

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. *et al.* 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan* 5(2) : 66–72.
- Anggrahini, S. 2015. *Keamanan Pangan*. Jakarta: PT Kasinus.
- Anggriawin, M., Pakpahan, N. 2022. Uji Cemaran Mikroba pada Produk Ikan Goreng di Meulaboh, Aceh Barat. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(1). 29–33.
- Arikunto, S. 2016. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arja, F.S., Darwis, D., Santoni, A. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduduk (*Melastoma malabathricum* L) serta Aplikasi sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Kimia Unand*, 2(1). 124–127.
- Aryani, T., Widyantara, A.B. 2018. Analisis Kandungan Boraks pada Makanan Olahan yang Dipasarkan di Sekitar Kampus. *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(2). 106.
- Arziyah, D., Yusmita, L., Ariyetti. 2019. Analisis Mutu Tahu dari Beberapa Produsen Tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(2). 143–148.
- Azkiya, D., *et.al.* 2023. Efektivitas Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica*) sebagai Antimikroba pada Tahu Putih. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati* 8(2). 31–40.
- BPOM RI. 2019. Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
- Badan Pusat Statistik Kota Tasikmalaya. 2022. *Kecamatan Indihiang dalam Angka 2022*.
- Badan Pusat Statistik Kota Tasikmalaya. 2022. *Statistik Daerah Kecamatan Indihiang 2022*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Tahu*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Berliana, A *et al.* 2021. Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks dan Formalin dalam Makanan Jajanan : Studi Literatur. *Jurnal Sanitasi Lingkungan* 1(2). 64–71.
- Darsini, Fahrurrozi, Cahyono, E.A. 2019. Pengetahuan : Artikel Review. *Jurnal Keperawatan* 12(1). 95–107.
- Depkes RI. 2002. *Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan bagi Industri*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

- Dewifianita, (2017). Pengaruh Pemberian Konseling Diet DASH terhadap Perubahan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi Peserta Prolanis di Puskesmas Sentolo I Kabupaten Kulonprogo. *Karya Tulis Ilmiah*, Poltekkes Yogyakarta.
- Diyo, A.R. 2022. Keamanan Pangan sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat dan sebagai Hak Konsumen. *Jurnal Ilmu Sosial* 1(7). 703–711.
- Fuad, N.R. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks pada Tahu Pasar Tradisional Di Daerah Ciputat. *Skripsi*, UIN Syarif Hidayatullah.
- Gunawan, I., Palupi, A.R. 2012. Taksonomi Bloom - Revisi Ranah Kognitif: Kerangka Landasan untuk Pembelajaran, Pengajaran dan Penilaian. *Jurnal Pendidikan Dasar dan Pembelajaran* 2(2). 98-117.
- Ginting, C., Ginting, S., Suhaidi, I. 2014. Pengaruh Jumlah Bubuk Kunyit terhadap Mutu Tahu Segar selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(4). 52-60.
- Habsah. 2012. Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah terhadap Penambahan Boraks dan Formalin pada Mi Basah di Kantin-kantin Universitas X Depok Tahun 2012. *Skripsi*, Universitas Indonesia.
- Hardiana, H. *et al.* 2020. Identifikasi Kandungan Boraks terhadap Roti Bantal Komersil dan Tradisional di Kecamatan Blang Pidie. *Lantanida Journal* 8(1). 29–39.
- Hasiholan, B., Karo-karo, T., Rusmarilin, H. 2013. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Jeruk Nipis dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Tahu Segar. *Jurnal Rekayasa Pertanian* 1(4). 1–7.
- Ilmiyah, Y., *et.al.* 2023. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Pedagang Bakso dengan Penggunaan Boraks dan Formalin pada Bakso di Wilayah Kecamatan Arahkan Kabupaten Indramayu Tahun 2023. *Afiasi: Jurnal Kesehatan Masyarakat* 8(3). 459–466.
- Indraswati, D. 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Islamy, G.P., Sumarmi, S., Farapti, F. 2018. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutrition* 2(1). 29–36.
- Kalangi, R., Engkeng, S., Asrifuddin, A. 2018. Pengaruh Penyuluhan Kesehatan terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pelajar tentang Penyakit Menular Seksual di SMK Trinita Manado. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 7(3). 86–97.
- Kemenkes RI. 1998. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/X/88 *Bahan Tambahan Makanan*.

