

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahmansyah, Aini F., Chrisilia D. 2017. *Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saus Cabai yang Beredar di Kampus Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang*. Jurnal Biota Vol.3 No.1. Edisi Januari 2017
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Aisyah, D. 2021. Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Teri (*Stolephorus indicus*) Kering yang Dipasarkan di Kabupaten Barru. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Ali, M., Suparmono., Hudaidah, S., 2014. *Evaluasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Lampung*. Jurnal Aquasains
- Alsuhendra, dan Ridawati, 2013. *Bahan Toksin Dalam Makanan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Amir, N., Mahdi, C. 2017. *Evaluasi Penggunaan Rhodamin B pada Produk Terasi yang Dipasarkan di Kota Makassar*. Jurnal IPTEKS PSP, Vol.4(8) Oktober 2017: 128-133
- Amir, N., Mahdi, C. 2018. *Evaluasi Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya pada Produk Perikanan di Kota Makassar*. Jurnal Fish Scientiae, Vol.8 Nomor 1, Juni 2018
- Andrew J. *Formaldehyde detected in supermarket fish imported from Asia: FoodSafetyNews*; 2013
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Assosiation of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington
- Asteriani, Elmatris, dan Endrinaldi. 2006. *Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks pada Mie Basah yang Beredar di Beberapa Pasar di Kota Padang*. Padang
- Astuti, R., W. Meikawati dan S. Sumarginingsih. 2010. *Penggunaan Zat Warna "Rhodamin B" pada Terasi Berdasarkan Pengetahuan dan Sikap Produsen Terasi di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia 6(2): 21-29
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. Laporan Tahunan 2014. Jakarta
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Selayar. 2010. *Kabupaten Kepulauan Selayar dalam Angka tahun 2010*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Selayar. Selayar
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Data dan Informasi Kemiskinan Kabupaten di Indonesia tahun 2010*. Badan Pusat Statistik. Jakarta
- SNI. 2009. *Persyaratan Mutu Ikan Asin Kering*. Badan Standar Nasional. Jakarta

- Basri, A., Z. 2018. *Pengaruh Konsetrasi Garam san Starter Lactobacillus plantarum Terhadap Mutu Terasi Udang Rebon (Mysis relicta)*. Tesis Universitas Mataram.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 2 Cetakan I. Bumi Aksara. Jakarta
- Darmansjah, I. Wiria, M.S. 2007. *Farmakologi Terapan*. Edisi 5. Jakarta: Gaya Baru
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Dinas Kelautan dan Perikanan. Laporan Tahunan 2021. Kepulauan Selayar
- Dinas Kesehatan Sulawesi Selatan. 2012. *Kembali ke Selera Asal Terasi*. <http://dinkes-sulsel.go.id>
- Djarajah Siregar. 2004. *Ikan Asin*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Editorial, *Peran Serta Konsumen dalam Menjaga Pangan*. Jurnal Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Vol XL. No.3, Mei-Juni 2010
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Fatimah, S., Astuti, D.W., Awalia, N.H. 2017. *Analisis Formalin pada Ikan Asin di Pasar Giwangan dan Pasar Beringharjo Yogyakarta*. Analytical and Environmental Chemistry, Vol. 2, No. 01.
- Farida, I. 2010. *Bahaya Paparan Formalin terhadap tubuh*.
- Food and Agriculture Organization. 2014. *The State of World Fisheries and Aquaculture*. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Rome. 27 pg.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *Stronger food control for safer in Indonesia: FAO 2017*
- Garcia, S. M., and Andrew, A. R., 2010. *Food security and marine capture fisheries: characteristics, trends, drivers and futureperpectives*. Phil. Trans. R. Soc. B 365, 2869-2880pg.
- Gozali H. Thomas., Dedi Muchtadi., Yaroh. 2004. *Peningkatan Daya Tahan Simpan "Sate Bandeng" (Chanos chanos) dengan Cara Penyimpanan Dingin dan Pembekuan*. Infomatek Vol 6 (1) : 51-6.
- Hastuti, S. 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehyde pada Ikan Asin di Madura*. Jurnal Agrountek. 4(2): 132-137.
- Henry, P. 2012. *Studi Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Pindang di Pasar Tradisional dan Modern di Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol.1 No.2

