

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, A.M. 2013. Panduan Penyimpanan Pangan Sehat Untuk Semua. *Jakarta Kencana*.
- Anjelina, R. 2019. Efektivitas Penggunaan Air Leri dalam Menurunkan Kadar Formalin pada Produk Makanan Tahu. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan. 53 Halaman.
- BPOM RI. 2008. *Formalin (Larutan Formaldehida)*. Jakarta. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM RI.
- Burhan, A.H., Rini, Y.P., Nurhaeni, F. 2018. Pengaruh perendaman air jeruk nipis terhadap kadar formalin dalam ikan asin teri nasi. *Media Ilmu Kesehatan*. 7(3): 191-197. <https://doi.org/10.30989/mik.v7i3.262>.
- Cahyadi, K.D., Yuliawati, A.N., Lestari, G.A.D. 2020. Studi efektivitas reduksi kadar formalin pada tahu dengan perendaman air kunyit, air cuka dan air garam dalam upaya penyediaan pangan aman. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 5(1): 156-164. <https://doi.org/10.36387/jiis.v5i1.409>.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Damayanti, E., Ma'ruf, W.F., Wijayanti, I. 2014. Efektivitas kunyit (*curcuma longa linn*) sebagai pereduksi formalin pada udang putih (*penaeus merguensis*) penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.
- Ernawati, A., Pangestuti, D.R., Widajanti, L. 2017. Efektivitas perendaman air hangat dan air garam terhadap penurunan kadar formalin ikan teri asin di tingkat pedagang Pasar Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(4) : 613-617.
- Fadhilah, A.P., Ma'ruf, W.F., Rianingsih, L. 2013. Efektivitas lidah buaya (*Aloe vera*) di dalam mereduksi formalin pada fillet ikan bandeng (*Chanos-chanos forsk*) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil perikanan*. 2(3): 21-30.
- Farid, M. 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Pelarut Air Terhadap Kadar Formalin Ikan Asin Belanak (Mugil cephalus)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri. Malang. 97 Halaman.
- Harningsih, T. & Susilowati, I.T. 2015. Metode reduksi tahu berformalin menggunakan variasi konsentrasi air garam yang ditambahkan dengan ekstrak bawang putih (*Allium sativum L.*). *Jurnal KesMaDaSka*. 6(2) : 89-95.
- Hasnah, N. 2018. *Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Kota Kendari Sulawesi Tenggara*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari. Kendari. 63 Halaman.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal AGROINTEK*. 4(2) : 132-137.
- Indang, N.M., Abdulamir, A.S., Bakar, A.A., Salleh, A.B., Lee, Y.H., Azah, N.Y. 2009. A review: methodes determination of health- endangering formaldehyde in diet. *Medwell Journals*. 2(1): 31-47.
- Jannah, M., Widodo, F.A., Titi, S. 2014. Efektivitas lengkuas (*alpinia galanga*) sebagai pereduksi formalin pada udang putih (*penaeus merguensis*) selama

