

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdolshahi, A., et al. (2020). Biological contamination and foodborne diseases. *Journal of Food Safety*, 40(3), e12745.
- Abdullah, S. (2013). Uji Kualitatif Kandungan Formalin Pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo. Gorontalo. Universitas Negeri Gorontalo.
- Afifah, Z. P., Kusumawati, N., & Farpina, E. (2024). Identifikasi kandungan formalin pada sosis yang dijual di Pasar Rakyat Harapan Baru. *Jurnal Analisis Laboratorium Medik*, 9(2), 153–159. <https://doi.org/10.51544/jalm.v9i2.5296>
- Agustin, M., Elyanti, E., & Hasanah, N. (2024). Detecting borax and formalin content in food using natural indicators. *Jurnal Ilmiah Nusantara*, 2(6), 50-60. <https://doi.org/10.61722/jinu.v2i6.6130>
- Alimi, R. N., Mohtar, C. F. A., & Inayah, M. N. (2025). Kandungan formalin dan jumlah total bakteri pada produk sosis di Pasar Tradisional Moga Kabupaten Pemalang Jawa Tengah. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 9(1), 2091. <https://doi.org/10.30602/jlk.v9i1.2091>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2013). Bahan toksik dalam makanan. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Amoras, I. S., & Costa, J. R. (2020). Food contamination risks in supply chains. *Food Control*, 118, 107390.
- Andarini, S. (2016). Aplikasi edible coating pada produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 85–93.
- Andini, T. M., & Farma, S. A. (2024). Review artikel: cemaran mikroba *Escherichia coli* pada produk olahan hewani. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 4(1), 186–195. <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol4/925>
- Astuti, I. A., et al. (2020). Gambaran perilaku higiene sanitasi makanan dan kontaminasi *E. coli* pada jajanan sekolah. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 19(3), 201–205. <https://doi.org/10.14710/mkmi.19.3.201-205>
- Ath Thoriqoh, H. N. (2020). *E. coli* contamination in school children's food in Cakung District. *Jurnal EduHealth*, 11(1), 9–14. <https://doi.org/10.54209/jurnaeduhealth.v11i1.76>
- Atikah, N. (2017). Karakteristik tempura sebagai pangan jajanan anak sekolah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(1), 45–52.
- Bachtar, F. (2018). Analisa boraks dan formalin pada berbagai olahan frozen food termasuk pentol, siomay, nugget, sosis, dan tempura di Surabaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2023 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: BPOM RI.

- Biswas, S., Parvez, M., Shafiquzzaman, M., Nahar, S., & Rahman, M. (2021). Isolation and characterization of *Escherichia coli* in ready-to-eat foods vended in Islamic University, Kushtia. *Journal of Bio-Science*, 18, 99–103. <https://doi.org/10.3329/jbs.v18i0.8783>
- Burac, M. R. B., et al. (2021). Detection of *Escherichia coli* in street foods sauces (termasuk makanan daging siap saji). *South Asian Journal of Research in Microbiology*, 9(3), 41–45. <https://doi.org/10.9734/sajrm/2021/v9i330212>
- Cahyadi, W. (2022). Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. (2022). Analisis formalin pada bahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Codex Alimentarius Commission. (1997). General principles of food hygiene. Rome: FAO/WHO.
- Dewi, A. P., Pramondjati, F. P., & Nur Fitria, A. Z. (2025). Microbial safety of street food sauces: detection of *Escherichia coli* among vendors in Klaten Regency. *Proceeding of International Conference on Science, Health, and Technology*. <https://doi.org/10.47701/n3tpt073>
- Dias, F. S., & Schwan, R. F. (2021). In situ inhibition of *Escherichia coli* isolated from fresh pork sausage by organic acids. *Journal of Food Science*, 76(9), M605–M610. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02401>
- Edris, A. E., et al. (2020). Chemical contaminants in food systems. *Trends in Food Science & Technology*, 102, 236–248.
- Enjelina, W., & Erda, Z. (2022). Bahan organik sebagai pendeteksi formalin pada makanan. *GALENICAL: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh*, 1(4), 1–10. <https://doi.org/10.29103/jkkmm.v1i4.9257>
- Ezar Pradana Hidayat & Yusuf, A. R. — Identifikasi formalin pada sosis beku di pasar tradisional
- Faradilah, N. (2024). Penggunaan formalin dalam industri non pangan. *Jurnal Kimia Terapan*, 8(1), 21–28.
- Harahap, F. S., Lubis, L. T., Pohan, H. M., Azizah, J., & Nurmi, A. (2022). Test of borax and formaline on snacks at Muhammadiyah Elementary School Padangsidempuan City. *BioLink: Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan*, 9(1), 33–41. <https://doi.org/10.31289/biolink.v9i1.6967>
- Hardiyani, Y., Nisworo, S., & Setiawan, H. T. (2023). Perencanaan sistem deteksi formalin pada makanan. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(2), 569–578. <https://doi.org/10.56799/jim.v2i2.1135>
- Hariyadi, P. (2017). Keamanan pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hasnah. (2018). Uji formalin dengan pereaksi  $\text{KMnO}_4$ . *Jurnal Farmasi*, 5(1), 33–38.
- Heldman, D. R. (2024). Food process engineering. New York: Springer.
- Hermanto. (2009). Dampak bahan pengawet terhadap mutu gizi sosis. *Jurnal Pangan*, 18(3), 145–152.
- IKLP. (2015). Cara Uji Cepat Formalin. Bandung. Balai Besar Pengawas Obat dan

