

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. Nugroho, E. Rosdiana, dan A. Suhendi, “pengembangan alat deteksi kandungan formalin berbasis mikrokontroler pada ayam menggunakan sensor warna tcs3200,” *E-Proceeding of Engineering*, vol. 10, hlm. 114–118, Februari 2023.
- [2] Q. B. Franklin, E. Runi Kristiani, dan H. Febriani, “uji kandungan formalin pada ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern di wilayah depok sleman yogyakarta,” *Jurnal kesehatan dan pengelolaan lingkungan*, vol. 1, no. 1, hlm. 22–27, 2019.
- [3] R. Setiawan Sihombing dan O. Candra, “rancang bangun alat pendekripsi formalin dan boraks pada bahan pangan berbasis IoT,” *Jurnal teknik elektro Indonesia*, vol. 3, no. 2, hlm. 202, 2022.
- [4] A. Azis Syarif, D. Walady Utama, M. Zurairah Siregar, dan B. Santri Kusuma, “Pembuatan alat pendekripsi formalin berbasis arduino uno menggunakan sensor HCHO pada makanan mie kuning,” *Al Ulum Seri Sainstek*, vol. 2, 2022.
- [5] Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangandan Bahan Berbahaya dan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, “Formaldehida (Larutan 37%),” Badan POM. [Daring]. Tersedia pada: <https://sib3pop.menlhk.go.id/B3/Formaldehida.htm> [Diakses: 11 Juli 2024].
- [6] C. Mutia, “Bahaya Formalin pada Ayam Potong,” Kompasiana. [Daring]. Tersedia pada: <https://www.kompasiana.com/cut90558/603c4c5cd541df723e387dd2/bahaya-formalin-pada-ayam-potong> [Diakses: 19 Oktober 2023].
- [7] Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan, “Badan POM tindak tegas sarana produksi tahu berformalin beromset ratusan juta di Parung,” Badan POM. [Daring]. Tersedia pada: <https://www.pom.go.id/siaran-pers/badan-pom-tindak-tegas-sarana-produksi-tahu-berformalin-beromset-ratusan-juta-di-parung> [Diakses: 19 Oktober 2023].

- [8] P. Pratiwi, S. Aryza, dan S. Anisah, “*Design and build formaldehyde detector on food with HCHO sensor based on arduino uno.*” Skripsi program studi Teknik Elektro, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pembangunan Panca Budi, Agustus 2019.
- [9] F. S. AZZAHRA, “Rancang bangun alat pendekksi bahan kimia pada makanan berbasis *Internet of Things* (IoT),” Skripsi Program Studi Telekomunikasi Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Jakarta, Agustus 2021.
- [10] A. Rifa’i, E. Citra Yanizar, I. Dwisaputra, A. Febriansyah, P. Manufaktur, dan N. Bangka, “Rancang bangun alat pendekksi kandungan formalin pada makanan berbasis *Internet of Things*,” *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Terapan 2022*, hlm. 16–21, 2022.
- [11] W. O. Lisnawati, H. T. Mokui, dan L. B. Aksara, “Sistem pendekksi formalin pada daging ikan menggunakan *grove* HCHO berbasis IoT,” *ANIMATOR*, vol. 1, hlm. 80–86, 2023.
- [12] M. Syukri dan R. Mukhaiyar, “Alat Pendekksi Formalin Pada Makanan Menggunakan IoT,” *R2J*, vol. 3, no. 2, hlm. 80–87, 2021, doi: 10.38035/rrjv3i2.
- [13] A. gafur *dkk.*, “Rancang bangun pendekksi formalin dan boraks pada makanan berbasis *Internet of Things* (IoT),” *Artificial Intelligence and data science*, vol. 3, no. 2, hlm. 1–8, 2023.
- [14] F. Utaminingrum dan E. Setiawan, “Sistem Klasifikasi Kualitas Daging Ayam menggunakan Metode *K-Nearest Neighbors* berbasis Arduino,” *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, vol. 4, no. 5, hlm. 1455–1461, 2020, [Daring]. Tersedia pada: <http://j-ptiik.ub.ac.id> [Diakses: 19 Oktober 2023].
- [15] B. Y. Wayana, R. Munadi, dan S. N. Hertiana, “Alat pendekksi zat rhodamine b, formalin, boraks dan pewarna tekstil pada makanan menggunakan metode fuzzy mamdani berbasis *Internet of Things* (IoT),” *e-Proceeding of Engineering*, vol. 9, hlm. 297–310, 2022.