- Heruwati, Endang S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan*. Jurnal Litbang Pertanian vol.21(3). IPB, Bogor
- Huss, H. H. 1994. *Assurance of Sea Food Quality*. FAO Fisheries Technical Paper. 334. Rome. M40 ISBN 92-5-103446-X, 169 pp
- Ismail, Sulasmi, S., Harahap. 2014. *Deteksi Formol pada Bakso Goreng Mentah yang Dijual di Sekitar Darussalam Banda Aceh*. Jurnal Medika Veterinaria, Vol.8 No.2 Tahun 2014
- Junianto. 2011. *Studi Karakteristik Pengolahan Terasi Cirebon dalam Upaya Mendapatkan Perlindungan Indikasi Geografis*. Jural Akuatika. Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran, Bandung
- Karim, F., F. Swastawati dan A. D. Anggo. 2014. *Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3 (4): 51-58
- Kementerian Kesehatan. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta. Kementerian Republik Indonesia.
- Kunaepah, U. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kurniawati, E.A. 2017. *Quality and safety of dried salted fish in Bandar Lampung Market (Uji mutu dan keamanan Ikan asin)*. Student Thesis. Agriculture Faculty, Lampung University Bandar Lampung
- Lalfu, A. 2016. *Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintesis Rhodamin B pada sambal botol yang diperdagangkan di Pasar Modern Kota Kendari*. Skripsi. Universitas Halu Oleo.
- Lubis, Y.M, et al. 2020. *Chemical and microbiology assessment of salted fish (anchovy and catfish) product in Banda Aceh District as a parameter of food safety*. Earth and Environmental Science
- Mahdi, C., et al. 2008. *Uji kandungan formalin, borak dan pewarna rhodamine pada produk peternakan dengan metode spot test*. Berkala ilmiah perikanan vol.3. Malang: Universitas Brawijaya
- Mamoto, L. V. dan F. G. Citraningtyas. 2013. *Analisis Rhodamin B pada Lipstik yang Beredar di Pasar Kota Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi 2(2): 61-66
- Marpaung, R. 2015. *Kajian Mikrobiologi pada Produk Ikan Asin Kering yang Dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi*. Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi Vol.15 N0.3 Tahun 2015

- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasaboga*. Penerbit Bhratara: Jakarta
- Moeljanto, D. 1982. *Penggaraman dan Pengeringan Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nastiti, D. 2006. Kajian Peningkatan Mutu Produk Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Panggang di Kota Semarang. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas iponegoro. Semarang.
- National Standardization Agency of Indonesia (BSN) 2016 SNI 8273:2016 Dried Salted Fish
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner (Higiene Bahan Pangan Asal Hewan dan Zoonosis)*. Yogyakarta: Gosyen Publishing
- Nurjani, A., A. R. simanjuntak., A. Yakinuddin., H. W. Febrianingrum., Hermansyah & S. Mentari. 2009. *Teknik Penggaraman Pindang Ikan yang Baik dan Benar*. Makalah IPB Bogor.
- Pane, I.S, et al. 2012. *Analisis Kandungan Boraks ( $\text{NaB}_{407.10} \text{H}_2\text{O}$ ) pada Roti Tawar yang Bermerek dan Tidak Bermerek yang Dijual di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2012*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Pierson. 2013. Kajian Terasi atau Belacan sebagai Bahan Tambahan Makanan.
- Priandini, M. 2015. *Kandungan Boraks pada Bakso di Makassar*. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Rahman, T.K., Koniyo, Y., Olli, H.A., 2013. *Analisis Kadar Formalin pada Ikan Asin yang Dipasarkan di Kota Gorontalo*. Issue. Vol.1 No.1. 2013 Universitas Negeri Gorontalo
- Rahmawati, H. 2017. *Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Kawasan Sukarame Bandar Lampung*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung
- Rinto, Elmeizi, Susila. 2009. *Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam, dan Mikrobial) pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya*. Jurnal Pembangunan Manusia Vol.8 No.2 tahun 2009
- Rochima, E. 2005. *Physicochemical of salted catfish due to salt fermentation (Pengaruh fermentasi garam terhadap karakteristik Jambal roti)*. *Fisheries Product Technology Bulletin* 8(2) 45-56
- Rosmiati, T., Diana, S., dan Astuty, S. 2003. *Pengasinan Ikan Teri (*Stelophorus spp.*) dan Kelayakan Usahanya di Desa Karang Hantu Serang*. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian . Universitas Padjajaran, Bandung

