
- Sui, X., Yang, X., Luo, M., Zhang, H., & Chen, L. (2023). Characteristics of Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* circulating in asymptomatic food handlers. *Toxins* 15(640):1-13.
- Suita, M., Anshari, M. R., & Lestari, D. (2024). Hubungan Higiene Sanitasi Penjamu Makanan dengan Keberadaan Mikrobiologi pada Fasilitas Kuliner Tradisional. *Jurnal Pengolahan Hasil Tropis*, 8(2), 75-84.
- Sulistyaningtyas, D. A., (2017). Analisa Formalin Pada Tahu Yang dijual di Pasar Gersikan Surabaya. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Susanti., Fusvita A., dan Jahnar, I. A.. (2016). Identifikasi Salmonella Sp, pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Journall of Biowallacea*, 3(2):467-473.
- Sutrasna, Y. (2023). Manajemen Sumber Daya Manusia. Sukabumi: CV Jejak.
- Trigunarso, S. I. (2020). Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1): 115-124.
- Wardani, G. K., dan Rahayu, S. (2023). Identifikasi Kandungann Formalin pada Tahu Putih yang Dijual di Pasar Tradisional Menggunakan Metode Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 12(2): 118-125.
- Widyan, R., & Ratulangi, R. (2024). Identifikasi Formalin dan Boraks pada Sampel Tahu, Mie Kuning dan Terasi Menggunakan Tes Kit. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1), 71-77.
- Winarno, F. G. (2020). Keamanan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan. Bogor: M-Brio Press.
- Yanti, Ni Putu Yulya Citra., I Gede Sudarmanto., & I Gusti Agung Dewi Sarihati. (2021). Gambaran Angka Lempeng Total dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Bakso Ayam yang di jual di Desa Sanur kauh Denpasar Selatan. *Jurnal Meditory* 9(2):138-146.

Yulianti, C. H. (2021). Perbandingan Uji Deteksi Formalin Pada makanan Menggunakan Pereaksi Antilin dan Rapid Tes Kit Formalin (Labtest). *Journal Pharmasci*, 6(1). 53-58.