- Kemenkes RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 *Bahan Tambahan Pangan*.
- Lestari, T.R.P. 2020. Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-masalah Sosial* 11(1). 57–72.
- Lukman, A.S. *et al.* 2015. Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan* 2(2). 159–164.
- Ma'ruf, H., Sangi, M.S., Wuntu, A.D. 2017. Analisis Kandungan Formalin dan Boraks pada Ikan Asin dan Tahu dari Pasar Pinasungkulan Manado dan Pasar Beriman Tomohon. *Jurnal MIPA* 6(2). 24–28.
- Manoe, J.A., Hinga, I.A., Setyobudi, A. 1993. Uji Organoleptik Produk Tahu Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Tahu di Kabupaten Kupang. *Timorese Journal of Public Health* 1(2). 96–108.
- Magdalena, I., *et.al.* 2020. Tiga Ranah Taksonomi Bloom dalam Pendidikan. *Jurnal Edukasi dan Sains* 2(1). 132–139.
- Marwanti. 1993. Mengkonsumsi Makanan yang Aman. *Cakrawala Pendidikan* (1). 53–65.
- Mayasari, D., Mardiroharjo, N. 2012. Pengaruh Pemberian Boraks Peroral Sub Akut terhadap Terjadinya Atrofi Testis Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus Strain Wistar*). *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran Keluarga* 8 (1). 22–27.
- Midayanto, D.N., Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Pangan dan Agroindustri* 2(4). 259–267.
- Miratania, Y., Rahmalia, D. 2019. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pedagang dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Jajanan Anak Sekolah di SDN Teluk Pucung VII Kota Bekasi Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3(2). 106–111.
- Muada, D. *et al.* 2019. Identifikasi Kandungan Boraks (H_3BO_3) pada Bakso yang Dijual di Kota Tomohon. *Biofarmasetikal Tropis* 2(1). 16–21.
- Mushabai, I. *et al.* 2021. Analisa Kualitas Produk Tahu di CV. Ikhwanudin di Desa Jorok Sumbawa Besar dengan Metode *Voice Of Customer* (VOC). *Jurnal Industri dan Teknologi Samawa* 2(1). 1–5.
- Nasution, H. *et al.* 2018. Analisa Kadar Formalin dan Boraks pada Tahu dari Produsen Tahu di Lima Kecamatan di Kota Pekanbaru. *Jurnal Photon*, 8(2). 37–44.
- Naufalin, R. 2018. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Ndahawali, D.H. 2016. Mikroorganisme Penyebab Kerusakan pada Ikan dan

- Hasil Perikanan Lainnya. *Buletin Matric*, 13(2). 17–21.
- Nizar, C.N.P. *et al.* 2021. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Pemilihan Bahan Makanan yang Sehat dan Aman pada Ibu Rumah Tangga Desa Panjunan Sidoarjo Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Tata Boga* 10(3). 408–417.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Novita, S., Adriyani, R. 2013. Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Jajanan tentang Pemakaian Natrium Siklamat dan Rhodamin B. *Jurnal Promkes* 1(2). 192–200.
- Nur'aini, F. 2021. *Teknik Membuat Tahu*. Denpasar: Multi Kreasi Satudelapan.
- Nuraini. 2016. Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang untuk Makanan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Kefarmasian* 4(1). 7–25.
- Nurlailia. *et.al.* 2021. Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Makanan di Wilayah Kota Banyuwangi. *Jurnal Media Gizi Kesmas* 10(2). 254–260.
- Open Data Kota Tasikmalaya. 2022. Data Produk Unggulan Kecamatan Indihiang Tahun 2021. <https://data.tasikmalayakota.go.id/kecamatan-indihiang/data-produk-unggulan-kecamatan-indihiang-tahun-2021/>. Diakses pada tanggal 3 Juli 2023 pukul 16.00.
- Paratmanitya, Y., Aprilia, V. 2016. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4(1). 49–55.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2019. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Permendagri, BPOM. 2013. Peraturan Bersama Menteri dalam Negeri Republik Indonesia dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2013 dan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Pengawasan Bahan Berbahaya yang Disalahgunakan dalam Pangan.
- Pharestyna, D. 2013. Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Tahu Kuning di Kota Kediri (Studi Kasus Tahu Kuning Merek LTT). *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret.
- Prasetya, A.W. 2016. Deteksi Kandungan Rhodamin B pada Saus serta Cemaran Boraks dan Bakteri *Salmonella Sp.* pada Cilok Keliling Salatiga. *Jurnal Ilmu Pertanian* 28(1). 69–78.
- Rahayu, W.P. 2018. *Keamanan Pangan : Peduli Kita Bersama*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

