

DAFTAR PUSTAKA

- Aldawsari, A. M. (2025). Spectrophotometric Method for the Assessment of Formaldehyde in Enviromental and Food Samples. *Journal of Food Composition and Analysis*, 143.
- Anindita, G. (2019). *Penetapan Kadar Formalin dalam Ikan Asin di Pasar wilayah Kecamatan Jebres dengan Metode Spektrofotometer UV-Vis*. Universitas Setia Budi Surakarta.
- Antaresty, A., Purnomo, A. H., & Handayani, K. N. (2020). Konsep Redesain Zonasi dan Perluangan Pasar Klaten dengan Pendekatan Arsitektur Perilaku. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Arsitektur*, 3(1), 104–113.
- AOAC International. (2016). Appendix F: Guidelines for Standard Method Performance Requirements. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. <https://doi.org/10.1093/9780197610145.005.006>.
- Apriliyani, S. A., Martono, Y., Riyanto, C. A., Mutmainah, M., & Kusmita, L. (2018). Validation of UV-VIS Spectrophotometric Methods for Determination of Inulin Levels from Lesser Yam (*Dioscorea esculenta* L.). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21(4), 161–165. <https://doi.org/10.14710/jksa.21.4.161-165>.
- Arifah, F. N., Fitria, F., & Septyaningrum, E. (2024). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Vitamin C pada Buah Ceremai (*Phyllanthus acidus* (L.) Skeels.). *Jurnal Pharma Bhakta*, 4(2), 47–54.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Ariyetti. (2019). Analisis Mutu Tahu dari Beberapa Produsen Tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 143–148.
- Ayuchecaria, N., Sari, A. K., & Fatmawati, E. (2017). Analisis Kualitatif Formalin pada Ayam yang dijual di Pasar Lama wilayah Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(1), 51–59.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Klaten. (2018). Kelompok Sentra Industri dan Jumlah Unit Usaha Menurut Bidang Usaha di Kabupaten Klaten Tahu 2014. Retrieved March 21, 2025, from <https://klatenkab.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTMjMQ==/kelompok-sentra-industri-dan-jumlah-unit-usaha-menurut-bidang-usaha-di-kabupaten-klaten-tahun-2014.html>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Klaten. (2024). Jumlah Pasar 2021-2023. Retrieved March 21, 2025, from <https://klatenkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjIzIzI=/jumlah-pasar.html>.
- Badan SNI. (1998). Standar Nasional Tahu 01-3142-1998. Jakarta: SNI.

- Bawono, P. A. S. (2010). *Analisis Kebutuhan Ruang Parkir Pasar Klaten Kabupaten Klaten - Jawa Tengah*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- BPOM RI. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 Tentang Bahan Baku yang dilarang dalam Pangan Olahan. Retrieved March 21, 2025, from <https://peraturan.bpk.go.id/Details/183201/peraturan-bpom-no-7-tahun-2018>.
- Dewi, S. R. (2019). Identifikasi Formalin pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK)*, 2(1), 45–51.
- Dinas Kesehatan Gunung Kidul. (2018). *Formalin*. Dinas Kesehatan Kabupaten Gunung Kidul. Retrieved December 21, 2024, from <https://dinkes.gunungkidulkab.go.id/formalin/>.
- Direktorat Standarisasi Pangan Olahan Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Formaldehida dalam Pangan Olahan yang Terbentuk Karena Proses*. Jakarta: *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Djamal, N., Cahyadi, D., & Maulana, Y. A. (2023). Analisis Kualitas Produk Tahu Kuning dengan Metode Six Sigma-Kaizen di PD. TBS. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1–9.
- Eurachem. (2025). *The Fitness for Purpose of Analytical Methods A Laboratory Guide to Method Validation and Related Topics (3rd Ed)*.
- Fernandez, J. P. S., Mendoza, M. D. V, Torre, B. C. B., & Quinto, E. C. (2018). Development of a Detection Method of Formalin in Foods Based on Chromotropic Acid Test. *Department of Chemical Engineering, University of Santo Tomas Manila, Philippines*.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45–52. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>.
- Fitrianiingsih, N., Mustafa, C. H., & Sunyoto, S. (2019). Penetapan Kadar Formalin pada Tahu di Pasar X dengan Metode Spektrofotometri Visible. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(1), 10–17. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i1.69>.
- Harsojo, H. (2012). *Analisis Makanan dan Lingkungan secara Fisika-Kimia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Haura, C. L., Yanti, I., & Pauzan, M. (2023). Alat Pendeteksi Formalin Menggunakan Deret Sensor HCHO dan MQ-7 dengan Logika Fuzzy. *Jurnal Nasional Teknik Elektro dan Teknologi Informasi*, 12(2), 117–123. <https://doi.org/10.22146/jnteti.v12i2.7097>.

- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231–237. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375>.
- Herlina, C. (2022). Pengujian Bahan Berbahaya Formalin pada Makanan. *Akademi Farmasi Surabaya*.
- Horwitz, W., & Albert, R. (2006). The Horwitz Ratio (HorRat): A Useful Index of Method Performance with Respect to Precision. *Journal of AOAC International*, 89(4), 1095-1109.
- ICH Harmonisation for Better Health. (2023). Validation of Analytical Procedures Q2(R2).
- Iskandar, D. (2017). Perbandingan Metode Spektrofotometri Uv-Vis dan Iodimetri dalam Penentuan Asam Askorbat sebagai Bahan Ajar Kimia Analitik Mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian Berbasis Open-Ended Experiment dan Problem Solving. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 10(1), 66–70.
- Isnaeni, N., & Nopi, N. S. (2023). Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar Bahan Baku Lapatinib Ditosylate secara KCKT-DAD. *Eruditio: Indonesia Journal of Food and Drug Safety*, 4(1), 33–42. <https://doi.org/10.54384/eruditio.v4i1.178>.
- Jonathan, J., Masfufatun, M., Syahida, M. P., Pradnyandari, N. M. P., Pigome, T. M., Alya, F. S., Dewi, A. R. A., Prananda, M. R., Fitri, N., Izzudin, M. A., & Apriliyani, R. D. (2024). Identifikasi Senyawa Rhodamin B, Boraks dan Formalin pada Berbagai Makanan Basah di Kecamatan Kenjeran Surabaya. *Prosiding Seminar Nasional Kusuma III*, 2, 383–392.
- Khasanah, K., & Rusmalina, S. (2019). Identifikasi Bahan Pengawet Formalin dan Borak pada Beberapa Jenis Makanan yang Beredar di Pekalongan. *Jurnal PENA*, 33(2), 28–33.
- Khofipah, N., Hartini, S., & Farpina, E. (2023). Gambaran Kadar Protein Tahu direbus dan Tidak direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan di Kulkas. *BJSME: Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(3), 133–146. <https://doi.org/10.21093/bjsme.v3i3.6872>.
- Kiroh, N. S. A., Tiwow, G. A. R., Paat, V. I., & Ginting, A. R. (2019). Analisis Formalin pada Tahu yang Beredar di Pasar Tomohon, Pasar Tondano dan Pasar Karombasan. *Biofarmasetikal Tropis*, 2(1), 78–84. <https://doi.org/10.55724/jbiofartrop.v2i1.42>.

