

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., & Liviawaty, E. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Amiralevi, S. H., Trianto, H. F., Novianry, V., & Zakiah, M. (2017). Efek paparan formaldehid oral akut pada histologi hati tikus Wistar Jantan. *Jurnal Cerebellum*, 3(3), 874–887.
- Burhanuddin, A. I. (2008). *Ikhtologi Ikan dan Aspek Kehidupannya*. Makassar: Yayasan Citra Emulsi.
- Cahyadi, W. (2009). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* (2nd ed.). Jakarta: Bumi Aksara.
- Christianingrum, M. W., Murdjito, M., & Nur, H. I. (2019). Model transportasi pengiriman Ikan Segar untuk Industri pengolahan ikan (studi kasus Industri Surimi di Jawa Tengah). *Jurnal Transportasi: Sistem, Material, Dan Infrastruktur*, 1(2), 111. <https://doi.org/10.12962/j26226847.v1i2.5037>
- Dachriyanus. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Fagnani, E., Melios, C. B., Pezza, L., & Pezza, H. R. (2003). Chromotropic acid-formaldehyde reaction in strongly acidic media. The role of dissolved oxygen and replacement of concentrated sulphuric acid. *Talanta*, 60(1), 171–176. [https://doi.org/10.1016/S0039-9140\(03\)00121-8](https://doi.org/10.1016/S0039-9140(03)00121-8)
- Faradila, Alioes, Y., & Elmatris. (2014). Identifikasi formalin pada bakso yang dijual di beberapa tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(2).
- Food and Agriculture Organization (FAO). (1995). *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. Roma: FAO Fisheries Technical Paper.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Georghiou, P. E., & Ho, C. K. (Jimmy). (1989). The chemistry of the chromotropic acid method for the analysis of formaldehyde. *Canadian Journal of Chemistry*, 67(5), 871–876. <https://doi.org/10.1139/v89-135>
- Hardaningsih, D. N., Putra, K. G. D., & Suirta, I. W. (2017). Kandungan formalin pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di pasar tradisional dan modern di Denpasar. *JURNAL KIMIA*, 11(2), 118–121.
- Harmita. (2004). Petunjuk pelaksanaan validasi metode dan cara perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3), 117–135.
- Harningsih, T., & Susilowati, I. T. (2015). Metode reduksi tahu berformalin air garam yang ditambahkan dengan ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurnal KesMaDaSka*, 89–95.
- Hastuti, E. (2017). Gambaran penggunaan formalin pada ikan asin di Pasar