### Makanan di Bandung

- Islamiati, R., et al. (2023). Pertumbuhan industri sosis di Indonesia. *Jurnal Industri Pangan*, 14(2), 98–107.
- Jamila Tuljannah & Fadjar Kurnia Hartati. (2025). Test of *Escherichia coli* and total microbes on burger meat sold in Kedinding and Pogot Villages, Surabaya, East Java. *Jurnal Riset Multidisiplin dan Inovasi Teknologi*, 2(1). <https://doi.org/10.59653/jimat.v2i01.367>
- Juliadi, D., et al. (2018). Interaksi formalin dengan protein daging. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 55–62.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Profil kejadian keracunan makanan di Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Keno, J., Dien, H. A., & Agustin, A. T. (2019). Total *Escherichia coli* pada sosis ikan yang di-coating dengan miofibril asap cair selama penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), Article 6896. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.1.2016.6896>
- Khasanah, U., Syafitri, A., Nuraini, N., Jasika, J., Partiwi, P., & Rini, R. (2025). Uji kandungan formalin pada produk pangan di Kabupaten Sambas dengan larutan kalium permanganat ( $\text{KMnO}_4$ ). *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, 3(2), 84–94. <https://doi.org/10.58184/miki.v3i2.628>
- Khumairo, N., Listianti, N. C., Puspitasari, N., Khumairo, S. W., & 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), 270–280. <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i2.19545>
- Lutfi Maulana, Syahrizal Nasution, & Retno Koostati. (2024). Analysis of Total Plate Count, contamination of *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, and *Escherichia coli* bacteria in fish shredded. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 9(2). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v9i2.2924>
- Ni Wayan, U. (2025). Hygiene sanitation & bacteriological quality of school canteen food. *HIGIENE: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 6(2), 33–41. <https://doi.org/10.24252/higiene.v6i2.10272>
- Nurfadhila, L., Utami, M. R., et al. (2025). Studi literatur: analisis kandungan pengawet formalin pada makanan yang terjual di pasaran. *PharmaCine: Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 3(2). <https://doi.org/10.35706/pc.v3i2.8040>
- Nurkholidah, et al. (2012). Penggunaan BTP berbahaya pada pangan. *Jurnal Litbang*, 13(1), 3–12.
- Nuryani, D., Adiputra, N., & Sudana, I. B. (2016). Kontaminasi *E. coli* pada jajanan sekolah dasar di Denpasar. *ECOTROPHIC: Jurnal Ilmu Lingkungan*, 10(1), 28–32. <https://doi.org/10.24843/EJES.2016.v10.i01.p05>
- Pandie, D., Wuri, D. (2016). Penggunaan pengawet pada produk daging. *Jurnal Peternakan*, 7(2), 88–95.
- Praja, R. (2025). Kontroversi bahan tambahan pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 6(1), 14–22.