- Marliza, H., Suhaera, S., & Saputri, T. A. (2019). Analisis Kualitatif Formalin pada Ikan Asin di Pasar Jodoh Kota Batam. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 16(02), 307–314.
- Mayasari, Y., Purwanitningsih, E., & Sugiantari, N. (2024). Identifikasi dan Penetapan Kadar Formalin pada Tahu Putih di Lima Pasar daerah Jakarta Timur dengan Metode Spektrofotometri Visible. *Anakes: Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, 10(1), 39–48. <https://doi.org/10.37012/anakes.v10i1.2151>.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Miasur, M. P., Suhardi, B., & Suletra, I. W. (2021). Pengukuran Pemenuhan Standar GMP dan WISE pada Pabrik Tahu Karya Mukti Bandungan. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 20(2), 189–198. <https://doi.org/10.20961/performa.20.2.53448>.
- Min, Y., Fu, D., Liu, H., Yuan, C., Wang, L., Cao, M., Sun, A., Yang, W., & Liu, J. (2023). Highly Selective Detection of Formaldehyde and its Analogs in Clams Based on Unique and Specific Conjugation Reactions via Ultraviolet-Visible Absorptions. *Chinese Journal of Analytical Chemistry*, 51(8), 1-7.
- Muslich, M. A., Isnaeni, I., & Sudjarwo, S. (2020). Validasi Metode Spektrofotometri UV untuk Penetapan Kadar Kolkisin dalam Infus Kembang Sungsang. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 7(1), 7–13.
- Muthahhar, M. A. (2021). *Pengaruh Suhu Air Perendaman Terhadap Proses Laju Penyerapan Air pada Kedelai*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nababan, D., Indriana, R., & Sitepu, R. (2018). Analisis Kandungan Formaldehid pada Tahu yang dijual di Pasar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Lingkungan Hidup*, 1(2), 1–10.
- Pemerintah Kabupaten Klaten. (2021). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Klaten Tahun 2021-2026.
- Pengadilan Negeri Klaten. (2024). Wilayah Yuridiksi Klaten. Retrieved October 1, 2024, from <https://pn-klaten.go.id/main/tentang-pengadilan/profile-pengadilan/wilayah-yuridiksi>.
- Puspita, L. (2023). *Identifikasi Penggunaan Formalin pada Cabai Merah, Bawang Merah, dan Bawang Putih Giling di Pasar Tradisional Kecamatan Tambun Selatan*. Institut Teknologi Indonesia.

- Rahmawati, Y. D. (2022). Analisis Kualitatif Formalin pada Tahu yang Beredar di Pasar Desa Kupu Kota Brebes. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(2), 12–16.
- Ramadhan, A. (2023). Proses Pembuatan Tahu di Pabrik Tahu Desa Dadimulyo serta Dampak Pandemi Covid-19 terhadap Produksi Tahu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 4(2), 135–145. <http://dx.doi.org/10.36596/jpkmi.v4i2.472>.
- Refwalu, M. H., Rorong, J. A., & Sudewi, S. (2016). Analisis Kandungan Formalin pada Berbagai Jenis Daging di Pasar Swalayan Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4), 168–173.
- Rivianto, F. A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Review : Analisis Peredaran Penggunaan Pengawet Legal dan Ilegal yang digunakan pada Produk Pangan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(1), 118–126. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.18>.
- Robbani, D. A. F. A., Kurniawan, M. F., & Hapsari, D. R. (2023). Identifikasi Formalin dan Methanyl Yellow pada Tahu Kuning di Pasar Tradisional di Kecamatan Pasar Kemis Kabupaten Tangerang. *Karimah Tauhid*, 2(4), 893–900.
- Rohmah, S. A. A., Muadifah, A., & Martha, R. D. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(2), 120–127. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i2.265>.
- Rosita, N. (2020). *Analisis Kandungan Formalin pada Tahu di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Kota Tangerang Selatan*. Pusat Penelitian dan Penerbitan (Puslitpen) LP2M UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rosita, N. (2022). Uji Formalin pada Tahu yang diperdagangkan di Ciputat Tangerang Selatan. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 5(1), 51–59. <https://doi.org/10.31602/dl.v5i1.6766>.
- Rukmana, J., Taufik, Y., Salam, W. Q., Latuconsina, N. F., & Rizki, F. (2023). Kajian HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Proses Produksi Tahu Susu. *Communnity Development Journal*, 4(4), 7189–7197.
- Sahumena, M. H., Ruslin, R., Asriyanti, A., Nurrohinta, E., & Djuwarno, D. (2020). Identifikasi Jamu yang Beredar di Kota Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 2(2), 65–72.
- Salsabila, A. N. Z. (2024). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin

pada Tahu di 5 Pasar Tradisional Kabupaten Sleman. *Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 3(2), 1–7.

Saputra, D. P. (2024). *Identifikasi Formalin pada Tahu Putih Mentah di Pasar Tradisional Kota Semarang Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta.

Sari, A. N., Anggraeyani, D., Fautama, F. N., Dirayathi, M., Misdal, M., Marfani, N. A., Nurfadhillah, N., & Usliana, U. (2017). Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2017*, 306–310.

Sari, A. N., Rahmadani, R., & Hidayah, N. (2021). Identifikasi Kadar Formalin pada Tahu Mentah yang dijual di Pasar Tradisional Kota Banjarmasin. *Journal Pharmaceutical Care and Sciences*, 2(1), 5–14. <https://doi.org/10.33859/jpcs.v2i1.124>.

