

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Putri, N. S., Rosidah, R. S. N., & Ismanita, S. S. 2022. Analisis Kafein Menggunakan Metode Uv-Vis: Tinjauan Literatur. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 4(6) : 12732–12739.
- Afifah,R.Jurnal Pratikum Analitik III Spektroskopis UV-VIS
- Aminonatalina, Ahmadi, dkk. 2016, *Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh terhadap Berat Residu Formalin Ikan Tongkol Berformalin*, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. (12) : 160-167.
- Artiningsih, Ni Kadek., Nursini, Ni Wayan., dan Kusumaningsih, Purwaningtyas. 2021. *Kualitas sosis daging ikan kembung (rastrelliger kanagurt l.) Dengan penambahan puree bit (beta vulgaris l.)*. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman* 5 (1) : 92-104.
- Arinda, S. R. 2017. *Gambaran Formalin Dalam Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Palembang Tahun 2017*. *Journal of Public Health*.
- Astuti, P. 2013. *Pemanfaatan Limbah Air Leri Beras IR 64 sebagai Bahan Baku Pembuatan Sirup Hasil Fermentasi Ragi Tempe Dengan Penambahan Kelopak Bunga Rosella Sebagai Pewarna Alami*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan., 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : 38 tahun 2013, tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan. Jakarta: BPOM.
- BADAN POM. 2016. Bahan Tambahan Yang Dilarang Digunakan Dalam Produk Pangan. *Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, July*.
- Burhan, A. H. 2018. Penurunan Kadar Formalin dalam Ikan Asin Teri Nasi Melalui Perendaman dalam Cuka Makan. *Bhakti Setya Medika*, 3 (1), 22–30.
- Cahyadi,K. Yulawati, A.,N & Lestari, G 2020. *Studi Efektivitas Reduksi Kadar Formalin pada Tahu dengan Perendaman Air Kunyit, Air Cuka dan Air Garam dalam Upaya Penyediaan Pangan Aman*. *Jurnal Ibnu Sina* , 5 (1): 156-164.
- Ciptawati, E., Rachman, IB, Rusdi, HO, & Alvionita, M. 2021. *Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya*. *Jurnal Analisis Kimia Indonesia (IJCA)*, 4(1): 40-46.
- Farid, M., Jannah, A., & Maunatin, A. 2015. The temperature and time influence of

immersion in water solvent against formaldehyde salted level belanak fish (Mugil cephalus). *ALCHEMY: Journal of Chemistry*, 4(2): 121-126.

- Gandjar, I.G. dan Rohman, A., 2015. Spektroskopi Molekuler untuk Analisis Farmasi. Yogyakarta: 49-105 halaman.
- Gandjar, I.G. dan Rohman, A., 2012. *Analisis Obat Secara Spektroskopi dan Kromatografi*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar, hal 59-93 dan 468-490.
- Harningsih T & Susilowati, I. T. 2015. *Metode Reduksi Tahu Berformalin Menggunakan Variasi Konsentrasi Air Garam Yang Ditambahkan Dengan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum L.)*. Jurnal Kesehatan Kusuma Husada.89-95.
- Haikal, M. F., Mulyanto, B., & Pudjono. 2022. *Identifikasi Bahan Tambahan Pangan Formalin pada Bakso dan Tahu yang Beredar di Kecamatan Sirampog*. *Pharmacy Peradaban Journal*, 2(1).
- Hardaningsih, D. W., Putra, K. G. D., & Suirta, I. W. 2017. *Kandungan formalin pada ikan bandeng (Chanos chanos) di Pasar Tradisional dan Modern di Denpasar*. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 11(2): 118-121.
- Jasman, T. 2004. Bundes (Danish Seine) Dan Dampaknya Terhadap Kelestarian Stok Ikan Di Perairan Kota Tegal. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Krisanta Imelda, B. S. 2018. *Mutu Produk Teri (Stolephorus sp.) Kering Pulau Buru Dengan Metode Pengering Surya Tertutup*. JPHPI, 545.
- Kemenkes 2012. Peraturan Menteri Kesehatan 2012,
- Lia, G. A. K. B. S. 2017. *Pengaruh Perendaman Air Panas dan Air Garam Terhadap Kadar Formalin Pada Ikan Teri (Stolephorus sp.)*. *Media of Medical Laboratory Science*, 1(1): 28-33.
- L.C. Passos, M., & M.F.S. Saraiva, M. L. 2019. Detection in UV-visible spectrophotometry: Detectors, detection systems, and detection strategies. *Measurement: Journal of the International Measurement Confederation*, 135, 896–904.
- Marpaung, D. P. 2021. *Efektivitas Perendaman Air Cucian Beras Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Teri* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Manoppo, Glenry; Jemmy Abidjulu dan Frenly Wehantouw., 2014. *Jurnal Analisis Formalin pada Buah Impor di Kota Manado*. Vol. 3. No. 3. ISSN 2302-2493.

- Mimi Sugiarti, S. A. 2019. *Pengaruh Waktu Perendaman Air Garam Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Cumi-Cumi Asin*. Jurnal Analis Kesehatan, 8 (1): 58-62.
- Mohi, R. A. 2014. *Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Niswah, C., Pane, E. R., & Resanti, M. 2016. *Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Km 5 Palembang*. Jurnal Bioilmi, 2 (2):121-128.
- Nurdin, N. 2018. *Tinjauan penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan jajanan anak sekolah*. Jurnal Riset Kesehatan, 7 (2): 85-90.
- Ramdan, U. M. 2018. *Efektivitas Penggunaan Air Leri Terhadap Keberadaan Formalin Yang Terdapat Pada Produk Makanan Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Penelitian Kesehatan , 172.
- Rahmadhani, F., Safrida, & Djufri. 2017. *Pengaruh Perendaman Berbagai Larutan Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Kembung (Scomber canagrota) di Pasar Lambaro Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah , 1.
- Raharyaningsih, Mustika Ratu & Azizah, R. 2017. *Kadar formaldehid udara dan iritasi mata pada pekerja di area produksi pabrik perekat kayu di surabaya*. 9, 191–199.
- Rembang, K., Dwi, L., Aini, N., Pradigdo, S. F., & Rahfiudin, M. Z. 2020. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Kandungan Formalin Pada Ikan Asin (Studi Di Pasar Tradisional Wiyayah Kabupaten Rembang)*. Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal), 8(2), 268–271.
- Sari, A.S., Aserina, dan Adrial., 2014. *Identifikasi penggunaan Formaldehid pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual Dipasar Tradisional Semarang*. Jurnal Of Pubic Healt. 3(3): 2252-6528.
- Sedjati, S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (Stolephorus heterolobus) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Seran, M. N., Sio, S., & Kia, K. W. 2021. *Deteksi Kandungan Formalin dan Boraks pada Bakso Daging yang dijual Di Kota Kefamenanu*. Jas, 6(3), 52–55.
- Siddhartha., Pant, M., Kaur, T., & Pant, S. 2020. *Toxic Effect of Formaldehyde : a Systematic Review*. International Research Journal of Modernization in Engineering Technology and Science 2 (9): 179-189.
- Silvestre, A. L. P., Fagá, M., de Almeida-Cincotto, M. G. J., Chiari-Andréo, B. G., & Formariz, T. P. 2020. *Qualitative and quantitative analysis of*

formaldehyde in samples of hair straighteners and suitability of the labels. *Revista de Ciencias Farmaceuticas Basica e Aplicada*, 41, 1–10.

- Suprpti, S. Utomo, B., & Gunawan, A. T. 2017. *Efektivitas Variasi Konsentrasi Larutan Air Garam dan Variasi Waktu Perendaman dalam Menurunkan Kadar Formalin pada Tahu Putih*. Buletin Keslingmas, 36 (2): 116-122.
- Suparwiono, A.M., dan Hudaidah. S., 2014. *Evaluasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin Dilampung*. Jurnal Ilmu Perikanan dan Sumberdaya Perairan.
- Surahman, Z. M., Hanningtyas, I., Aristi, D., Cahyaningrum, F., & Laelasari, E. 2019. Factors Related to the Presence of Formaldehyde in the Salted Fish Trade in Ciputat, Indonesia. *Malaysian J. Med. Heal. Sci*, 15: 84-94
- Peraturan Pemerintah RI No. 17 Tahun 2015. Ketahanan Pangan dan Gizi (Publikasi online).
- Pratiwi, D., Wardaniati, I., & Dewi, A. P. 2019. *Uji Selektifitas dan Sensitifitas Pereaksi untuk Deteksi Formalin pada Bahan Pangan*. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1), 17.
- Peraturan Menteri kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/88 dan Peraturan Menteri Kesehatan No.1168/Menkes/PER/X/1999. (n.d.)
- Widya, Y. d. 2015. *Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan teri Nasi asin Dipasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro.
- Zein, U., & Newi, E. El. 2019. *Buku Ajar Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala, Tanda Dan Mitos)*. Deepublish.