- Rahayu, W.P., Nurjanah, S. dan Gita, S.E.D. 2019. Pola konsumsi minuman es dan kepedulian terhadap keamanan pangan di Kota Bogor. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 16(1). 22–30.
- Rhomadhoni, M.N., Firdausi, N.H. 2018. Tren Kejadian Keracunan Makanan di Berbagai Wilayah di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015. *Medical Technology and Public Health Journal* 2(1). 51–65.
- Rohmah, A.M., Mahmudiono, T. 2019. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dan Lama Berjualan dengan Pengetahuan Pedagang Bakso tentang Bahan Tambahan Pangan. *Media Gizi Kesmas* 12(1).142–147.
- Rukiyah, A.Y., Sari, D.Y., Humaeroh, D. 2021. Gambaran Pengetahuan Mahasiswa D3 Keperawatan tentang Keracunan Makanan di STIKES Santa Elisabeth Medan Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 1(2). 15–20.
- Ruwaida, H. 2019. Proses Kognitif dalam Taksonomi Bloom Revisi: Analisis Kemampuan Mencipta (C6) pada Pembelajaran Fikih di MI Miftahul Anwar Desa Banua Lawas. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Madrasah Ibtidaiyah* 4(1).51–76.
- Sadimin. 2019. *Proses Pembuatan Tahu*. Tangerang: Loka Aksara.
- Safitri, A. R. 2015. Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjual Tahu Mengenai Tahu Berformalin di Pasar Daerah Semanan Jakarta Barat. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Safitri, L.N. *et al.* 2019. Pengetahuan dan Sikap Pedagang Jajanan Anak Sekolah terhadap Penggunaan Formalin dan Boraks di SD Negeri Wilayah Pedurungan Kota Semarang. *Jurnal Riset Gizi* 7(1). 28–33.
- Sahusilawane. M. M. 2013. Analisis Zat Pengawet Berbahaya dalam Berbagai Produk Olahan Jajanan yang Beredar di Kota Makassar. *Magistra* 3(2). 134–141.
- Saleh, E., Alwi, L.O., Herdhiansyah, D. 2020. Kajian Proses Pengolahan Tahu pada Industri Tahu Karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian* 1(3). 185–190.
- Samsudin, *et.al.* 2018. Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu Menjadi Pupuk Organik Cair dengan Penambahan Effektif Mikroorganisme-4 (Em-4). *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan* 1(2). 57–62.
- Santi, A.U.P. 2017. Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks pada Jajanan Sekolah di SDN Serua Indah 1 Kota Ciputat. *Holistika Jurnal Ilmiah PGSD* 1(1). 57–62.
- Saparinto, C. Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Saptarini, Wardati, Supriatna. 2011. Deteksi Formalin dalam Tahu di Pasar Tradisional Purwakarta. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi* 12(1). 37–44.
- Saragih, F.V., Abidin, Z., Murniati, K. 2019. Analisis Usaha, Nilai Tambah, dan Kesempatan Kerja Agroindustri Tahu di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-ilmu Agribisnis* 7(2). 179–186.
- Sarwono, B., Saragih, Y. P. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.
- See, E.F., Wan, N.W.A., Noor, A.A.A. 2007. Phsico-Chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal* 14(2). 123–130.
- Seftiono, H. 2017. Perubahan Sifat Fisiko Kimia Protein selama Proses Pembuatan Tahu sebagai Rujukan bagi Posdaya. *Jurnal Kesejahteraan Sosial* 3(1). 85–92.
- Septiani, T., Roswien, A.P. 2018. Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Bahan Pangan Daging Olahan dan Identifikasi Sumber Boron dengan FTIR-ATR. *Indonesian Journal of Halal*, 1(1). 48.
- Sofyan, A., *et.al.* 2016. Analisis Total Mikrobia, *Bacillus cereus*, dan *Staphylococcus aureus* pada Proses Pembuatan Tahu Gama Yogyakarta. *The 3rd Universty Research Colloquium*. 460 - 465.
- Sudaryantiningsih, C., Pambudi, Y.S. 2021. Kondisi *Personal Hygiene* dan Sanitasi Pabrik Tahu di Sentra Industri Tahu Kampung Kraja Mojosoongo Surakarta dan Pengaruhnya terhadap Higienitas Tahu yang Diproduksi. *Intelektiva: Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora* 2(11). 30–39.
- Suharyani, *et.al.* 2021. Review: Berbagai Metode Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks dalam Sampel Makanan. *Journal of Pharmacopolium*, 4(3). 174–179.
- Sujarwo, Latif, R.V.N., Priharwanti, A. 2020. Kajian Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya 2018-2019 Se-Kota Pekalongan dan Implementasi Perda Kota Pekalongan Nomor 07 Tahun 2013. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan* 19(2). 14–26.
- Supraptini. 2002. Kejadian Keracunan Makanan dan Penyebabnya di Indonesia 1995-2000. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 1(3). 127–135.
- Surajiyo. 2008. *Filsafat Ilmu dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suseno, D. 2019. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks pada Bakso Menggunakan Kertas Tumerik, FT-IR Spektrofotometer dan Spektrofotometri Uv-Vis. *Indonesian Journal of Halal*, 2(1). 1.
- Triastuti, E., Fatimawali, Runtuwene, M. R. J. 2013. Analisis Boraks pada Tahu

