

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.
- Antoni, Syahrial. 2010. Analisa Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Dengan Metoda Spektrofotometri Di Kecamatan Tampan Pekanbaru, Skripsi Sarjana, Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., & Winarsih, W. 2019. Identifikasi kandungan formalin pada bahan pangan (mie basah, bandeng segar dan presto, ikan asin, tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 11(2).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI-01-2894-1992 Tentang Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan. 1–28.
- BPOM, 2005. Bahan Berbahaya Yang Dilarang Untuk Pangan, Tersedia (<https://www.pom.go.id/berita/bahan-berbahaya-yang-dilarang-untuk-pangan>) Diakses pada 10 Oktober 2023.
- Burhan, A. H. 2018. Penurunan Kadar Formalin dalam Ikan Asin Teri Nasi melalui Perendaman Dalam Cuka Makan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 3, 22–30
- Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara Jakarta.
- Dewi, E. 2023. Pengaruh Kadar Formalin Pada Ikan Teri Jengki Dengan Perendaman Air Garam dan Air Cucian Beras. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang, Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.
- Dwi, Nico Surya. 2021. Pengaruh Ekstrak Lengkuas Terhadap Kadar Formalin Pada Ikan Pindang Berdasarkan Variasi Konsentrasi Dan Lama Waktu Perendaman. Diss. Stikes Karya Putra Bangsa Tulungagung.
- 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.

- Girsang, D. Y., Rangga, A., & Susilawati, S. 2014. "Kasus Distribusi Dan Penggunaan Formalin Dalam Pengawetan Komoditi Ikan Laut Segar" *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 19, No.3: 218
- 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.
- Hidayah, R. 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Massa Lengkuas (*Alpinia galanga*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar. (Skripsi) Jurusan Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, 25.
- Hulalata, A., Makapedua, D. M., & Paparang, R. W. 2013. Studi Pengolahan Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) Asin Kering Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1). *Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1),17.
- Ibrahim, A. Rachman., Suharman, Andi., Sari, Diah Kartika. 2022. Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Fase Needham. Bening Media Publishing.
- Jannah, M., Ma'ruf, W. F., & Surti, T. 2014. Efektivitas lengkuas (*Alpinia galanga*) sebagai pereduksi kadar formalin pada udang putih (*Penaeus merguensis*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 70-79.
- Kementerian Kesehatan RI, 2011. Pedoman Pemeriksaan Kimia Klinik.
- Kurniawan. 2013. Hidrolisat Protein Tinta cumi-cumi (*Loligo sp*) dengan Enzim Papain. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya
- Malik, Irianti, dkk. 2018. Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Dengan Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galanga*. L) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Dan Lama Waktu Perendaman. Phd Thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- 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.

- Nurdiani, C. U., & Sriwiditriani, E. 2021. Analisis Formalin Pada Cumi Asin yang Dijual Di Pasar Tradisional Wilayah Pandeglang dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Pendahuluan Keamanan produk perikanan merupakan suatu hal yang perlu diperhatikan dalam. 7(2), 217–225
- Nurjanah, dkk., 2021. Moluska: Karakteristik, Potensi dan Pemanfaatan Sebagai Bahan Baku Industri Pangan dan Non Pangan. Syiah Kuala University Press. 260 Halaman.
- Peraturan Perundang-undangan. 2015. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi. Pemerintah Pusat. LN 2015 No. 60, TLN No. 5680, LL SETNEG : 46 Halaman, Jakarta
- Praja, Denny Indra, 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*, Yogyakarta: Garudhawaca
- Pratiwi, D., Wardaniati, I., & Dewi, A. P. 2019. Uji Selektifitas dan Sensitifitas Perekasi untuk Deteksi Formalin pada Bahan Pangan. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1), 17-26.
- Rahmadhani, F., Safrida, S., & Djufri, D. 2017. Pengaruh Perendaman Berbagai Larutan terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Ikan Asin Kembung (*Scomber canagorta*) di Pasar Lambaro Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*, 2(3).
- Salamah, A. N., Widartiningsih, P. M., Umbu, N., Hauwali, J., Hamdan, M., & Mawaddah, S. 2018. Pengaruh Larutan Garam dan Cuka Terhadap Laju Pelepasan Formalin Dalam Tahu. *Jurnal prodising snips*.
- Saputra, B., Mukaromah, A.H. & Yusrin, 2017. Penurunan Kadar Formalin Pada KolangKaling Menggunakan Ekstrak Cengkeh (*Syzygium aromaticum*). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Sarwojo. 2005. Serba – Serbi Dunia Molusca. PT. Dioma. Malang. Indonesia.
- Sastrohamidjojo H, 2013. Kimia Dasar. Gadjah Mada University pers. Yogyakarta.
- Setiawan, L., & Irvani, A. 2007. Pembuatan asam asetat dengan cara murni.

- Setiawati, N. F., & Hartati, F. K. 2023. Pengaruh Perendaman Larutan Asam Cuka Dan Garam Terhadap Kadar Formalin Dan Protein Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*) Kering. *Soetomo Jurnal Pertanian Agropro*, 1(1), 1-6.
- 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. [3 september 2021 14.07]
- Surahy, J., Manyullei, S., & Natsir, M. F. 2020. Analisis Perilaku Penjual Terhadap Kandungan Formalin Ikan Asin di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 92-100.
- Susilo, Agus *dkk.* 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press. 220 Halaman.
- Uddin, M. Ichya'. 2014. Analisis Kadar Formalin Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Dibeberapa Pasar Tradisional Di Kabupaten Tuban. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Wijayanti, F., Djamil, S. L., & Marfua'ti, N. 2013. Pengaruh Pemberian formalin peroral terhadap kadar ureum dan kreatinin tikus Wistar. *Jurnal Kedokteran Muhammadiyah*, 2(1).
- Wusnah, Meriatna, & Rina, L. 2018. Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61 – 72.
- Zein, U., & Newi, E. El. 2019. Buku Ajar Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala, Tanda Dan Mitos). Deepublish.