

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, P. A., S. Yuliawati dan R. Hestningsih. 2015. Survei Keberadaan Formalin pada Produk Perikanan Laut Segar yang dijual dipasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-journal)*. Vol. 3. No. 3. Hal: 109-119.
- 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.
- Apriani, R., R. Ferasyi dan R. Razali. 2017. Jumlah Cemaran Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus A ffinis*). *JIMVET*. No. 1. Vol. 3. Hal: 598-603.
- 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.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Cakalang Beku. SNI 01-2733.1-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia [BPOM RI]. 2010. Laporan Tahunan Balai Besar POM Semarang. Semarang: Badan POM.
- Buton, H., O. Pontoh dan V. E. N. Manoppo. 2017. Kontribusi Pedagang Ikan Segar di Pasar Bersehati Kelurahan Calaca terhadap Lapangan Kerja di Kota Manado. *Journal Unsrat*. Vol. 5. No. 9.

Doyle, M. P dan M. C. Ericson. 2006. Closing the Door on the Faaecal Coliform Assay. *Microbe*. 1: 162-163.

FAO. 1979. *Manuals of Food Quality Control*. FAO Food Nutrition Paper14/4.

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 (UJPH)*. Vol. 2. No. 3. Hal 2-3.

Hamid, F. A. 2018. Perilaku Keamanan Pangan dengan Kualitas Ikan Asap di Pasar Kota Ternate. *Jurnal Riset Kesehatan*. Vol. 7. No. 1. Hal:51-56.

Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Agrountek*. Vol. 4. No. 2. Hal: 132-137.

Iftriani, I., S. Wahyuni dan H. Amin. 2016. Analisis Kandungan Bahan Pengawet Formalin pada Tahu yang diperdagangkan dipasar Tradisional Kota Kendari (Pasar Panjang, Pasar Anduonohu, Pasar Basah dan Pasar Baruga). Vol. 1. No. 2. Hal:125-130.

Khaira, K. 2016. Pemeriksaan Formalin pada Tahu yang Beredar dipasar Batusangkar Menggunakan Kalium Permanganat ($KMnO_4$) dan Kulit Buah Naga. Jurusan Tarbiyah. STAIN Batusangkar.

Laalura, L. F. H., H. J. Loho dan H. W. Mewengkang. 2014. Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* pada Ikan Selar (*Selaroides Sp*) Bakar di beberapa Resto di Kota Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 2. No. 1.

Litaay, C., S. H. Wisudo., J. Haluan dan B. Harianto. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Pendinginan dan Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Organoleptik

Ikan Cakalang Segar. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. Vol. 9. No. 2. Hal: 717-726.

Mailoa, M. N., E. Lokollo., D. M. Nendissa dan P. I. Harsono. 2019. Karakteristik Mikrobiologi dan Kimiawi Ikan Tuna Asap. JPHPI. Vol. 22. No. 1. Hal: 89-99.

Marliza, H., Suhaera dan T. A. Saputri. 2019. Analisis Kualitatif Formalin pada Ikan Asin di Pasar Jodoh Kota Batam. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol. 16. No. 02. Hal: 307-314.

Ma'ruf, H., M. S. Sangi dan A.D. Wuntu. 2017. Analisis Kandungan Formalin dan Boraks pada Ikan Asin dan Tahu dari Pasar Pinasungkulan Manado dan Pasar Beriman Tomohon. Jurnal MIPA unsrat Online. Vol. 6. No. 2. Hal: 24-28.

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.

Mohammed, I. M. A dan S. H. A. Hamid. 2011. *Effect of Chilling on Microbial Load of Two Fish Species(oreochromis niloticus an clarias lazera).*J. Food and Nutrition. Vol. 1. No. 3. Hal : 692-113.

Nuraini, S. 2016. Analisis Kandungan Bahan Tambahan dilarang pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. Jurnal Analis Kesehatan. Vol. 5. No. 1. Hal: 491-492.

Oessoe, Y. Y. E dan I. Ngantung. 2019. Analisis Kadar Formalin dikaitkan dengan Jumlah Koloni Bakteri pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan Tahu yang Beredar di Pasar-Pasar Tradisional di Kota Manado. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 10. No. 2. Hal: 71-76.

- Paramanitya, Y dan V. Aprilia. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. Vol. 4. No. 1. Hal: 49-55.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/MenKes/PER/IX/1998. Tentang Bahan Tambahan Makanan. Departemen Kesehatan; 2002. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/MenKes/PER/X/1999. Tentang Bahan Tambahan Makanan. Departemen Kesehatan; 2002. Jakarta.
- Purawisastra, S dan E. Sahara. 2011. Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan serta Penghilangnya Melalui Perendaman dalam Air Panas (*The Adsorption of Formaldehyde by Some Foodstuffs and its Elimination by Soaking Them in Hot Water*). *PGM*. Vol. 34. No. 1. Hal: 63-74.
- [PPN Ternate]. 2019. Napak Tilas Perikanan Provinsi Maluku Utara. Maluku Utara. Ternate.
- Rawung, D. T. 2020. Metode Penarikan Sampel. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Badan Pusat Statistik RI (PUSDIKLAT RI).
- Sanger, G dan L. Montolalu. 2008. Metode Pengurangan Kadar Formalin pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Warta WIPTEK*. No. 32. Hal: 6-10.
- Sikanna, R. 2016. Analisis Kualitatif Kandungan Formalin pada Tahu yang dijual di beberapa Pasar di Kota Palu. *Kovalen*. Vol. 2. No. 2. Hal:85-90.
- Suara, Y., A. S. Naiiau dan L. Mile. 2014. Analisis Organoleptik pada Ikan Cakalang Segar yang diawetkan dengan Es Air Kelapa Fermentasi. *Nike:Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 2. N. 3. Hal:135-139.

- Sudarman., L. Karimuna dan M. S. Sadimantara. 2019. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang diperdagangkan di Pasar Sentral Kota dan Pasar Sentral Wua-wua. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 4. No. 6. Hal: 2658-2664.
- Sukayada, I. M. K. 2006. *Ada Apa dengan Formalin*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Susanto, E. 2014. Mempelajari Kinerja Alat Pengasap Ikan Tipe Cabinet dan Pengaruhnya terhadap Mutu Ikan Asap. *Journal of Agro-based Industry*. Vol. 3. No. 1. Hal :32-38.
- Syafitri., Metusalach dan Fahrul. 2016. Studi Kualitas Ikan Segar secara Organoleptik yang dipasarkan di Kabupaten Jenepono. *Jurnal Ipteks Psp*. Vol. 3. No. 6. Hal: 544-552.
- Tatuh, H. A., J. Rorong dan S. Sudewi. 2016. Analisis Kandungan Formalin pada Berbagai Jenis Ikan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 5. No. 4. Hal: 162-167.
- Tjahyaningsih, W., M. A. Alamsjah dan A. A. Abdillah. 2013. Potensi Pemanfaatan Ekstrak Etanol Alga Merah (*kappaphycus alvarezii*) sebagai Pengawet Alami Pengganti Formalin pada Daging Ikan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 5. No. 2. Hal: 123.
- 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.
- Yulisa, N., E. Asni dan M. Azrin. 2014. Uji Formalin pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Pekan Baru. *Jom FK*. Vol. 1. No. 2. Hal: 6-7.