- [16] B. E. Simanjuntak, M. Situmorang, S. Humaidi, dan M. Sinambela, “*Indentification of beef in beef and chicken experiments using conducting polymer sensor series and kohonen algorithm method*,” *International Journal of Research in Vocational Studies (IJRVOCAS)*, vol. 2, no. 4, hlm. 48–55, Jan 2023, doi: 10.53893/ijrvocasv2i4.162.
- [17] N. Fitrya, S. Putra Wirman, dan R. Gusfita, “*Design of formalin use investigation system in food using android-based tcs34725 color sensor*,” *E-Jurnal UMRI*, vol. 4, hlm. 36–38, 2019, [Daring]. Tersedia pada: <https://lifestyle.okezone.com> [Diakses: 20 Oktober 2023].
- [18] K. Tabassum, A. A. Memi, N. Sultana, A. W. Reza, dan S. D. Barman, “*Food and formalin detector using machine learning approach*,” *Int J Mach Learn Comput*, vol. 9, no. 5, hlm. 609–614, Sep 2019, doi: 10.18178/ijmlc.2019.9.5.847.
- [19] M. H. Manurung, “Gambaran pengetahuan pedagang tahu tentang formalin dan pemeriksaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar tradisional kabanjahe kabupaten karo tahun 2019,” Skripsi Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan 2019.
- [20] S. ulfah F. Hasanah, M. F. Kurniawan, dan S. Aminah, “Analisis kandungan formalin pada ikan asin di pasar tradisional sukabumi serta hubungannya dengan pengetahuan penjual tentang formalin,” *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, vol. 5, no. 2, hlm. 18, Nov 2021, doi: 10.20884/1.jgipas.2021.5.2.4569.
- [21] Daelis, A. Daramusseng, dan Hansen, “Kandungan formalin pada buah (anggur dan apel) dan gambaran pengetahuan penjual tentang penggunaan formalin di jalan Yos Sudarso kota Sangatta,” Jurnal kesehatan masyarakat, vol. 11, no. 1, hlm. 105–113, 2023.
- [22] D. Adji, A. Susanty, dan M. Tafsin, “Analisis kualitas daging ayam broiler asal pasar swalayan dan pasar tradisional di kota Medan Sumatera Utara,” *Jurnal Sain Veteriner*, vol. 39, no. 3, hlm. 224, Des 2021, doi: 10.22146/jsv.54354.

- [23] K. Khasanah dan S. Rusmalina, “Identifikasi bahan pengawet formalin dan borak pada beberapa jenis makanan yang beredar di pekalongan,” PENA, vol. 33, hlm. 28–33, 2019.
- [24] Y. Ilmiyah *dkk.*, “Pengaruh pengetahuan dan sikap pedagang bakso dengan penggunaan boraks dan formalin pada bakso di wilayah kecamatan Arahan kabupaten Indramayu tahun 2023,” Jurnal kesehatan masyarakat, vol. 8, no. 3, hlm. 459–466, 2023.
- [25] D. Siswanto, D. Syauqy, dan A. S. Budi, “Sistem klasifikasi ikan tongkol yang mengandung formalin dengan sensor HCHO dan sensor ph menggunakan metode *k-nearest neighbor* berbasis arduino,” Jurnal pengembangan teknologi informasi dan ilmu komputer, vol. 3, no. 10, hlm. 9993–9997, 2019, [Daring]. Tersedia pada: <http://j-ptiik.ub.ac.id> [Diakses: 20 Oktober 2023].
- [26] F. Adani dan S. Salsabil, “*Internet of Things* sejarah teknologi dan penerapannya,” *isu teknologi stt manda A*, vol. 14, hlm. 92–99, 2019.
- [27] A. Selay *dkk.*, “*Internet of Things*,” *Karimah Tauhid*, vol. 1, 2022.
- [28] A. A. Arsadi dan E. Haryatmi, “Pemanfaatan aplikasi telegram dan internet of things pada pemantauan tempat sampah,” Jurnal nasional informatika dan teknologi jaringan, vol. 5, no. 2, 2021, doi: 10.30743/infotekjarv5i2.3639.
- [29] P. Studi, F. Fakultas, dan S. Dani, “*Prototype* robot monitoring wilayah pasca kebakaran dengan *wireless* kontroler modul esp32-cam dan nodemcu esp8266 berbasis IoT,” 2023.
- [30] C. Anam, *E-book ESP8266*. 2019. [Daring]. Tersedia pada: <https://www.anakkendali.com/2019/01/02/download-ebook-esp8266-iot/> [Diakses: 22 November 2023].
- [31] H. Suryantoro dan A. Budiyanto, “*Indonesian journal of laboratory prototype* sistem monitoring level air berbasis labview & arduino sebagai

sarana pendukung praktikum instrumentasi sistem kendali,” *Indonesia journal of laboratory*, vol. 1, no. 3, hlm. 1624, 2019.

- [32] P. Aditama Putra, “Perancangan *prototype* pendekripsi banjir berbasis *Internet of Things* (IoT),” *Jurnal penelitian*, vol. 4, no. 2, hlm. 121–129, 2022.
- [33] S. P. Santoso dan F. Wijayanto, “Rancang bangun akses pintu dengan sensor suhu dan *handsanitizer* otomatis berbasis arduino,” *Jurnal Elektro*, vol. 10, hlm. 20–31, 2022.
- [34] M. Hasbi dan N. R. Saputra, “Analisis Quality of Service (QoS) jaringan internet kantor pusat *king bukopin* dengan menggunakan *wireshark*,” *Jurnal UMJ*, vol. 12, no. 1, hlm. 17–23, 2021, [Daring]. Tersedia pada: <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/just-it/index> [Diakses: 22 November 2023].
- [35] S. Turangga dan Y. Arie, “Analisis internet menggunakan parameter *Quality of Service* pada alfamart tuparev 70,” *Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika*, vol. 6, no. 1, hlm. 392–398, 2022.
- [36] D. Suseno, “Validasi metode analisis formalin dan aplikasinya pada ikan asin,” *Jurnal Agroindustri Halal*, vol. 7, no. 2, hlm. 173, 2021.
- [37] A. Adiat, F. Alamsyah, dan S. Mulyati, “Implementasi *algoritme k-nearest neighbour* dan *lexicon based* untuk analisis sentimen kepuasan pengguna aplikasi gramedia digital pada media sosial twitter,” *Seminar Nasional Mahasiswa Fakultas Teknologi Informasi (SENAFTI)*, vol. 2, no. 2, 2023.