

DAFTAR PUSTAKA

- Adu, R. E. Y., Roto, R., & Kuncaka, A. (2021). *Spectrophotometric Determination of Boron in Food Products by Ester Borate Distillation Into Curcumin*. 15(1), 67–73.
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2), 139–144.
- Angga. D. W., (2007), Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfid dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi pada Suhu Ruang, Skripsi, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Angraini, N., & Desmaniar, P. (2020). Optimasi penggunaan *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC) untuk analisis asam askorbat guna menunjang kegiatan Praktikum Bioteknologi Kelautan. *J. Penelitian Sains*, 22(2), 69–75.
- Annissa, S., Musfiroh, I., & Indriati, L. (2019). Perbandingan Metode Analisis Instrumen HPLC dan UHPLC : Article Review. *Farmaka*, 17(3), 189–197.
- Ardianingsih, R. (2009). (HPLC) dalam Proses Analisa Deteksi Ion. *Berita Dirgantara*, 10, 101–104.
- Aryani, T., & Widyantera, A. B. (2018). Analisis Kandungan Boraks Pada Makanan Olahan Yang Dipasarkan Di Sekitar Kampus. *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(2), 106. <https://doi.org/10.31983/jrk.v7i2.3590>
- Ayu, H., & Bambang Widjanarko, S. (2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl) *Chemical Characteristic Beef Meatballs (Proportion of Tapioca Flour :*

- Porang Flour And Addition Of Salt*). dkk *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 784–792.
- 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.
- Camag, (2005), Camag Instrumental Thin-Layer Chromatography, <http://www.camag.com/v/products/.html>, diakses tanggal 30 April 2011.
- Chakim, L., B. Dwiloka & Kusrahayu. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Dachriyanus . (2004). Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Padang: Andalas University Press: Hal. 1.
- Fauziah, R. R. (2014). Kajian Keamanan Pangan Bakso dan Cilok yang Beredar di Lingkungan Universitas Jember Ditinjau dari Kandungan Boraks, Formalin dan TPC. *Jurnal Agroteknologi*, 8 (1), 67–73.
- Harimurti, S., Bariroh, I. H. (2020). Identification of the Spread of Borax Use in Meatball Skewers in Bantul District, Special Region of Yogyakarta. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Community*, 17(2), 120–130. <https://doi.org/10.24071/jpsc.002369>
- Hayun, H., & Karina, M. A. (2016). Pengembangan dan Validasi Metode KLT-Densitometri untuk Analisis secara simultan Parasetamol, Asam Mefenamat dan Ibuprofen dalam Jamu “Pegel Linu.” *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 2(2), 150. <https://doi.org/10.29208/jsfk.2016.2.2.71>

- Irawan, A. (2019). Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran dalam Kegiatan Penelitian dan Pengujian. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44750>
- Irmawaty. (2016). Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam dengan Filler Tepung Sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal* . 3, 182–193.
- Istiqomah, S., Sudarwanto, M. B., & Sudarnika, E. (2017). Penambahan Boraks dalam Bakso dan Faktor Pendorong Penggunaannya bagi Pedagang Bakso di Kota Bengkulu. *Penambahan Boraks dalam Bakso dan Faktor Pendorong Penggunaannya Bagi Pedagang Bakso di Kota Bengkulu*, 34 (1), 1–8. <https://doi.org/10.22146/jsv.22806>
- Komariah, N. U. & E.N. Hendrarti. (2005). Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusuma, A. S. W., & Ismanto, R. M. H. (2016). Penggunaan Instrumen *High-Performance Liquid Chromatography* “Bumbu Marinade Ayam Special” Merek Sasa. *Farmaka*, 14(2), 41–46.
- Leswara, N. D. (2010). Penetapan Kadar Triprolidina Hidroklorida dalam Sediaan Sirup Obat Influenza Secara Kromatografi Lapis Tipis Densitometri. *Departemen Farmasi FMIPA-UI, Kampus UI Depok*, IV(2), 59–72.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*.
- Miftahul, A. & Wahyuddin, M. I. W. (2019). Jurnal Mantik Jurnal Mantik. *Mobile-Based National University Online Library Application Design*, 3(2), 10–19. <http://iocscience.org/ejournal/index.php/mantik/article/view/882/595>

