

DAFTAR PUSTAKA

- Akbardiansyah, Desniar, Uju., 2018. Karakteristik Ikan Asin Kambing-Kambing (*Canthidermis maculate*) dengan Penggaraman Kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol 21 Nomor 2.
- AOAC., 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA
- Andriani dan Wirjatmadi., 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta
- Anonim., 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome.
- Anonim., 2006. *Formalin dan Perseteruan Lama Depkos Dengan BPOM*. Suara Pembaharuan. 2006
- Anonim., 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk. 03. 1. 33. 12. 12. 8915 Tahun 2012 Tentang, Penerapan Pedoman Cara Pembuatan Obat Pembuatan Obat Yang Baik*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Anonim., 2018. *Latets Global Data: Corner Borden Rises to 18.1 Milion New Cases and 9.6 Milion Cancer Deaths in 2018*.
- Anonim., 2019. *Cara Menanam, Manfaat, dan Kandungan Gizi*. Andra Farm: Bogor.
- Baliwati. Y. F, Khomsan, A., Dwiriani, M.C., 2004, *Pengantar Pangan dan Gizi*, Jakarta: Swadaya.
- Basmal, J., Syarifuddin, dan Ma'ruf, W.F., 2003. Pengaruh Konsentrasi Larutan Potassium hidroksida Terhadap Mutu Kappa Karaginan yang Diekstraksi dari *Eucheuma cottoni*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 9(5): 95-103.
- Cahyadi, W., 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Cahyadi, W., 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134.
- Elmatris, Asterina, Mulya, B.M., 2007. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada Beberapa Bahan Makanan yang Beredar di*

Pasar Raya Padang dan sekitarnya. Padang: Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. (Skripsi)

- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Fatimah, S., Dian., Dan Nurul., 2017. Analisis Formalin Pada Ikan Asin di Pasar Giwangan dan Bringharjo Yogyakarta. Stikes Guna Bangsa Yogyakarta. Analit: Analytical and Environmental Chemistry. Volume 2, No.1, April 2017.
- Habibah, T. P. 2., 2013 Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang. Unnes Joernal of Public Health, 261.2, No, 3.
- Habsah., 2012. Gambaran Pengetahuan pedagang Mie Basah Terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin pada Mie Basah di kantin-kantin Universitas X Depok Tahun 2012. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Hartoko., 2008. Food Safty, and Nutriion.[http://Hartoko.wordpress.com/Keamanan – Pangan /](http://Hartoko.wordpress.com/Keamanan-Pangan/). Diakses pada 22 Mei 2010.
- Hartoyo., Sulaeman, A., Syarief., dan Yulianti, L.N., 2007. Dampak Konsumsi Susu dan Pengasuhan Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak 2-5 tahun di Kota Bogor. Media Gizi dan Keluarga. 31(2):27-30.
- Haryadi, P. dkk., 2007. Penanganan Kemasan dalam Proses Termal. Bogor.
- Hastuti, S., 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura. Jurnal Agrotek. 4(2):132-137.
- Kemendes RI Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan. Jakarta.
- Medina-Vivanco, M., Sobral, P.J., Hubinger, M.D., 2002. Osmotic Dehydration of Tilapia Fillets in Limited Volume of Ternary Solutions. Chemical Engineering. 86: 199-205.
- Mihal, V. P., 2016. Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Raya Padang. Universitas Andalas.
- Murniati, AS dan Sunarman., 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Nash, T., 1953. Jurnal of the Colorimetri of Formaldehyde by Means of the Hantzsch Reaction. Air Hygiene Laboratory. Public Health Laboratory Service. Colindale Avenue, London, N. W. 9

- Nawansih, O. dkk., 2017. Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Putri, A. K., Arissah, V., Ariyani, F, S. Wibowo. S., 2008. Probabilistic Health Risk Assessment Due to Natural Formaldehyde Intake Through Natural Formaldehyde Intake Through opah Fish (*lampris guttatus*) Consumption in Indonesia. *Squalen Ball of more, and Fish, Postharvest and Biotech*, 69 – 78. <http://doi.org/10.15578/squalen.v13i2/354>.
- Riansyah, A., Supriadi, A., Nopianti, R., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*. 2(1): 53-68.
- Rini, dkk., 2017. Uji Formalin, Kandungan Garam, dan Angka Lempeng Total Bakteri pada Berbagai Jenis Ikan Asin yang Beredar di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Poltekkes Vol 5(1) Maret 2017*.
- Saparinto, Cahyo, dan Dana, H., 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sentra Informasi Keracunan Nasional., 2017. *Berita Keracunan Nasional*, Bulan Juli – September 2017. BPOM.go.id. Diakses 22 Agustus 2020.
- Siregar, D., 2004. *Ikan Asin*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., dkk., 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suptijah, P. dkk., 2012. Karakterisasi dan Bioavailabilitas Nanokalsium Cangkang Udang Vannei (*Litopenaeus uannamei*). *Jurnal Akuatika III (1):63-73*. ISSN 0853-2523.
- Swenberg. J.A., Moeler, B.C.Lu.K., Rager, J.E., Fry, R.X, Starr, T.B., 2004. Formaldehyde Carcinogenicity Research: 30 Years and Counting for Made of Action, Epidemiology, and Carcer Risk Assesment. *Nih Public Access* 41(2), 181-189.
- Wenno, M.R., Thenu, J.L., dan Lopulalan, C., 2012. Karakteristik Kappa Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan* 7(1): 61-67.
- [WHO] World Health Organization., 2011. *Diet and Chronic Diseases*. Genva (US): World Health Organization.

Yuliani, S., 2007. Formalin dan Masalahnya. *Warta Penelitian dan Perkembangan Pertanian*, 29(5), pp. 7-9.

Yuliarti, N., 2010. *Keajaiban ASI-Makanan Terbaik untuk Kesehatan, Kecerdasan, dan Kelincahan si Kecil*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Yuli, Hery, Amelia, Sumartini, T, Dan Harmawati., 2017. Uji Formalin, Kandungan Garam, dan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Berbagai Jenis Ikan Asin Yang Beredar di Pasar Tradisional Yogyakarta. Poltekkes Bhakti Setya Indonesia.