

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., Putra, P., Agustini, T. W., Wijayanti, I. (2015). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger Neglectus) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 4(2), 1–10.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta, Bumi Aksara.
- Amaliah, A. M. (2013). *Panduan Penyimpanan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta. Kencana.
- Ane, R, L., Selomo, M., Teda, I, Y. (2016). *Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Pasat Tradisional Kota Makassar Studi Kasus : Pasar Terong, Pa'baeng-Baeng Dan Toddopuli*. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, 2(2), 109-111.
- Bustomi, B., Budiyono, B., Edy, H. (2017). *Studi Tentang Keberadaan Industri Ikan Asin Di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung*. Jurnal Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Dan Dewa Ayu Citra Rasmi, Y. F. A. S. (2014). *Fermentasi Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) dalam Pembuatan Peda dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Terkandung dalam Terasi Empang pada Berbagai Konsentrasi Garam*. Jurnal Biologi Tropis, 14(2). 153-161.
- Fatimah, S., Astuti, D. W., & Awalia, N. H. (2017). *Analisis formalin pada ikan asin di pasar giwangan dan Pasar Beringharjo Yogyakarta*. Journal Analytical and Environmental Chemistry, 2(01), 22–2.
- <https://carakehidupan.blogspot.com/pabrik-ikan-asin-berformalin-sudah.html>
- <https://health.detik.com/ikan-asin>
- <https://www.google.com/https://id.wikipedia.org/wiki/Formaldehida/gambar-struktur-bangun-formalin>
- Jamlean, F.W. (2016). *Identifikasi Formalin Pada Berbagai Jenis Ikan Asin Yang Beredar Di Pasar Tradisional X Dan Di Kabupaten Y Yogyakarta Periode Juni 2015*. Jurnal Kefarmasian Akfarindo, 1(1), 42-46.
- Mirna, Karimuna, L., & Asyik, N. (2016). *Analisis Formalin Pada Ikan Asin Di Beberapa Pasar Tradisional Kota Kendari*. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 1(1), 31–36.

- Pipit.(2005). *Ciri-ciri Makanan Yang Mengandung Formalin*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Prameswari, G.N. (2018). *Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah*. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(1), 1–6.
- Rahayu, I. D., Sutawi., Endang, S. H. (2016). *Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (Btp) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging Di Tingkat Keluarga*. *Jurnal Dedikasi*,13, 69–74.
- Rahmawati, Hepi. (2017). *Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kawasan Sukarame Bandar Lampung*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Ramadhani, Prasetya. (2019). *Bahan Kimia Berbahaya Di Sekitar Kita*. Yogyakarta. Rapha Publishing.
- Rz, I. O. (2018). *Pengaruh Perendaman Air Panas Terhadap Kadar Formalin dan Protein pada Ikan Teri*. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal Universitas*, 3(1), 9–15.
- Tarigan, Novita. (2019). *Analisa Kadar Formalin Pada Ikan Asin Yang Diperjual Belikan Dipusat Pasar Medan Dengan Variasi Waktu Perendaman*. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Analis Kesehatan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Ri Medan.
- Thariq, A, S., Fronthea, S., Titi, S. (2014). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger Neglectus) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*,3(3), 104-111.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., Fardiaz, D. (1981). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta, Gramedia.
- Yulisa, Nadya., Enikarmila, A., Miftah, A. (2014). *Uji Formalin Pada Ikan Asin Gurami Di Pasar Tradisional Pekanbaru*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Kedokteran*.1(2),1-12.