

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, R. 2008. Buku pintar tanaman obat: 431 jenis tanaman penggempur aneka penyakit. Jakarta. Agromedia. 331 halaman.
- Alfiyani, R. 2017 . Jurnal Praktikum analitik III Spektroskopi UV-VIS
- BPOM. 2014. Ratusan Tahu Berformalin Dimusnahkan di Pasar Rau Kota Serang. BPOM RI. Available at: <https://serang.pom.go.id/berita/ratusan-tahu-berformalin-dimusnahkan-di-pasar-rau-kota-serang> [Accessed September 10, 2023].
- Cahyadi, W. 2023. Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara, 373 halaman.
- DirJen Pom. 2005. Formalin. Available at: <https://www.pom.go.id/berita/formalin> [Accessed September 16, 2023].
- Dwimayasanti, R., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H. (2014). Efektivitas Larutan Daun Kedondong (*Spondias sp.*) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 44-51.
- Fitri, I; Susilowati, D. T., & Rohmah, I. N. 2021. Uji Aktivitas Anti Bakteri Ekstrak Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisaca* Linn. Var. Kepok) Terhadap *Staphylococcus*.
- Hariana, H. A. 2013. 262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya Grup. 412 halaman.
- Irawan, A. 2019. Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian Dan Pengujian. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 1–9.
- Juliadi, D; Yuliasih, N. W; Pramitha, D. A. I., & Agustini, N. P. D. 2018. Uji Pengaruh Variasi Konsentrasi Perendaman Larutan Asam Jawa Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Sosis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 4(2). <https://doi.org/10.36733/medicamento.v4i2.853>
- Juliani, P. 2018. Studi Perbandingan Pengaruh Perendaman Larutan Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) dan Kitosan Bead/Manik Terhadap Kadar Formalin Pada Mi Basah. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/2362>
- Liwe, S. E., & Widiyanto, A. 2018. Deskripsi Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Jelly Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Taman Kabupaten Pematang Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 296–304. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i3.3877>

- Malina, L. 2023. Pengaruh Rendaman Asam Jawa (*Tamarindus Indica L*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Teri (*Stolephorus Sp*). In *Lambung Mangkurat Medical Seminar* (Vol. 4, No. 1, pp. 457-468).
- Manoppo, B. B. C., Labaro, I. L., Pamikiran, R. D. C., Patty, W., Pangalila, F. P., & Luasunaung, A. 2022. Pengaruh bentuk atraktor terhadap jumlah penempelan telur Cumi-Cumi di perairan Desa Kalasey Satu Kecamatan Mandolang Kabupaten Minahasa. *Jurnal Ilmu Teknologi Dan Perikanan Tangkap*, 7(1), 5. <https://doi.org/10.35800/jitpt.v7i1.37285>
- Muji, R., & Solihat F. 2018. Toksikologi Klinik; Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 447 halaman.
- Namtini, Deksa Presiana, Yeni Restiani, Desiana Nurwanti .2019. *Formaldehida Dalam Pangan Olahan Yang Terbentuk Karena Proses*, Direktorat Standarisasi Pangan Olahan Badan Pengawas Obat Dan Makanan.. Jakarta
- Nurdin, N., & Utomo, B. 2018. Tinjauan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(2), 85. <https://doi.org/10.31983/jrk.v7i2.3478>
- Oktaviani, H; Martuti, N. K. T., & Utami, N. R. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Life Science*, 1(2).
- Rahayoe, S. 2017. Teknik Pengeringan. Available at: <https://teknik-pengeringan.tp.ugm.ac.id/2017/10/28/teknik-pengeringan/> [Accessed October 5, 2023].
- Ratnani, R. D. (2009). Bahaya bahan tambahan makanan bagi kesehatan. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 5(1).
- Rudiana, E., & Pringgenies, D. 2004. Morfologi dan Anatomi Cumi-Cumi *Loligo duvauceli* yang Memancarkan Cahaya. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 9(2), 96–100. <https://doi.org/10.14710/ik.ijms.9.2.96-100>
- Safrin Edy; Wa Ode Al Zarlani; at all., 2022. Inovasi Olahan Baby Cumi Kering Dan Abon Ikan Sebagai Wirausaha Istri Nelayan Di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(9), 2511–2520. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v1i9.1371>
- Saputrayadi, A. 2018. Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso Di Kota Mataram 5.
- Sarwendra, F. A. 2015. Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Dengan Perendaman Dalam Air Hangat.

- Setiawati, N. F. 2022. Pengaruh Perendaman Larutan Asam Cuka Dan Garam Terhadap Kadar Formalin Dan Protein Cumi-Cumi Kering. Soetomo Jurnal Pertanian AgroPro, 1(1), 1-6.
- Sugiarti, M., & Aminah, S. 2020. Pengaruh Waktu Perendaman Air Garam Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Cumi- Cumi Asin. Jurnal Analis Kesehatan, 8(2), 58. <https://doi.org/10.26630/jak.v8i2.1864>
- Suhartati, T. 2017. Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Bandar Lampung. Aura. 99 halaman.
- Suwartiningsih, I., & Asfawi, S. 2013. Kandungan Formalin Dalam Ayam Potong Di Pasar Tradisional Semarang Tahun 2012 2012. 12(1).
- Tatuh, H. A; Rorong, J., & Sudewi, S. 2016. Analisis Kandungan Formalin Pada Berbagai Jenis Ikan Di Kota Manado 5(4).
- Yulianto, S. 2016. Pengetahuan Masyarakat Tentang Asam Jawa Untuk Menyembuhkan Batuk. Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional, 1(1).