

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuchecaria, N., Khumaira Sari, A. and Fatmawati, E. (2017) Analisis Kualitatif Formalin pada Ayam Yang Dijual Di Pasar lama wilayah Banjarmasin Qualitative Analysis Of Formaldehyde Content in the Chicken Sold at Pasar Lama Banjarmasin, Jurnal Ilmiah Ibnu Sina.
- Cahyadi, W. (2023) Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Choerudin, A. et al. (2022) Manajemen Koperasi dan UMKM. Edited by E. Purnama Sari and A. Syahputri. Sumatera Barat: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Daelis, D., Daramusseng, A. and Hansen, H. (2023) ‘Kandungan Formalin pada Buah (Anggur dan Apel) dan Gambaran Pengetahuan Penjual tentang Penggunaan Formalin di Jalan Yos Sudarso Kota Sangatta’, Jurnal Kesehatan Masyarakat, 11(1), pp. 105–113.
- Fadilah, R. (2013) Beternak Ayam Broiler. Edited by A. Liliyah. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.
- Franklin, Q.B. et al. (2020) ‘Uji Kandungan Formalin pada Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Wilayah Depok Sleman Yogyakarta’, 1(1), pp. 22–27.
- Ghazi, F. (2021) Gunakan Metode ASUH untuk Memilih Daging Ayam yang baik. Edited by Tim Elementa. Elementa Agro Lestari.
- Handayani, T. and Mutiara, S. (2020) ‘Pemeriksaan Kandungan Zat Kimia Formalin pada Bakso Ikan dan Tahu’, Jurnal Katalisator, 5(1), p. 81.
- Harmayani, E., Gardjito, M. and Santoso, U. (2019) Makanan Tradisional Indonesia. Yogyakarta: Gadjah mada University Press.
- Hayat, F. and Darusmini, D. (2021) ‘Analisis Faktor Penggunaan Formalin pada Pedagang Tahu di Pasar Tradisional Kota Serang’, Jurnal Surya Muda, 3(2), pp. 121–132.
- Hoque, Md.S. et al. (2016) ‘Quantitative Risk Assessment for Formalin Treatment in Fish Preservation: Food Safety Concern in Local Market of Bangladesh’, Procedia Food Science, 6, pp. 151–158.
- Ibrahim, R., Suharman, A. and Kartika Sari, D. (2021) Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Phase Needham. Palembang: Bening Media Publishing.
- Indriati and Widiyatmoko, A. (2020) Pasar Tradisional. Alprin.

- Putera, R. (2023) Kimia Dalam Rumah Tangga. Edited by Tim Editor Bayfa Cendekia. Madiun: CV. Bayfa Cendekia Indonesia.
- Sukmawati, S., Ratna, R. and Fahrizal, A. (2018) ‘Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar’, Scripta Biologica, 5(1), pp. 51–53.
- Supomo (2020) Manfaat Tanaman Herbal dalam Meningkatkan Kualitas Ayam Pedagang. Edited by Permata Diah. Samarinda: CV. Nas Media Pustaka.
- Ulilbab, A. et al. (2023) Keamanan Pangan. Edited by F. Fadhila. Banten: PT. Sada Kurnia Pustaka.
- Winarno and Sulistyowati Rahayu, T. (1998) Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Wulandari (2022) ‘Gambaran Pengetahuan Pedagang Dalam Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Tradisional Kedungprahu’, Jurnal Kesehatan Masyarakat, 6(2), pp. 1341–1345.
- Zein, U. and El Newi, E. (2019) Ilmu Kesehatan. Yogyakarta: CV. Budi Utama.