- Saparinto, C., Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kasinus SNI.
2009. Penentuan Kadar Formalin pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional. Jakarta
- SNI. 2009. Penentuan Kadar Formalin pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional. Jakarta
- SNI. 2009. Penentuan Mutu Ikan Asin Kering. Badan Standar Nasional. Jakarta
- SNI. 2015a. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Subagio, A. 2006. *Mengembangkan Terasi Instan*. Food Review Indonesia Vol. 1 No.9, Oktober 2006.
- Sudarmadji, S; B., Haryono., dan Suhardi. 1997. *Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sugiyatmi, S. 2006. *Analisis Faktor-Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks dan Pewarna pada Makanan Jajanan Tradisional yang Dijual di Pasar-Pasar Kota Semarang*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Surahman, Z.M., Hanningtyas, I., Aristi, D., et al. 2019. *Factors Related to the Presence of Formaldehyde in the Salted Fish Trade in Ciputat, Indonesia*. Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences
- Takahashi M, R. Hasegawa, F. Furukawa, K. Toyoda, H. Sato and Y. Hayashi. 1986. *Effects of ethanol, potassium metabisulfite, formaldehyde and hydrogen peroxide on gastric carcinogenesis in rats after initiation with N-methyl- N'nitro-N'nitrosoguanidine*. Jap. J. Cancer Res. 77: 118-124.
- Teguh, S. Elvina, A.R. 1998. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Tubagus, I. et al. 2013. *Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks dalam Bakso Jajanan di Kota Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi
- Tumbel, M. 2010. *Analisis Kandungan Boraks dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makassar*. Dosen Jurusan Kimia FMIPA UNM Makassar. Jurnal Chemica. 11(1): 57-64
- Tuyu, Adel, et.al. 2014. *Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides* sp) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik*. Jurnal Gizi.
- Utama, C.S., Sulistiyanto, B. dan Setiani, B.E. 2013. *Profil Mikrobiologis Pollard yang Difermentasi dengan Ekstrak Limbah Pasar Sayur pada Lama Peram yang Berbeda*. Agripet. Vol 13(2) : 26-30

- Waluyo, S. et al. 2018. *Kajian Sifat Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2014;4(2):109-16
- Widyaningsih, T.W. dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. Surabaya: Trubus Agirasana.
- Wijayanti, N.S., Lukitasari, M. 2016. Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin yang Beredar di Pasar Besar Madiun. *Jurnal Florea* Volume 3 No.1
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wispriyono, B. 2017. *Perilaku Penggunaan Formalin pada Pedagang dan Produsen Mie Basah dan Tahu di Provinsi DKI Jakarta*. *J. Kesehatan Masyarakat Andalas*: 11, 39-48
- Witigna, F. 1973. Pengaruh Waktu Pengasapan serta Penggunaan Natrium Benzoat terhadap Mutu Bandeng Asap selama Penyimpanan. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Perikanan. IPB. Bogor
- Yamani. 2006. *Pemeriksaan MPN Coliform pada Terasi Tanpa Kemasan di Pasar Karang Menjangan Kelurahan Mojo Surabaya*. Analisis Kesehatan TRPUNK: Surabaya
- Yamlean, P. V. Y. 2011. *Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B pada Jajanan Kue Berwarna Merah Muda yang Beredar di Kota Manado*. *Jurnal Ilmiah Sains* 11 (2): 289-295
- Yuarni, Desi et.al. 2015, Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Organoleptik Ikan Lele lain Menggunakan Alat Pengering Kabinet. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* vol 1 (2015):12-21