

DAFTAR PUSTAKA

- Abdalmumeen, H. A., Risikat, A. N., & Sururah, A. R. 2012. Food: Its preservatives, additives and applications. *IJCBS*, Hal 36–47. <https://doi.org/10.13140/2.1.1623.5208>
- Anonim. 2020. *UGD Puskesmas Klaten Sempat Tutup Gegara Kasus Tempura*. (<https://news.detik.com/berita-jawa-tengah/d-5106397/ugd-puskesmas-di-klaten-sempat-tuutp-gegara-kasus-tempura>) diakses pada tanggal 23 Maret 2021.
- Anonim. 2017. *Pusing dan mual, 19 Siswa SDN krisik Blitar Diduga Keracunan Tempura*(<https://www.google.com/amp/s/faktualnews.co/2017/09/25/pusing-dan-mual-19-siswa-sdn-krisik-blitar-diduga-keracunan-tempura/38956/amp>) diakses pada tanggal 23 Maret 2021.
- Argata Dini. 2016. *Pembuatan Test Strip Boraks Berbasis Membran Selulosa Bakterial (Nata de coco) yang diimobilisasi Reagen Kurkumin dan Aplikasinya Terhadap Sampel Makanan*.Universitas Jember. Jember.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2008. *Kliping surat kabar Sinar Harapan*. Diakses pada tanggal 23 Maret 2021, www.perpustakaan.pom.go.id.
- BPOM. 2013. *Info Nitrit Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI*.Badan Pengawas Obat dan Makanan. Gorontalo.
- BPOM RI. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta : BPOM.
- DepKes. 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1168/MenKes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : DepKes RI.
- DepKes. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No :033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan makanan*. Jakarta : DepKes RI.
- Ernawati,D. 2008. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis Terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing*.Skripsi.Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Bogor : PT.Trubus Agriwidya.
- Gunawan, A. 2000. *Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan Untuk Langsing dan Sehat*. Jakarta : PT Gramedia.
- Handaru,B. 2018. *Pengaruh Proses Penggorengan Terhadap Nitrit dalam Kornet*. Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri, Vol3, No 2. Surabaya.

- Harjadi. 1990. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Harjadi, W. 1986. A simpler method of chemical reaction balancing. *Journal of Chemical Education*, 63(11), 978.
- Hill M J. 1996. *Nitrates and Nitrites From Food and Water in Relation to Human Disease*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Kaswinarni, F. 2015. *Aspek gizi, mikrobiologis, dan organoleptik tempura ikan rucuh dengan berbagai konsentrasi bawang putih (Allium sativum)*. 1, 127–130. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010121>
- Khairuna,H. Siti, dan Mutalazimah. 2012.Jurnal Kesehatan Masyarakat KEMAS 8(1)67-73. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Negeri Semarang.ISSN 1858.Semarang.
- Lestari, P., Sabikis, & Utami, P. I. 2011. Analisis Natrium Nitrit Secara Soektrofotometri Visibel Dalam Daging Burger Yang Beredar Di Swalayan Purwekerto. *Pharmacy*, 08(03), 88–98. Universitas Muhammadiyah Puwokerto, Puwokerto
- Mei Ita. 2018. *Resep Tempura Ikan*. (<https://Coopad.Com/Id/Resep/5645543-Tempura-Ikan>).
- Mirvish, S. 2008. Methods for the Determination of N-Nitroso Compounds in Food Biological Fluids. *Journal Food Analysis*, 51(1), 687.
- Ningrum Arifah. 2015. *Penetapan Kadar Nitrit pada NO2 pada Ikan sarden Kalengan dengan metode Permanganometri*. Stikes Muhammadiyah Klaten.Klaten.
- Notoatmojo, S. 2010. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Nur, H. H., & Suryani, D. 2013. Analisis Kandungan Nitrit Dalam Sosis Pada Distributor Sosis Di Kota Yogyakarta Tahun 2011. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health)*, 6(1), 1–12. <https://doi.org/10.12928/kesmas.v6i1.1062>
- Nuraini, S. 2016. Analisis Kandungan Bahan Tambahan Dilarang Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung Content Analysis of Food Additives Snacks Banned At School Children Elementary School District of the city of Raja. *Jurnal Analis Kesehatan*, 5(1), 490–493.
- PerMenKes. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Menteri Kesehatan Indonesia, Jakarta.
- Romayanti. 2010. *Analisis Jenis dan Kadar Pemanis Buatan pada Permen Karet yang Beredar di Kota Medan Tahun 2010*. Universitas Sumatera Utara.

- Romsiah, R., Marista, S. L., & Fatoni, A. 2017. Validasi Metode Dan Penetapan Kadar Nitrit (No₂-) Pada Sosis Sapi Curah Dan Sosis Sapi Kaleng Yang Dijual Di Swalayan Kota Palembang Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Scientia: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 7(2), 113. <https://doi.org/10.36434/scientia.v7i2.126>
- Rosida. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate. *Jurnal Rekapangan*, 7 (1) : 12.
- Setyawati. 2016. Analisa Permanganometri pada Penurunan Kadar Fe Menggunakan Resin dan Media Filter Karbon Aktif dalam Air Sungai. Semarang : Skripsi Universitas Diponegoro.
- Silalahi, J. 2005. Masalah Nitrit dan nitrat dalam Makanan. *Medika Jurnal Kedokteran Indonesia*, 31(7): 460.
- Soemirat, J. 2011. *Kesehatan lingkungan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Jogjakarta : Gajah Mada University Press.
- Soeparno. 2012. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Jogjakarta : Gajah Mada University Press.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1984. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty.
- Sugiyono. 2013. *Metode penelitian manajemen*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode penelitian pendidikan:(pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R & D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmana, H. 2017. *Analisis Kualitatif Makanan Frozen Food Berdasarkan Kandungan Rhodamin B Yang Dijual Di Wilayah Brongalan Surabaya*. Surabaya : KTI UM Surabaya.
- Underwood, D. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif* (Penerjemah Aloysius (ed.); Edisi 5). Penerbit Erlangga : Jakarta.
- Vogel. 1985. *Analisa Anorganik Kualitatif Makro Dan Semi mikro* (Penerjemah Setiono dan Pudjaatmaka (ed.); Edisi 5 Ji). PT. Kalman Media Pusaka: Jakarta.
- Vogel, A. I. 1990. *Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semi mikro, edisi kelima*. PT Kalman Media Pusaka. Jakarta.
- Widyaningsih, T.D., dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan, Identifikasi Formalin Pada Bakso dari Pedagang Bakso di Kecamatan Panakukkang*. Makasar.

- Winarno F. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zahran, D. A., & Kassem, G. M. A. 2011. Residual nitrite in some Egyptian meat products and the reduction effect of electron beam irradiation. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(5), 376–380.
- Zengin et al. 2011. The evaluation of the genotoxicity of two food preservatives: Sodium benzoate and potassium benzoate. *Food and Chemical Toxicology*, 49(4), 763–769. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2010.11.040>.