

DAFTAR PUSTAKA

- Agung EW (2007). Lauk ikan asin. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Antoni S (2010). Analisa kandungan formalin pada ikan asin dengan metoda spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru. Pekanbaru : Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. (Skripsi)
- Arisman (2009). Keracunan makanan. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2014). Pola konsumsi makanan penduduk Sumatera Barat, 2013-2014. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- BPOM (2004). Penyalahgunaan formalin sebagai pengawet ikan, mungkinkah mencari penggantinya ?. InfoPOM 5(4) Juli 2004. [http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin% 20Info %20POM /0404.pdf](http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0404.pdf) . pdf-Diakses Februari 2016.
- Cahyadi W (2015). Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- California Department of Public Health (2011). Formaldehyde . California: Hazard Evaluation System & Information Service.
- Depkes (2001). Buku serial manfaat ikan. Dalam: www.Gizikia.Depkes.go.id Gemarikan – Gerakan Memasyarakatkan Ikan. [http://www.gizikia.depkes.go.id/kategori-artikel/makalah-ilmiah? print=pdf-page](http://www.gizikia.depkes.go.id/kategori-artikel/makalah-ilmiah?print=pdf-page) . Pdf-Diakses Februari 2016.
- Elmatris, Asterina, Mulya BM (2007). Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan formalin pada beberapa bahan makanan yang beredar di pasar raya padang dan sekitarnya. Padang : Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. (Skripsi)
- Friedman M (2003). Nutritional value of protein from different food sources. Dalam (Larsen R, Eilertsen KE, Elvevoll EO, 2011). Health benefits of marine foods and ingredients. Norway : University of Thomso, Faculty of Biosciences, Fisheries and Economics, Norwegian College of Fisheries Science. Biotechnology Advances 29 (2011), pp: 508-518.
- Habibah TPZ (2013). Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di pasar tradisional Kota Semarang. UJPH 2(3) 2013, pp: 1-10. http://journal.unnes.ac.id/artikel_sju/ujph/3031 . Pdf-Diakses Februari 2016.

- Hastuti S (2010). Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. *AGROINTEK* 4(2) Agustus 2010, pp: 132-137. <http://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/2011/01/JURNAL7-Analisis-Kualitatif-dan-Kuantitatif-Formaldehid-pada-Ikan-Asin-di-Madura.pdf>. Pdf- Diakses April 2016.
- IARC (2006). Formaldehyde. IARC Monographs Vol. 100F. Lyon:WHO, pp: 401-430.
- IPB (2010). Tekno pangan dan agroindustri 1(8) . Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi-IPB.
- Irianto K, Waluyo K (2004). Gizi dan pola hidup sehat. Yrama Widya. Bandung.
- IRSST (2006). Prevention guide formaldehyde in the workplace. Canada: The Institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité du travail.
- Jacobsen C (2004). Developing polyunsaturated fatty acids as functional ingredients. Dalam: Susanto E. Senyawa fungsional dari ikan : Aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4) 2012, pp: 95-102.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008). Jakarta : Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Khadam SU, Prabhasankar P (2010). Marine food as functional ingredients in bakery and pasta products. Dalam: Susanto E. Senyawa fungsional dari ikan : Aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4) 2012, pp: 95-102.
- Larsen R, Eilertsen KE, Elvevoll EO (2011). Health benefits of marine foods and ingredients. Norway : University of Thomsø, Faculty of Biosciences, Fisheries and Economics, Norwegian College of Fisheries Science. *Biotechnology Advances* 29 (2011), pp: 508-518.
- Rauf R (2015). Kimia pangan. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Riana (2015). Kandungan formalin dan kadar garam pada ikan sunu asin dari Pasar Tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makassar: Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin. (Skripsi)
- Sari SA (2014). Perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di Pasar Pusat Kota dengan pinggir Kota Padang. Padang : Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. (Skripsi)

Shofi A (2013). Metode spot test. Dalam: Singgih H. Uji kandungan formalin pada ikan asin menggunakan sensor warna dengan bantuan FMR (Formalin Main Reagent). Jurnal ELTEK 11(1) April 2013. Hal 55-70. http://eltek.polinema.ac.id/public/upload/file/Artikel_5.pdf. Pdf-Diakses Februari 2016.

Sitiopan HP (2012). Studi identifikasi kandungan formalin pada ikan pindang di pasar tradisional dan modern Kota Semarang. JKM 1(2) 2012, pp: 983-994. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=73892&val=4700>. Pdf - Diakses Februari 2016.

WHO (2002). Formaldehyde. Geneva: Concise International Chemical Assessment Document 40.

Yatin S (2003a). *Macam-macam baso ikan dan pengolahannya*. Bandung: Karya Putra Darwati.

Yatin S (2003b). *Terasi*. Bandung: Karya Putra Darwati.

