

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, A. P., Yuliawati, S., dan Hestningsih, R. (2017). Survei Keberadaan Formalin Pada Produk Perikanan Laut Segar Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 3(3), 109-119.
- Aminah, S. dan Himawan. 2009. Bahan-Bahan Berbahaya Dalam Kehidupan. Salamadani, Bandung.
- Amir, A. 2011. Identifikasi Formalin dalam Produk Mie Basah dan Tahu dengan Metode Kualitatif Larutan $KMnO_4$. *Jurnal Tasimak*. Vol. 2. No. 1. Hal: 1-7.
- Aprilianti, A., Ma'ruf, A., Fajarini, Z. N., dan Purwanti, D. (2007). Studi Kasus Penggunaan Formalin pada Tahu Takwa di Kotamadya Kediri. *Universitas Muhammadiyah Malang, Malang*.
- Asma. 2018. Uji Kualitatif Kandungan Formalin pada Ikan Segar yang dijual di Pasar Tradisional Kota Kendari. [SKRIPSI]. Jurusan Analisis Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kendari. Kota Kendari.
- Broto, L. 2006. Formalin Bkan Formalitas, *Harian Kompas*, 5 Januari 2006.
- Buton, H., Pontoh, O., & Manoppo, V. E. (2017). Kontribusi Pedagang Ikan Segar di Pasar Bersehati Kelurahan Calaca terhadap Lapangan Kerja di Kota

Manado Provinsi Sulawesi Utara. *AKULTURASI: Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 5(9).

Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Bumi Aksara, Jakarta.

Depkes, RI. 1995. Farmakope Indonesia. Edisi Keempat. Depkes RI, Jakarta.

Hasibuan, D. M. S. (2019). Pengaruh Perendaman Air Panas Terhadap Kadaradar Formalin Pada Gelas Melamin Bertutup Yang Dijual Di Pasar Sambu Kota Medan.

Judarwanto, W. (2006). Antisipasi Perilaku Makan Anak Sekolah. *Institusi Pertanian Bogor*.

Mirna., L. Karimuna dan N. Asyik. 2016. Analisis Formalin pada Ikan Asin di beberapa Pasar Tradisional Kota Kendari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1. No. 1. Hal: 31-36.

Paito. 2015. Makanan Rakyat Bernama Pentol. Makanan Rakyat Bernama Pentolan tahu Retrieved from /jagatawangawang/ makanan-rakyat-bernama pentolan tahu.

Pramono, S. 2012, Pengaruh Formalin Peroral Dosis Bertingkat Selama 12 Minggu terhadap Gambaran Histopatologis Hepar Tikus Wistar, Laporan Hasil Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.

Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek). Fakultas Pertanian Universitas Widyagama, Malang.

Saparinto dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius, Yogyakarta.

Sari, A. N., Anggraeyani, D., Fautama, F. N., Dirayathi, M., Misdal, M., Marfani, N. A., dan Usliana, U. (2018). Uji kandungan Formalin Pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Prosiding Biotik*.

Sugani, S. dan Priandarini, L. 2010. Cara cerdas untuk sehat rahasia hidup sehat tanpa dokter Trimedia Pustaka, Jakarta selatan.

Hastuti, S. (2010). Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. *Agrointek*, 4(2), 132-137.

Tjiptaningdyah, R. 2010. Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin). Fak Pertanian.

Wardani, R. I dan S. A. Mulansari. 2016. Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesmas*. Vol. 10. No. 1. Hal:15-24.

Wijayanti, N. S. dan Lukitasari, M. 2016. Analisis Kandungan Formalin Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Yang Beredar di Pasar Besar Madiun. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, Vol: 3. Hal 59-64.

Widaningrum I. 2015. Teknologi pembuatan tahu yang ramah lingkungan (bebas limbah). *Jurnal Dedikasi*. 14-21.

Windholz. 2010. The Merck Index An Encyclopedia of Chemicals and Drugs.
Ninth Edition. Rahway USA Merck and Co. Inc.

Yuliarti, N., 2007. Awas Bahaya diBalik Lezatnya Makanan. ANDI Yogyakarta,
Yogyakarta.

