

DAFTAR PUSTAKA

- Armayuni, P., Putu, I., dan Wiadnyani, A. (2015). Karakteristik Pati Pisang Kepok (*Musa paradisiacal* var. *formatipcy*) Termodifikasi Dengan Metode Ikatan Silang Menggunakan Sodium Tripolyphosphat (STPP). *Jurnal ITEPA*. 5(1) : 1-10.
- Azizah, D. N., & Rahayu, A. O. (2018). Penggunaan pati ganyong (*Canna edulis* kerr) pada pembuatan bakso ikan tenggiri. *Edufortech*, 3(1).
- Badan Standarisasi Internasional.2014. SNI 3818-2014. *Syarat Mutu Bakso*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Internasional.2011. SNI 2109-2011. *Syarat Mutu Sodium Tripolifosfat Mutu Teknis*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Internasional.2006. SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badarudin, M. I. (2019). Pengolahan bakso ikan tenggiri (*Scomberomorus comersonni*) dengan konsentrasi tepung tapioka berdasarkan uji organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*, 1(2), 83-93.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N. S., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks dan Formalin Dalam Makanan Jajanan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 1(2), 64-71.
- Bpom RI. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang *Bahan Tambahan Pangan*.
- Buyang, Y., & Pasaribu, Y. P. (2016). Uji kandungan boraks pada bakso sapi yang beredar di pasar tradisional Kabupaten Merauke. *Magistra: Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 3(2), 134-141.
- Dewi, I. K. (2019). *Kajian Keamanan Pangan Melalui Identifikasi Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Bakso Di Kecamatan Trenggalek* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Ebenezer Trasta Sembiring, E. T. S. (2018). *Pengaruh Penambahan Formalin Pada Berbagai Aras Terhadap Komposisi Kimia Dan Masa Simpan Sosis Daging Sapi* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Eryani, R. D. (2022). Bahaya Boraks Dan Formalin Dalam Makanan Bagi Kesehatan Dan Upaya Pencegahannya. *Pendar Cahaya: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, Vol. 2, No. 1

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Habibah, S. N., & Lestari, Y. P. I. (2022). Literature study of borax analysis on meatballs circulating in Indonesian traditional markets using various methods. *Borneo Journal of Pharmascientech*, 6(2), 116-124.
- Handajani, F. (2021). *Metode Pemilihan Dan Pembuatan Hewan Model Beberapa Penyakit Pada Penelitian Eksperimental*. Zifatama Jawa.
- Hanifah, N., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 77-81.
- Hendrarti, E. N., & Adiwirto, G. (2018). Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*, 2(1), 64-72.
- Hetharia, C., Loppies, Y., & Handu, H. (2021). Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi. *Median: Jurnal Ilmu Eksakta*, 13(1), 15-23.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Irmalawati, I., & Novita, R. (2020). Bakso daging sapi dengan penambahan rumput laut sebagai alternatif makanan tinggi serat dan yodium. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 2(1), 53-59.
- Johan, V. S., Ritonga, R. A., & Rahmayuni, R. (2020). Pengaruh Penambahan Buah Nanas Terhadap Kualitas Kimia Dan Sensori Bakso Daging Ayam Kampung. *Sagu*, 19(1), 19-26.
- Juhana, H. A., & Rohmah, I. N. (2016). Pengaruh Pemberian Boraks Dengan Dosis Bertingkat Terhadap Perubahan Makroskopis Dan Mikroskopis Ginjal Tikus Wistar Selama 4 Minggu Dilanjutkan 2 Minggu Tanpa Paparan Boraks. *Diponegoro Medical Journal (Jurnal Kedokteran Diponegoro)*, 5(1), 65-70.
- Kurnia Hartati, F. (2017). Analisis Boraks Secara Cepat, Mudah Dan Murah Pada Kerupuk. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 2(1), 33-37.

