

DAFTAR PUSTAKA

- [BB RP2B] Balai Besar Riset Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 2012. *Prosedur Penggunaan Test Kit Antilin*, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. *Pedoman gerakan nasional peduli obat dan pangan aman untuk dewasa*. Badan POM, Jakarta.
- [BRSDM] Badan Riset dan Sumber Daya Manusia, Kelautan dan Perikanan. 2017. *Antilin: reagen penguji (Test Kit) residu formalin pada makanan*. Badan RSDM, Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2016. SNI 8273-2016. *Ikan Asin Kering*, Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2016. UPI Menengah Besar [Internet]. Tersedia pada: <http://kkp.go.id/wpcontent/uploads/2016/09/UPI-MENENGAH-BESAR.pdf> [7 mar 2022].
- Abdullah. 2013. *Pengawetan pangan*. UI Press, Jakarta.
- Adawyah. R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.
- Ali, M., Suparmono,S., Hudaidah, S. 2014. Evaluasi kandungan formalin pada ikan asin di lampung. *Jurnal Aquasains Ilmu Perikan dan Sumber Daya Perair* 2(2):139-44.
- Amino, Natalina, Ahmadi. 2016, Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh terhadap Berat Residu Formalin Ikan Tongkol Berformalin, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. (12) : 160-167.
- Amir, N., Suprayitno, E., Hardoko, Nursyam, H. 2014. Cypermethrin residues on jambal roti product of giant catfish (*Arius thalassinus Ruppell*). *International Journal of ChemTech Research* 6(11):4789–4795.
- Anggraini, Bella, Dwi. 2020. Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Air Cucian Beras [Karya Tulis Ilmiah]. Jurusan Teknologi Laboratorium Medis. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, Medan.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Azmi AN. 2009. Pengembangan Sensor Formalin Pada Makanan Berbasis Imobilisasi Pararosanilin Dengan Teknik Sol-Gel. [Skripsi]. Fakultas farmasi, Universitas Jember, Jember.
- Badan Pengajian dan Penerapan Teknologi. 2019. Formalin [Internet]. Tersedia pada: <http://www.kelair.bppt.go.id/sib3pop/B3/Formalin/Formalin.htm> [13 Jun 2022].
- Bungin, Burhan. 2011. *Penelitian Kualitatif*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Burhan. 2018. *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

- Chadijah, Sitti. 2012. *Dasar-dasar Kimia Analitik*. Alauddin university press, Makassar.
- Darmayani, Satya., Hasnah,T., Yuniarty.,T., dan Yunus, R., 2021. Penataan Penjualan Ikan Asin Bebas Formalin Sebagai Makanan Khas Masyarakat Kendari Menuju Produk Unggulan Sehat dan Higienis. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 21(1): 89-97.
- Dinti, Sarah, Sitti., Yusriana. Zaidiyah. 2020. Uji Sensori Ikan Asin Jambal Roti (Arius thalassinus) dan Teri (Stolepherus sp.) di Pasar Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 5(1): 335-340.
- Ernawati. A. 2017. Efektifitas Perendaman Air Hangat dan Air Garam terhadap Penurunan Kadar Formalin Ikan Teri Asin di Tingkat Pedagang Pasar Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Undip* 5(4):613 – 621.
- Habibah, T.P.Z. 2013. Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di pasar tradisional kota semarang. *Unnes Journal of Public Health* 2(3): 3-9.
- Henny, P.S. 2012. Studi identifikasi kandungan formalin pada ikan pindang di pasar tradisional dan modern semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 1(2):983-994.
- Ismail, Sulasmi, dan Sahlan, H. 2014. Deteksi formalin pada bakso goreng mentah yang dijual di sekitar darussalam banda aceh. *Jurnal Medika Veterinaria* 8(2): 136-137.
- Junaini., Wibowo MA, Riyanto. 2016. Uji kualitatif kandungan formaldehid alami pada ikan patin jambal (Pangasius djambal) selama Penyimpanan Suhu dingin menggunakan Tes Kit Antilin. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 5(3): 8- 12.
- Marpaung, Patricia, D. 2021. Efektivitas perendaman air cucian beras terhadap penurunan kadar formalin pada ikan teri [skripsi]. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera, Medan.
- Mobonggi, L., Asri, S., N., Lukman, M. 2014. Uji formalin pada ikan teri asin kering di kota gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 11(1):70-71.
- Nawangsih, Otik., Rizal, S., Rangga, A., dan Ayu, Eka. 2017. Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Novia, Ariani, M.S. 2016. Analisis Kualitatif Formalin Pada Tahu Mentah Yang Dijual Di Pasar Kalindo Teluk Tiram Dan Telawang Banjarmasin. *Jurnal ilmiah Manuntung* 2(1):60-64.
- Putri, A.D., Rosa, P., Elfira, dan khasianturi, V. 2016. Uji kandungan formalin pada buah pepaya (*Carica papaya L.*) dan buah nanas (*Ananas comosus L.*) yang dijual di lingkungan UIN Raden Fatah Palembang dengan metode spektrofotometri. *Jurnal Biota* 2(1): 19-20.

- Permadi, Aef. 2008. Analisis Kebijakan Pencegahan Penyalahgunaan Formalin Pada Produk Perikanan [Disertasi]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, T.K. 2013. Analisis kadar formalin pada ikan asin yang di pasarkan di kota gorontalo [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pertanian. UNG Gorontalo, Gorontalo.
- Rahmadhani, F., Safrida, & Djufri. 2017. Pengaruh Perendaman Berbagai Larutan Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Kembung(Scomber kanagurta) di Pasar Lambaro Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah* 1(1): 5-10.
- Rinto, Arafah, E., Utama dan B. Susila. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam Dan Mikroba) Pada Ikan Asin Sepat Produksi Indralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia* 8(2):1-10.
- Sari, A.S., Aserina, dan Adrial. 2013. Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di pasar tradisional semarang. *Journal Of Public Health* 3(3): 2252-6528.
- Suseno SH., Nugraha TA., Trilaksani W. 2005. Pemanfaatan Edible Coating Kitosan Sebagai Bahan Pengawet Alami pada Ikan Asin Cucut sp, editor. Sekolah Tinggi Perikanan Pr. Jakarta.
- Tanjung, Y. A. 2017. Analisis Kandungan Formalin pada Ikan Asin Serta Pengetahuan dan Sikap pembeli di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Medan [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera, Medan.
- Transmetro.id. 2020. Ketua KSL Palabuhanratu Pastikan Pengolahan Ikan Asin. [Internet]. Tersedia pada : <https://transmetro.id/2020/03/ketua-ksl-palabuhanratu-pastikan-pengolahan-ikan-asin/> [10 July 2022].
- Tumbelaka, Roberto A., Asri, S. Naiu, dan Faiza A.Dali. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman Terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (Chanos chanos) Asin Kering. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 1(1): 48-54.
- Wardani RI, Mulasari SA. Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin yang Dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyu Kabupaten Cilacap. 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 10(1): 43-48.
- Widyaningsih, T., dan Murtini, E. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Witono, B., Judy, M. dan Yuniarti. 2013. Studi kinetika dehidrasi osmotik pada ikan teri dalam larutan biner dan terner [Skripsi]. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Yulianti, Herlina, cicik. 2021. Perbandingan Uji Deteksi Formalin pada Makanan Menggunakan Pereaksi Anilin dan Rapid Test Kit Formalin (Labstest). *Journal of pharmacy and science* 6(1): 2549-3558