

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, N., & Mahdi, C. (2019). Evaluasi Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Produk Perikanan Di Kota Makassar. *Fish Scientiae*, 8(1), 14–24. <https://doi.org/10.20527/Fishscientiae.V8i1.128>
- Anggriawin, M., & Pakpahan, N. (2022). Uji Cemaran Mikroba Pada Produk Makanan Ikan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(1), 29. <https://doi.org/10.35308/Jtpp.V4i1.5782>
- Astuti, I., & Tebai, P. (2018). Analisis Formalin Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) Asin Di Pasar Tradisional Kabupaten Gorontalo. *Gorontalo Fisheries Journal*, 1(1), 43. <https://doi.org/10.32662/V1i1.105>
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., & Winarsih. (2020). Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Dan Faktor Perilaku Penjual Di Pasar Tradisional Kota Semarang". *Journal Of Unnes Journal Of Public Health. Academia.Edu*, 11(July), 1–23. <https://www.academia.edu/download/70830260/Pdf.Pdf>
- BPOM (2018). *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- Hayati, C. N., & Hafiludin, H. (2023). Karakteristik Kimia (Kadar Air, TVB-N, Dan Protein) Pada Produk Perikanan Di BPMHP Semarang. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.21107/Juvenil.V4i1.17389>
- Janah, L. Nur, Priatni, H. L., & Wiryani, A. S. (2024). Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Kepuh Kabupaten Kuningan. *Jurnal Farmaku (Farmasi Muhammadiyah Kuningan)*, 9(1), 6–10. <https://doi.org/10.55093/Jfarmaku.V9i1.507>
- Kapoh, M. S. S. C. L., & Jelita Dewi, Aria S Wibawa, Yuliaty H Sipahutar, J. S. (2022). Penambahan Kadar Garam Terhadap Mutu Sensori, Kadar Air, Dan Kadar Garam Produk Terpilih Ikan Asin Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Issn 2962-9632*, 85–92.
- Mardesci, H., & Melisa, R. (2020). Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Sirup Buah Kelubi (*Eleiodoxa Conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 19–25.
- Mardiyah, U., & Jamil, S. N. A. (2020). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo Dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(2), 135–140. [10.35316/Jsapi.V11i2.827](https://doi.org/10.35316/Jsapi.V11i2.827)
- Mahmoud, A. A., Ramadan, M. F., & Roby, M. H. H. (2021). Microbiological Characteristics Of Some Mediterranean Products. *Rendiconti Lincei*, 32(2), 343–355. [10.1007/S12210-021-00984-4](https://doi.org/10.1007/S12210-021-00984-4)



- Muhammad, M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2019). Oksidasi Lemak Pada Ikan Ekor Kuning (Caesio Cuning) Asin Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 67–75. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6748>
- Nababan, D., Ramadhanita Indriana, & Sitepu, R. (2019). Analisis Kandungan Formaldehid Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Lingkungan Hidup*, 1(2), 1–10.
- Noviana, F., Nurlela, R. S., Audrey, N. A., & Aisha, P. S. (2024). *Pengaruh Standarisasi Mutu Pangan Terhadap Keamanan Dan Kesehatankonsumen*. 3, 7318–7324.
- Nugraha, F., Na, M., Ode, W., Musnina, S., & Sulistiana, S. (2024). *Identification Of Preservatives And Colourants In Takjil Snacks* Identification Of Preservatives And Colourants In Takjil Snacks Identifikasi Zat Pengawet Dan Pewarna Dalam Jajanan Takjil. November.
- Perceka, M. L., Salampessy, R. B. S., & Nurhaliza, N. (2024). Analisis Kandungan Formalin Ikan Asin Kakatua (Scarus Dimidiatus) Di Pasar Bertais Kota Mataram, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 6(1), 57. <https://doi.org/10.15578/bjsj.v6i1.13489>
- Peraturan Pemerintah RI No.57 (2015). Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
- Peraturan Pemerintah RI No.86 (2019). Keamanan Pangan
- Purnama, M. W., Susilowati, P. E., & Kosnayani, A. S. (2023). Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Dan Gambaran Pengetahuan Penjual Tentang Formalin Di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Nutrition Scientific Journal*, 2(2), 42–50. <https://doi.org/10.37058/nsj.v2i2.7963>
- Rahayu, W. M. (2020). Hand Out Uji Inderawi. *Universitas Ahmad Dahlan*, 1–29. https://eprints.uad.ac.id/30580/1/Rahayu_Handout_Matakuliah_Uji_Inderawi.Pdf
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., & Marianah, M. (2018). Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso Di Kota Mataram. *IJECA (Journal Of Education And Curriculum Application)*, 5(2), 1. [10.31764/ijeca.v0i0.1971](https://doi.org/10.31764/ijeca.v0i0.1971)
- ardianti, F. (2018). Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba Kakap Di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*, 3(1), 72–
[Org/10.15575/Biodjati.V3i1.2368](https://doi.org/10.15575/Biodjati.V3i1.2368)



- Perbandingan Metode Titration Asidi-Alkalimetri Dengan Titration Iodometri Dalam Analisis Formalin Pada Sampel Tahu Putih Kecamatan Gondanglegi, Kabupaten Malang. *Jurnal Kedokteran Universitas Palangka Raya*, 12(1), 1–5. <https://doi.org/10.37304/Jkupr.V12i1.12872>
- Habibah. (2013). *Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Dan Faktor Perilaku Penjual Di Pasar Tradisional Kota Semarang*. 2(3), 1–10.
- Tuyu, A., Onibala, H., & Makapedua, D. M. (2014). Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides* Sp) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai Organoleptik. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1). <https://doi.org/10.35800/Mthp.2.1.2014.7336>
- Wulandari, A., & Nuraini, F. (2020). *Hasil Uji Penggunaan Boraks Dan Formalin Pada Makanan Olahan*. 10(1), 279–288.
- Yulisa, N., Asni, E., & Azrin, M. (2014). Uji Formalin Pada Ikan Asin Gurami Di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Kedokteran*, 1(2), 1–12. <https://jom.unri.ac.id/index.php/jomfdok/article/view/2870>
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. (2022). Hubungan Antara Atribut Sensori Dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh Ph Dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54–66. <https://doi.org/10.35891/Tp.V13i1.2767>
- Yuwono, B., Zakaria, F. R., & Panjaitan, N. K. (2012). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi Yang Baik Dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan Di Jawa. *Jurnal IPB*, 7(1), 10–19. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalimpi/>
- Zakaria, B., Sulastri, T., & Sudding. (2014). Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Katamba (*Lethrinus lentjan*) Yang Beredar Di Kota Makassar. *Jurnal Chemica*, 15(2), 16–23.