- Kusumafikri, D. G., Muid, A., & Sanubary, I. (2019). Rancang Bangun Alat Pendeteksi Bakso Mengandung Boraks Menggunakan Sensor Resistansi. *Prisma Fisika*, 7(2).
- Laporan Tahunan Balai Besar POM di Surabaya Tahun 2021. (2021). Surabaya: Balai Besar POM Surabaya.
- Lisadavy, A. R., & Pratiwi, I. B. (2018). *Pabrik Sodiun Tripolyphosphate dari Natrium Karbonat dan Asam Fosfat dengan Proses Neutralization, drying, dan calcination* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh Nopember).
- Maulana, A. B. (2020). *Pengembangan Produk Kerupuk Dengan Penambahan Bawang Hitam (Black Garlic) Dan Sodium Tripolifosfat (STPP)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember).
- Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang *Bahan Tambah Pangan*. Jakarta: Kemenkes Ri;2012.
- Muhlshoh, A. (2023). Bahan Tambah Pangan Terlarang. *Keamanan Dan Ketahanan Pangan*, 19.
- Mussayadah, N., Abdiani, I. M., Imra, I., Awaln, S. N., & Awaludin, A. (2020). Evaluasi Sensori Bakso Ikan Gulamah (*Johnius spp.*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 20-26.
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24-31.
- Nugroho, Rudy Agung. 2018. *Mengenal Mencit Sebagai Hewan Laboratorium*. Mulawarman University Press. Samarinda
- Nugraha, W., Koesoemawardani, D., & Rizal, S. (2022). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Yoghurt Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 253-261.
- Oktavia, N. A., Rahmawati, Y., & Nailufar, Y. (2021). *Kajian Literatur Gambaran Histopatologis Organ Hati Dan Ginjal Tikus Putih Yang Diinduksi Boraks* (Doctoral dissertation, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta).
- Para, R. E., Tiven, N. C., & Liur, I. J. (2022). Organoleptic Quality Of Chicken Meatballs Substituted With Tuna Meat (*Thunnus Sp.*). *Kalwedo Sains*, 3(2), 75-83.

- Pratiwi, T., & Hakiki, D. N. (2021). The Effect of Variation of Tapioca Flour on The Level of Likes of Milkfish Presto (*Channos channos* Forsk) Meatballs. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 131-141.
- Pratama, M. A., & Rohmah, I. N. (2015). Pengaruh Pemberian Boraks Dengan Dosis Bertingkat Terhadap Perubahan Makroskopis Dan Mikroskopis Ginjal Tikus Wistar Selama 4 Minggu. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 4(3), 229-236
- Putri, M. N., Alang, H., & Sari, N. I. (2022). Analisis Kandungan Boraks pada Bakso Jajanan di Kota Makassar. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 4(2), 1-5.
- Rachman, A. B., Saleh, E. J., & Husain, D. (2022). Sifat Kimiawi Dan Tekstur Bakso Ayam Dengan Bahan Pengisi Dari *Deoscorea Hispida* Desst. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*, 1(2).
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., & Qomariyah, R. N. (2021). Bakso Sapi Ikan Kembung sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(01), 9-16.
- Rialita, T. (2021). Peningkatan Mutu Dan Masa Simpan Baso Di Ukm Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Dharmakarya*, 10(1), 67-70.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., Marianah, M., & Suwati, S. (2019). Analisis kandungan boraks dan formalin pada beberapa pedagang bakso di Kota Mataram. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2), 107-116.
- Suharyani, I., Rohadi, D., Kunaedi, A., Tomi, T., Arisandi, D., Fauziah, R. S., ... & Hasim, I. (2022). Berbagai Metode Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Boraks Dalam Sampel Makanan. *Journal of Pharmacopolium*, 4(3).
- Tarigan, S. W. (2021). *Kemampuan Kurkumin Mendeteksi Boraks*. Publish Buku Unpri Press Isbn, 1(1).
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Tentang *Pangan*. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012
- Warnelis, G. S., & Komala, R. (2023). Pemberian Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Tropicalanimal*, 1(1).

- Wariyah, C., & Riyanto, R. (2018). Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 38(2), 125-132.
- Wijiastuti, W., Putri, E. S. Y., & Indriyati, L. H. (2020). Identifikasi Boraks dan Formalin pada Jajanan Sekolah dengan Menggunakan Metode Sederhana dan Efeknya bagi Tubuh. E-Dimas: *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(2), 202-208.
- Wibowo, S. (2014). *50 Jenis Bakso Sehat & Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zuhra, H. (2019). *Analisis Risiko Kesehatan Lingkungan Paparan Boraks Pada Siswa yang Mengonsumsi Bakso di SDN Cirendeu 02 Tahun 2019* (Bachelor's thesis, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta-FIKES).