- Pratadina, A., et al. (2017). Hubungan hygiene dan sanitasi dengan kontaminasi *E. coli* pada jajanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(5), 110–118. <https://doi.org/10.14710/jkm.v5i5.19172>
- Purawisatra. (2011). Reaksi formalin dengan protein. *Jurnal Kimia Pangan*, 4(2), 50–58.
- Putri, S. N., Mulyani, M., & Zaini, M. (2023). Detection of formalin content in samples of salted fish in traditional market Sentra Antasari Banjarmasin. *JEMPOL: Jurnal Elektronik Mahasiswa Polanka*, 1(2), 141–150. <https://doi.org/10.52674/jmpl.v1i2.141>
- Qodriyani, N., Amri, C., & Haryono. (2022). Identifikasi formalin pada sosis dan tempura. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), 22–30.
- Rahmawati, D. (2017). Formalin dan dampaknya terhadap kesehatan. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 9(2), 101–108.
- Retno, S. (2009). Umur simpan produk olahan daging. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 65–72.
- Ridwanto. (2023). Teknologi pengolahan sosis. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rinto, R., Arafah, E., & Utama, S. B. U. (2020). Kajian keamanan pangan (formalin, garam dan mikroba) pada ikan sepat asin produksi Indralaya. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 3(2). <https://doi.org/10.46774/pptk.v3i2.171>
- Riyanto. (2024). Analisis kimia pangan. Yogyakarta: Andi.
- Rohmah, J., Rini, C. S., & Cholifah, S. (2025). Kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan di kantin universitas. *Medicra*, 1(1), 15–24. <https://doi.org/10.21070/medicra.v1i1.1521>
- Sadiku, et al. (2020). Food contamination and safety. *International Journal of Engineering Research*, 9(4), 227–232.
- Sadomo, R., & Siwiendrayanti, A. (2023). Hubungan higiene dan sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* di sentra pangan jajanan. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 7(1), 90–99. <https://doi.org/10.15294/higeia.v7i1.63213>
- Safitri, N. E., & Hasanah, H. (2025). Analisis coliform, *Escherichia coli*, dan kandungan formalin pada jajanan tempura di Sekolah Dasar Kota Yogyakarta. *Kingdom: The Journal of Biological Studies*, 11(1). <https://doi.org/10.21831/kingdom.v11i1.24926>
- Safitri, N. E., & Hasanah, H. (2025). Analisis coliform, *Escherichia coli*, dan kandungan formalin pada jajanan tempura di Sekolah Dasar Kota Yogyakarta. *KINGDOM: The Journal of Biological Studies*, 11(1), 70–85. <https://doi.org/10.21831/kingdom.v11i1.24926>
- Santoso, I., Loimalitna, P. M., Sucianingrum, W., Bayu Chandra, P. P., & Handayani, I. A. (2025). Penetapan kadar formalin pada tahu putih yang dijual di Pasar Kraggan Bekasi dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmu Farmasi Terapan dan Kesehatan*, 3(3), 12–26.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2016). Bahan tambahan pangan. Yogyakarta:

Kanisius.

- Saptarini, N. M., et al. (2021). Analisis formalin dengan metode Nash. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 6(3), 159–165.
- Shafira, S., Hutami, R., & Kurniawan, M. F. (2022). Identifikasi kandungan Rhodamin B, Methanyl Yellow dan Escherichia coli pada manisan mangga basah di daerah Cirebon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 1–12. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.5023>
- Sinurat, J. P., Br, R. M., & Syarifuddin, S. (2025). Socialization of the abuse and danger of formalin as a preservative in food materials at Lubuk Pakam District. *Jurnal Pengmas Kestra*, 3(1). <https://doi.org/10.35451/jpk.v3i1.1767>
- SNI 3820. (2015). Sosis daging. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan teknologi daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiono. (2013). Keamanan pangan dan kontaminasi silang. Bandung: Alfabeta.
- Supriyono. (2018). Keamanan pangan dari hulu ke hilir. Jakarta: IPB Press.
- Suryani, A., et al. (2013). Keamanan pangan sosis di masyarakat. *Jurnal Gizi Indonesia*, 2(1), 12–19.
- Suyanto, A., Nurrahman, N., & Laila, N. N. (2024). Evaluasi tingkat sanitasi, total mikroba, dan E. coli pada peralatan makan kantin sekolah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 45–53.
- Syafriani, Y. F., Anis, M., & Kartika, I. R. (2024). Analisis kandungan formalin dan boraks dalam mi kuning, kerupuk merah, dan ayam menggunakan metode rapid test kit dan spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia Unand*, 13(1), 1–6. <https://doi.org/10.25077/jku.13.1.1-6.2024>
- Utami, R., & Andriani, D. (2021). Kepatuhan UMKM terhadap keamanan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 201–210.
- Wahyuni, I. D., Fadila, W. S. N., Subhi, M., Yuniastuti, T., & Utami, S. D. (2024). Deteksi keamanan pangan kandungan formalin dengan simple method. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2). <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i2.45050>
- Widyan, R., & Ratulangi, W. R. (2025). Identifikasi formalin dan boraks pada tahu, mie kuning, dan terasi menggunakan tes kit. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1), 22–31. <https://doi.org/10.55338/saintek.v6i1.3168>
- Wirawan, D., et al. (2018). Produk tempura ikan sebagai frozen food. *Jurnal Perikanan*, 20(2), 145–152.
- Wisnu. (2019). Analisis spektrofotometri formalin. *Jurnal Kimia Analitik*, 6(1), 25–31.