- penyimpanan dingin. *Jurnal Universitas Diponegoro*. 3(1): 70-79.
- Julaeha, L., Nurhayati, A., Mahmudatussa'adah, A. 2016. Penerapan pengetahuan bahan tambahan pangan pada pemilihan jajanan mahasiswa pendidikan tata boga upi. *Media pendidikan, gizi dan kuliner*. 5(1): 17-25.
<https://doi.org/10.17509/boga.v5i1.8429>.
- Kementrian Kesehatan RI. 2012. Bahan Tambahan Pangan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012.
- Kosmas, E.S. 2018. Penurunan Kadar Formalin pada Tahu dengan Larutan Kunyit (*Curcumin domestica*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi dan Lama Waktu Perendaman. Skripsi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Semarang.
- Liviawaty, E. & Afrianto, E. 2010. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ma'ruf, H., Sangi, M.S., Wuntu, A.D. 2017. Analisis kandungan formalin dan boraks pada ikan asin dan tahu dari Pasar Pinasungkulan Manado dan Pasar Beriman Tomohon. *Jurnal MIPA UNSRAT*. 6(2): 24-28.
<https://doi.org/10.35799/jm.6.2.2017.17073>.
- Matondang, R. A., Rochima, E., Kurniawati, E. 2015. Studi kandungan formalin dan zat pemutih pada ikan asin di beberapa Pasar Kota Bandung. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 2(1): 70-77.
- Nani, E. & Wibowo, Y.M. 2019. Analisis Kandungan Formalin, Boraks, dan Protein dalam Mie Basah. *J. Biomedika*. 12(1): 68-72.
<https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i1.427>.
- Navianti, D., Karwiti, W., Syailendra, A., Tarika, R. 2012. Pengaruh perendaman dengan kertas koran dalam air panas terhadap kadar timbal (*pb*) pada ikan asin. *Jurnal Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes*.
- Ningrum, G.A.K.B.S.L. 2017. Pengaruh perendaman air panas dan garam terhadap kadar formalin pada ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Media of Medical Laboratory Science*. 1(1): 28-35.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/MenKes/Per/X/1999. Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Permadi, A. 2008. *Analisis Kebijakan Pencegahan Penyalahgunaan Formalin Pada Produk Perikanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwanti, A., Prasetyorini, T., Mujiyanto, B. 2017. Pengaruh waktu perendaman ikan asin selar kuning (*selaroides leptolepis*) dalam air leri pekat terhadap degradasi formalin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*. 5(1): 11-21.
<https://doi.org/10.32668/jitek.v5i1.54>.
- Puspasari, G. & Kartika, H. 2014. Uji Kualitatif dalam Tahu Kuning di Pasar "X" Kota Bandung. *Fakultas Kedokteran, Bandung. Universitas Kristen Maranatha*.
- Rahmawati, H. 2017. Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin. *Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan*. 56-57.
- Ramdan, U.M. 2018. Efektivitas Penggunaan Air Leri Terhadap Keberadaan Formalin Yang Terdapat pada Produk Makanan Mie Basah. *Seminar Nasional dan Diseminasi Penelitian Kesehatan: STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya*.
- Riawan, S., Syarifudin, S.T., Lyndon, S. 1990. Kima Organik untuk Mahasiswa

- Kedokteran, Kedokteran Gigi, dan Perawat. *Binarupa Aksara Jakarta*.
- Rullyansyah, S., Azizah, F., Kunsah, B. 2020. Pengaruh ekstrak lidah buaya dalam mengurangi kadar formalin ikan tongkol sebagai makanan halal dan *thoyyib*. *Journal of Halal Product and Research*. 3(1): 20-24.
<https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.3-issue.1.20-24>.
- Seftiana, B.A., Alimuddin, Yusuf, B. 2015. Analisis Formalin pada Tahu di Beberapa Tempat di Samarinda dengan Metode Spektrofotometri ViS. *Prosiding Seminar Tugas Akhir FMIPA UNIMUL*.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. Cara Uji Kadar Formaldehida Bebas pada Bahan Tekstil. Bandung: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiarti, M. & Aminah, S. 2019. Pengaruh waktu perendaman terhadap penurunan kadar formalin pada cumi-cumi asin. *Jurnal Analis Kesehatan*. 8(2): 58-61.
<https://doi.org/10.26630/jak.v8i2.1864>.
- Suhartini, S. & Hidayat N. 2005. Olahan Ikan Segar. *Trubus Agrisarana Surabaya*.
- Tampubolon, Y.N.N. 2019. *Analisa Kadar Formalin Pada Ikan Asin Yang di Perjualbelikan di Pusat Pasar Medan dengan Variasi Suhu Perendaman*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Medan. Medan. 29 Halaman.
- Tarigan, N. 2019. *Analisa Kadar Formalin pada Ikan Asin yang Diperjual Belikan Dipusat Pasar Medan dengan Variasi Waktu Perendaman*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan. Medan. 24 Halaman.
- Tjahjana, A. 2006. *Penyalahgunaan Formalin dan Peran Pemerintah*. Departemen Perindustrian Jakarta. Jakarta.
- Tri, D. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Surabaya Trubus Agrisarana*.
- Wardani, R.I., Mulasari, S.A. 2016. Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1): 43-48.
<http://dx.doi.org/10.12928/kesmas.v10i1.5197>.
- Widyaningsih, T.W. & Murtini, E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Surabaya. Trubus Agirasana.
- Wikanta, W., Yusuf A., Sumarno, Amin, M. 2011. Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*L) dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeus vannamel*) Berformalin Serta Pemanfaatannya Sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan Pada Masyarakat. Berk Penel Hayati. Edisi Khusus: 6B. 39 Halaman.
- Wiranti, A.N. 2020. *Efektivitas Larutan Asam Cuka (Asam asetat) dalam Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. Medan. 21 Halaman.
- Wulandari, G.M.C., Muhartini, S., Trisnowati, S. 2012. Pengaruh Air Cucian Beras Merah dan Beras Putih Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Selada (*Lactuca sativa* L.).