- Karangayu Kota Semarang. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat STIKES Cendekia Utama Kudus*, 2(5).
- Hidayat, Y., & Muharrani, L. khamsatul. (2014). Kecenderungan pilihan jajanan pangan anak SD terhadap jajanan berformalin. *Jurnal Pena Sains*, 1(2), 19–26.
- Ilyas. (1983). *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Juniarto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kafiar, F. P., Salim, I., & Djarwo, C. F. (2019). Identifikasi kandungan formalin pada ikan segar bernilai ekonomis tinggi yang terdapat di pasar tradisional Kota Jayapura. *Lppm Uncen*, 53(9), 1689–1699.
- Lan, & Goran, P. (2007). Analysis of smoke and smoken foods. *Pure and Apl, Chem, Pangomon Press*, 49.
- Lema, A. T., & Jacob, J. M. (2020). Deteksi formalin dan logam berat pada ikan segar di Pasar Tradisional Kota Kupang. *JURNAL KIMIA (JOURNAL OF CHEMISTRY)*, 14(2), 147–152. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/JCHEM.2020.v14.i02.p07>
- Lemae, & Lasmi, L. (2019). Studi pengaruh kemunduran mutu terhadap kandungan gizi Ikan Betok (*Anabas testudineus*) dari Daerah Mandor. *Octopus*, 8(1), 20–26.
- Lestari, N., Yuwana, & Efendi, Z. (2015a). Identifikasi tingkat kesegaran dan kerusakan fisik ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5(1), 44–56.
- Lestari, N., Yuwana, & Efendi, Z. (2015b). Identifikasi tingkat kesegaran dan kerusakan fisik ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5(1).
- Male, Y. T., Letsoin, L. I., & Siahaya, N. A. (2018). Analisis kandungan formalin pada mie basah pada beberapa lokasi di Kota Ambon. *Majalah BIAM*, 13(March), 5–10. <https://doi.org/10.29360/mb.v13i2.3530>
- Mirna, Karimuna, L., & Asyik, N. (2016). Analisis formalin pada ikan asin di beberapa pasar tradisional Kota Kendari. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 31–36.
- Murniyati, A., & Sunarman. (2000). *Pendinginan, Pembekuan dan pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Nasution, A. Y., & Marlinda, M. (2018). Penetapan kadar residu formalin pada ikan tongkol yang diberi jeruk nipis (menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis). *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 2(1), 22–28. <https://doi.org/10.36341/jops.v2i1.1258>
- Poedjiadi, A., & Supriyanti, T. (2009). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Riyanto. (2014). *Validasi & Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*. Retrieved from <https://play.google.com/books/reader?id=c0mlCgAAQBAJ&pg=GBS.PA17>
- Rohman, A. (2014). *Validasi Dan Penjaminan Mutu Metode Analisis Kimia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Shargel, L., & Yu, A. B. C. (1985). *Biofarmasetika dan Farmakokinetika Terapan* (2nd ed.). Surabaya: Airlangga University Press.
- Siburian, E. T. P., Dewi, P., Kariada, N., Biologi, J., Mipa, F., & Semarang, U. N. (2012). Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi Ikan Bandeng. *Life Science*, 1(2).
- Sitotopan, H. P. (2012). Studi identifikasi kandungan formalin pada ikan Pindang di pasar tradisional dan modern Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2).
- Sudjarwo, Poedjiarti S, & Pramitasari AR. (2013). Validasi Spektrofotometri Visible Untuk Penentuan Kadar Formalin Dalam Daging Ayam. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 2(1), 1–8.
- Suhartati, T. (2017). *Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis Dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Bandar Lampung: AURA.
- Sungkawa, H. B., & Ladika, A. D. (2018). Validasi spektrofotometer UV-Vis pada analisis formalin di Poltekkes Kemenkes Pontianak. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 72–80.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295.
- Surahma, M. A., & Wardani, R. I. (2016). Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan Pantai Teluk Penyu Kabupaten Cilacap. *Jurnal KESMAS*, 10(1).
- Susanto, E., & Fahmi, A. S. (2012). Senyawa fungsional dari ikan : aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), 95–102.
- Tuyu, A., Onibala, H., & Makapeuda, D. M. (2014). Studi lama pengeringan ikan Selar (*Selaroides* sp) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 20–26.
- Wardani, R. I., & Mulasari, S. A. (2016). Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan pantai Teluk Penyu Kabupaten Cilacap. *Kes Mas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 43–48. <https://doi.org/10.12928/kesmas.v10i1.5197>
- Warsito, H., Rindiani, & Nurdyansyah, F. (2015). *Ilmu Bahan Makanan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Widnyana, I. M. S., & Suprpto, H. (2019). Proses pengalengan ikan tuna (*canned tuna*) dengan suhu tinggi di PT . Aneka Tuna Indonesia , Pasuruan. *Journal*

of Marine and Coastal Science, 8(June), 66–72.

- Yuliantini, A. (2019). Deteksi formalin dalam makanan dengan indikator alami dari ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Journal of Pharmacopolium*, 1(3), 107–113. <https://doi.org/10.36465/jop.v1i3.426>
- Yunizal, W. S. (1998). *Penanganan Ikan Segar*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Zaitsev, K., Kizeveter, I., Lagunov, L., Makarova, T., Minder, & Podsevalov, V. (1969). *Fish Curing and Processing*. Moscow: Mir.Publisher.
- Zulaihah, L., Nur, I., & Marasabessy, A. (2018). Program pendinginan ikan. *Jurnal Teknik Perkapalan*, 1(4), 262–265.