

DAFTAR PUSTAKA

- Bpom (2013). Batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet nomor 36 tahun 2013.
- Budiyanto, M, A, K. (2002). Dasar-dasar ilmu gizi malang: Universitas Muhammadiyah malang press.
- Cahyadi, W. (2006). Analisis dan aspek Kesehatan bahan tambahan pangan edisi 1. Jakarta, bumi askara.
- Hartati, F, K. (2017). Perkembangan produk jelly drink temulawak (curcuma xanthorrhiza roxb) sebagai pangan fungsional. Jurnal Teknik industry heusristic 14 (2) hal. 107-122.
- Ishak, E. (2012). Ilmu dan teknologi pangan, penerbit identitas universitas hasanuddin, Makassar.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2012). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta, Kemenkes RI.
- Rana, dkk. (2015). Identifikasi Boraks pada cincau hitam yang diproduksi beberapa produsen cincau hitam dikota padang. Jurnal Fakultas kedokteran Universitas Andalas padang.
- Suseno, (2019). Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan boraks pada bakso menggunakan kertas tumerik, FT-IR Spektrometer dan spektrofotometer Uv-Vis. Indonesia Journal Of Halal Vol 2 No 1 Juli 2019.
- Widyaningsih, T, W, dan E,S Murtini (2006). Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. Trubus agirasana, Surabaya.

Yazid, Dkk. (2016). Eksplorasi dan identifikasi karakter morfologi tanaman cincau hitam (*mesona palustris* BI) Dipacitan magetan dan ponorogo. Jurnal produksi tanaman.

Yuliarti Nurheti, (2007). Awas bahaya dibalik lezatnya makanan, penerbit andi Yogyakarta.