- Mulyati, A. H., Sutanto, & Apriyani, D. (2011). Validasi Metode Analisis Kadar Ambroksol Hidroklorida dalam Sediaan Tablet Cystelis® secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Ekologia*, 11(2), 36–45.
- Nopiyanti, N., Krisnawati, Y., & Heriani, S. (2018). Studi Kasus Jajanan yang Mengandung Boraks dan Formalin di Taman Kurma Kota Lubuklinggau. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 115–125. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.397>
- Pandie, T., Wuri, D. A., & Ndaong, N. A. (2014). Identifikasi Boraks, Formalin dan Kandungan Gizi serta Nilai Tipe pada Bakso yang Dijual di Lingkungan Perguruan Tinggi di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 2(2), 189–192. <http://ejurnal.undana.ac.id/JKV/article/view/1003>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan
- Perdana, W. W., Studi, P., & Pangan, T. (2009). Identifikasi kandungan boraks dan jumlah mikroba pada bakso sapi dikecamatan subang.
- Perry, R. & Green, D., (2008). *Perry's Chemical Engineers' Handbook*. 8thed. New York: Mc. Graw Hill Companies, Inc.
- Rahma, C., & Hidjrawan, Y. (2021). *Qualitative Identification of Borax Content in Meatball Snacks Using Turmeric Paper and Shallot Extract*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(1), 56–63. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.01.6>
- Rahman, N. (2019) *Comparison Of Practicum Method For Junior High School: Borax Test In Food Using Simple And Scientific Method*. (n.d.).
- Santi, A. U. P. (2017). Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks pada Jajanan Sekolah di SDN Serua Indah 1 Kota Ciputat. *HOLISTIKA: Jurnal Ilmiah PGSD Volume 1 No.1 Mei 2017*: 57-62.

- Saparinto, Cahyo. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., & Marianah, M. (2018). Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram. *IJECA (International Journal of Education and Curriculum Application)*, 1. <https://doi.org/10.31764/ijeca.v0i0.1971>
- Saputro, A. H., & Fauziyya, R. (2021). Analisis Kualitatif Boraks Pada Bakso Dan Mi Basah Di Kecamatan Sukarame, Sukabumi Dan Wayhalim. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(1), 67–75. <https://doi.org/10.29313/jiff.v4i1.7067>
- Suadnyana, I. N. T., Arania, R., & Alfarisi, R. (2014). Suadnyana, I. N. T., Arania, R., & Alfarizi, R. (2014). Perbedaan Pengaruh Pemberian Boraks dengan Dosis Bertingkat Terhadap Gambaran Histopatologi Organ Ginjal Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) GALUR WISTAR. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 1(2). *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 1(2), 112–118.
- Suarti, B., Bara, U. R. & Fuadi, M. (2016). Pembuatan Bakso dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Sucipto, C. D., (2015). *Keamanan Pangan: Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing
- Sugihartini, N., Fudholi, A., Pramono, S., & Sismindari, S. (2014). Validasi Metode Analisa Penetapan Kadar Epigallocatekin Galat dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi.

- Sunarlim, R. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suseno, D. (2019). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks pada Bakso Menggunakan Kertas Turmerik, FT – IR Spektrometer dan Spektrofotometer Uv -Vis. *Indonesia Journal of Halal*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i1.4968>
- Tiku, M., Angraeni, M., & Sanusi, I. (2019) Test of Sodium Aluminate (Borax) Content In meatballs (Bakso) in North Sangatta Sub-District. *Hasanuddin Journal of Animal Science Open Access*. 1(1), 12–18.
- Tubagus, I., & Citraningtyas, G. (2013). Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks dalam Bakso Jajanan di Kota Manado. *Pharmacon*, 2(4), 142–148.
- Usmiati, S. (2009). Bakso Sehat. Bogor: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Wahyuningsih, H. P. & Kusmiyati, Y. (2017). Anatomi Fisiologi. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Windayani, K. (2010). Kandungan Boraks dan Cemarkan Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wulandari, L. (2011) .Kromatografi Lapis Tipis. Jember: PT Taman Kampus Presindo.
- Yanlinastuti & Fatimah, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Kadar Zirkonium dalam Paduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *PIN Pengelolaan Instalasi Nuklir*, 1(17), 22–33.

- Yeni M.M. Aniesa F. D. I. (2015). Kromatografi Lapis Tipis-Densitometri untuk Analisis Residu Pestisida Diazinon dalam Sawi Hijau (*Brassica juncea L.*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 149.
- Yuliarti, Nurheti. (2007). *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta
- Yusthinus, T. M, B., & Ambon, K. (2020). Analisis kandungan boraks dan formalin pada bakso di kota ambon. *1*(1), 37–43.