

DAFTAR PUSTAKA

- Amin A. 2011. Identifikasi Formalin dalam Produk Mie Basah dan Tahu dengan Metode Kualitatif Larutan KMnO₄. *Jurnal Tasimak*, Vol. 11, No.I.
- Astawan M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1992. *Mie Basah. SNI. 01-2987-1992*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2000. *Mie Instan. SNI. 01.3551.2000*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Cahyadi W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. PAU Pangan dan Gizi.
- Indrasti NS, Suprihatin, Setiawan WK. 2012. Kombinasi Kitosan-Ekstrak Pala Sebagai Bahan Antibakteri dan Pengawet Alami pada Filet Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 22 (2):122-130 (2012).
- Kurnianingrum VI. 2008. *Efektifitas Desinfektan Alami dari Chitosan sebagai Pereduksi Bakteri Eschericia coli dan Beberapa Bakteri Lain yang Teridentifikasi pada Udang Galah Segar*. Skripsi. Institute Pertanian Bogor.
- Maulana DH. 2007. *Stabilitas Larutan Kitosan 1,5% sebagai Antibakteri pada Penyimpanan Suhu Ruang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Nurainy F, Samsul R, dan Yudiantoro. 2008. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Aktivitas Antibakteri dengan Metode Difusi Agar (Sumur). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol. 13, No. 2.
- Pahrudin. 2006. *Aplikasi Bahan Pengawet untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi RD, Ari Eka S, Siska EK, Fauzi A, Heri W. 2008. *Pelatihan Pembuatan Chitosan dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Alami untuk Memperlama Daya Simpan pada Makanan di Kelurahan Pucangsawit*. Proposal Lolos PKMM Dikti 2008. <http://siskaela@blog.uns.ac.id>

- Prasetyaningrum A, Rokhati N, Purwintasari S. 2006. *Rekayasa Teknologi Produksi Chitosan dari Limbah Udang sebagai Pengawet Bahan Makanan Pengganti Formalin: Upaya Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kabupaten Pati. Prosiding Workshop Hasil Program Fasilitas Perguruan Provinsi Jawa Tengah*. Polines. Semarang.
- Prawira A. 2013. *BPOM: 13,16% Jajanan Buka Puasa Mengandung Formalin dan Boraks*. Artikel Publikasi. www.bankbjb.co.id. Dikunjungi 20 Agustus 2013.
- Prayitna G. 2009. *Apa Itu Chitosan dan Apa Manfaatnya*. Diakses 13 Juli 2013. <http://gunawanprayitna.wordpress.com/2009/12/18/apa-itu-chitosan-dan-apa-manfaatnya/>.
- Prayudi T dan Susanto JP. 2000. Chitosan sebagai Bahan Koagulan Limbah Cair Industri Tekstil. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, Vol. 1, No. 2, Januari 2000, Hal: 121 – 125.
- Pustikayanti Y. 2012. Pengaruh Perendaman Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) Terhadap Total Plate Count dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi (Studi Eksperimen Sebagai Upaya Alternatif Pengganti Boraks pada Bahan Pangan). *Unnes Journal of Public Health* 1 (1) (2012).
- Rahayu N. 2007. *Hubungan antara Hygiene Sanitasi Lingkungan Warung dan Praktek Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rustandi D. 2011. *Powerful UKM: Produksi Mi*. Tiga Serangkai. Solo.
- Satyajaya W dan Nawansih O. 2008. Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet terhadap Masa Simpan Mie Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 13, No. 1.
- Sedjati S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Chitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sihombing PA. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Soeroso L. 1993. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi*. Laboratorium Mikrobiologi. Jurusan Biologi. UNSOED, Purwokerto.

- Sudarwati. 2007. *Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Tsai, Guo-Jane, Wan-Huey Su, Hsing-Chen Chen and Choring-Lang Pan. 2002. Antimicrobial Activity of Shrimp Chitin and Chitosan from Different Treatments and Applications of Fish Preservation. *Fisheries Science*. Vol.68:170-177
- Wardaniati RA dan Setyaningsih S. 2009. *Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Widyaningsih TD dan Murtini ES. 2006. *Alterntif Penggunaan Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Angrisarana. Surabaya.
- WHO. 2002. *Concise International Chemical Assessment Document 40 Formaldehyde*. Geneva: World Health Organization
- Yanti W, Suwondo, Febrita E. 2013. *Efektivitas Chitosan Kulit Udang Terhadap Nilai Gizi Mie Basah Sebagai Sumber Belajar Biologi dengan Model Pembelajaran Problem Based Learning pada Konsep Bioteknologi*. Universitas Riau. Pekanbaru.