Sari, I. (2018). *Uji Kualitatif Kandungan Formalin pada Jajanan Sekolah di Kota Surakarta Tahun 2018*. Universitas Muhamadiyah Semarang.

Sebaei, A. S., Gomaa, A. M., El-Zwahry, A. A., & Emara, E. A. (2018). Determination of Formaldehyde by HPLC with Stable Precolumn Derivatization in Egyptian Dairy Products. *International Journal of Analytical Chemistry*, 8(2018). <https://doi.org/10.1155/2018/2757941>.

Sinurat, J. P., Karo, R. M. B., & Syarifuddin, S. (2023). Sosialisasi Penyalahgunaan dan Bahaya Formalin Sebagai Pengawet dalam Bahan Makanan di Kecamatan Lubuk Pakam. *Jurnal Pengmas Kestra (Jpk)*, 3(1), 88–93. <https://doi.org/10.35451/jpk.v3i1.1767>.

Sulthoniyah, S. T. M., & Rachmawati, N. F. (2022). Identifikasi Kandungan Formalin dan Boraks pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Karangrejo Kecamatan Banyuwangi. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 78–83.

Sumarmi, S., Triyono, K., & Karyantina, M. (2018). Peningkatan Produksi dan Konsumsi Tahu serta Pelatihan Mengolah Ampas Tahu di MojoSonggo, Surakarta. *UNISRI*, 172–176.

Suseno, D. (2021). Validasi Metode Analisis Formalin dan Aplikasinya pada Ikan Asin. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 173-182.

Talu, V. A. T., Kurniawan, H., & Nugraha, F. (2023). Identifikasi Timbal dan Verifikasi Destruksi dengan Metode Spiking pada Sampel Kangkung Darat di Kota Pontianak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(1), 69–76. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i1.18891>.

- Tatuh, H. A., Rorong, J., & Sudewi, S. (2016). Analisis Kandungan Formalin pada Berbagai Jenis Ikan di Kota Manado. *PHARMACON: Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 5(4), 162–167.
- Trisnawati, T. (2018). *Total Bakteri, Kekenyalan dan Sifat Sensori Tahu Putih dengan Perendaman Larutan Kitosan Berdasarkan Lama Simpan pada Suhu Ruang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Umbingo, S. C., Sudewi, S., & Wewengkang, D. S. (2015). Validasi Metode Analisis Formalin dalam Daging Paha Ayam di Kota Manado. *Pharmacoon*, 4(3), 139–146.
- USP. (2024). Validation of Compendial Procedures, 1225.
- UU RI. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Wahyudi, R., Indriani, H., & Haris, M. S. (2022). Tahu Sabar (Sari Bahari) Upaya Pemanfaatan Limbah Produksi Garam sebagai Tahu Bahan Organik Ramah Lingkungan bagi Penderita Stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1), 44–52. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1.2022.44-52>.
- Wahyuni, A. M., Afthoni, M. H., & Rollando. (2022). Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Spektrofotometri UV Vis Derivatif untuk Deteksi Kombinasi Hidrokortison Asetat dan Nipagin pada Sediaan Krim. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.33479/sb.v3i1.181>.
- Widianto, W., Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, Y. S. (2021). Analisa Cemaran *Eschericia Coli* dan *Salmonella* SP serta Kualitas Fisik Tahu ditinjau dari Sanitasi Pabrik Tahu di Sentra Industri Tahu Krajan Mojosoongo Surakarta. *Intelektiva : Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 03(03), 1–11.
- Widyan, R., & Ratulangi, W. R. (2024). Identifikasi Formalin dan Boraks pada Sampel Tahu, Mie Kuning dan Terasi Menggunakan Tes Kit. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1), 71–77. <https://doi.org/https://doi.org/10.55338/saintek.v6i1.3168>.
- Wulandari, A., & Nuraini, F. (2020). Hasil Uji Penggunaan Boraks dan Formalin Pada Makanan Olahan. *Jurnal Info Kesehatan*, 10(1), 279–288.
- Wulandari, N. A. (2024). *Identifikasi Kandungan Formalin pada Tahu Putih di Pasar Gamping dan Pasar Sleman dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta.