

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.
- Aghnan. (2021). identifikasi formalin pada tahu yang beredar di pasar kota kendari menggunakan kalium permanangat. Karya Ilmiah, 19. www.smapda-karangmojo.sch.id
- Al Hasyim, A. F., Suratman, S., & SriRejeki, D. S. (2021). Perbedaan Antara Larutan Lidah Buaya dan Larutan Kunyit dalam Menurunkan Kadar Formalin pada Ikan Teri. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(2), 92-97.
- Antoni, S. (2011). *Analisa kandungan formalin pada ikan asin dengan metoda spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- ASIN, A. I., & KALIANDA, T. D. K. Bandar Lampung 35141, e-mail: fembriarti.erry@fp.unila.ac.id.
- Auli, W. N. (2023). Analisis Formalin dan Asam Salisilat pada Ikan Asin yang dijual di Beberapa Pasar di Bandar Lampung. *Communication in Food Science and Technology*, 2(1), 10-18.
- Bandarlampungkota.bps.go.id/statictable/2021/05/25/355/produksi-ikan-laut-menurut-jenisnya-di-kota-bandar-lampung-2020.html
- Berlischa, A. (2022). *Kajian Pembuatan Chicken Nugget Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Sebagai Makanan Tinggi Kalsium* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Burhan, A. H. (2021). Efektivitas Suhu Perendaman Nanas dan Jeruk Nipis terhadap Penurunan Kadar Formalin dalam Ikan Asin Teri Nasi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2), 92-101.
- Cahyani, H. N. (2018). *Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman sari buah belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi L.) terhadap total bakteri Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonella sp. dan kadar protein pada daging ayam* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang).
- Dharmayanti, A. W. S. (2014). Manfaat ikan teri segar (Stolephorus sp) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. *ODONTO: Dental Journal*, 1(2), 52-56.

- Fahrnunida, Rarastoeti P. 2015. Kandungan Saponin Buah, Daun dan Tangkai Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Prosiding KPSDA FKIP, Universitas Sebelas Maret. Vol. 1 (1): 220-224
- Firawati. 2018. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Saponin Ekstrak Butanol Daun Majapahit (*Crescentia cujete*) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri Infra Merah
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2018). *Spektroskopi molekuler untuk analisis farmasi*. UGM PRESS.
- Haikal, M. F., Mulyanto, B., & Pudjono, P. (2022). Identifikasi Bahan Tambahan Pangan Formalin Pada Bakso Dan Tahu Yang Beredar Di Kecamatan Sirampog: Array. *Pharmacy Peradaban Journal*, 2(1), 14-19.
- 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.
- Hardianti, R. (2018). *Penurunan Kadar Formalin pada Ikan Teri (Stolephorus sp) dengan Perendaman Air Garam* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Hasanah, S. I., Kurniawan, M. F., & Aminah, S. (2021). Analisis kandungan formalin pada ikan asin di pasar tradisional Sukabumi serta hubungannya dengan pengetahuan penjual tentang formalin. *J. Gipas*, 5(2), 18-34.
- Huda, Z. M. (2018). *efektivitas ekstrak jeruk nipis (citrus aurantifolia) terhadap kumbang beras (Sitophilus sp) Dan Kualitas Nasi (Sebagai Pengayaan Sumber Belajar Biologi Materi Pencemaran Lingkungan Pada Peserta Didik SMP Kelas X Semester Genap* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- INDRI, M. H. (2018). *Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Menggunakan Larutan Jeruk Nipis (Citrus Aurantium) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Kemenkes 2012. Peraturan Menteri Kesehatan 2012.
- Manoppo, G. (2014). Analisis formalin pada buah impor di Kota Manado. *Pharmacon*, 3(3).
- Mus, R., Sulfiani, S., & Musdalifah, N. (2021). Pengaruh Waktu Perendaman Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantium*) Terhadap Penurunan Kadar

- Formalin pada Udang Rebon. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 8(2), 87-94.
- Novitasari, A. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* S.) Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Udang Vannami (*Letapenaeus Vannamei*) Dengan Spektrofotometer Visible. *Jurnal Sains*, 6(11).
- Novitasari, A. (2016). Isolasi dan identifikasi saponin pada ekstrak daun mahkota dewa dengan ekstraksi maserasi. *Jurnal sains*, 6(12).
- Purawisastra, S., & Sahara, E. (2011). Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya melalui Perendaman dalam Air Panas (The Adsorption Of Formaldehyde By Some Foodstuffs And Its Elimination By Soaking Them In Hot Water). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 34(1).
- Purba, W. K. D., Darundiati, Y. H., & Dewanti, N. A. Y. (2017). Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Nasi Asin di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 3(3), 831-841.
- Putri, P. A., Chatri, M., & Advinda, L. (2023). Karakteristik Saponin Senyawa Metabolit Sekunder pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2), 252-256.
- Rahman, T. K. (2013). Analisa kadar formalin pada ikan asin yang dipasarkan di Kota Gorontalo. *Skripsi*, 1(632409061).
- Rahmawati, R. (2018) Bioaktif Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi* Linn.) Terhadap Kadar Formalin Dalam Tahu.
- Sanger, G., & Montolalu, L. (2008). Metode Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Warta Wiptek*, (32), 6-10.
- Savitri, A. A., & Prami, M. (2018). Uji Daya Hambat Perasan Buah Jeruk Nipis Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap *Pseudomonas aeruginosa* (Doctoral dissertation, Jurusan Analis Kesehatan).
- Silvani, F. N. (2019). Pengaruh Ekstrak Etanol Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* Linn.) Sebagai Antioksidan Terhadap Histopatologi Hepar Tikus Galur Sprague Dawley Yang Diinduksi Parasetamol.
- Suhartati, T. 2017. Dasar-dasar Spektrofotometri Uv-Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Penerbit Aura

- Suryadi, H., Kurniadi, M., & Melanie, Y. (2010). Analisis formalin dalam sampel ikan dan udang segar dari Pasar Muara Angke. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 7(3), 16-31.
- Suwartiningsih, I., & Asfawi, S. (2013). Kandungan Formalin dalam Ayam Potong di Pasar Tradisional Semarang Tahun 2012. *VISI KES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(1).
- Syahadah, K. (2021). Pengaruh Konsentrasi Perendaman Ayam Dalam Larutan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Surabaya).
- Wikanta, W., Abdurrajak, Y., Sumarno, S., & Amin, M. (2011). Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) dan Perebusan terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeus Vannamei*) Berformalin Serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masy. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 8, No. 1).
- Wink, M. 2015. Review: modes of action of herbal medicines and plant secondary metabolites. *Medicines*. 2: 251-286.
- Yanuartono, H. Purnamaningsih, A. Nururrozi, & S. Indarjulianto. 2017. Saponin: Dampak terhadap Ternak (Ulasan). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. Vol. 6 (2): 79-90. ISSN 2303-1093