- yang Diproduksi di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(1). 69–74.
- Trisnawati, A., Setiawan, M. A. 2019. Pelatihan Identifikasi Boraks dan Formalin pada Makanan di Desa Bareng, Babadan, Ponorogo. *Jurnal Widya Laksana* 8(1). 69–78.
- Umar, C.B.P., Latumahina, M. 2022. Analisis Kadar Boraks pada Tahu Putih yang Diproduksi dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kedokteran* 1(1). 20–27.
- Wahana, H. 2020. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Keracunan Makanan di Kecamatan Aluh-aluh. *Journal of Nursing Invention* 1(2). 41–47.
- Wahyudi, J. 2017. Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan. *Jurnal Litbang* 8(1). 3–12.
- Wahyudi, R., Indriani, H., Haris, M.S. 2022. Tahu Sabar (Sari Bahari) Upaya Pemanfaatan Limbah Produksi Garam sebagai Tahu Bahan Organik Ramah Lingkungan bagi Penderita Stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1). 44–52.
- Wahyuni, S. 2017. Gambaran Pengetahuan dan Sikap Produsen terhadap Pemilihan Zat Pewarna pada Kerupuk Merah di Jorong Piladang Nagari Batu Ampa Kecamatan Akabiluru Kabupaten 50 Kota Tahun 2017. *Karya Tulis Ilmiah*, Poltekkes Padang.
- Wahyuningsih, S., Ruhardi, A. 2022. Uji Kualitatif Kandungan Boraks pada Tahu yang Dijual di Pasar Tradisional Karang Jassi Kota Mataram. *Jurnal Sanitasi dan Lingkungan* 3(1). 209–215.
- Wahyuningsih, T., Nurhadijah, Suyanto. 2018. Sifat Kimia, Kekerasan dan Organoleptik Stik Tahu dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(5). 45–52.
- Wardani, R. A. 2011. Pengaruh Metode Demonstrasi terhadap Prestasi Belajar Mata Kuliah ASKEB II Persalinan (Standar Asuhan Persalinan Normal) Ditinjau dari Motivasi Belajar pada Mahasiswa Prodi Kebidanan STIKES Dian Husada Mojokerto. *Tesis*, Universitas Sebelas Maret.
- Warisno, Dahana, K. 2012. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Widelia, P., Farizal, J., Narti, M. 2018. Identifikasi Kandungan Boraks pada Mi Basah di Pasar Tradisional Kota Bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health* 6(1). 58–62.
- Yulistiani, R., Sudaryati, Nursianky, R.A. 2013. Perubahan Sifat Organoleptik Tahu Selama Masa Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekapangan* 7(1). 97–110.
- Yunitasari, A.R., Sinaga, T., Nurdiani, R. 2019. Asupan Gizi, Aktivitas Fisik,

Pengetahuan Gizi, Status Gizi dan Kebugaran Jasmani Guru Olahraga Sekolah Dasar. *Media Gizi Indonesia* 14(2). 197–206.

Zurimi, S. 2021. Deteksi Boraks Menggunakan Kertas Whatman dengan Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa linn*) pada Tahu. *Jambura Nursing Journal* 3(2). 70–77.