

DAFTAR PUSTAKA

- Apituley, D. A. N. (2009). Pengaruh Penggunaan Formalin Terhadap Kerusakan Protein Daging Ikan TUNA (*Thunus sp*). *Jurnal Agritech*, 29(1), 22–28.
- Association of Official Analytical Chemists. (2002). *Method 931.08 - Formaldehyde in Food*.
- Asyfiradayati, Rezanisa.; Artika Ningtyas.; Madani Lizansari.; Winarsi. (2018). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) Di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan. ISSN 2620-7761*, 11(2), 5–24.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). (2013). BPOM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. *Bpom RI*, 11(2013), 1–16.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). (2019). Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. *Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia*, 1–1156.
- Bappeda. (2019). *Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah (Rpjpd) Kota Padang Panjang 2005-2025*.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, S., Adiyaksa, R., Febryani, V. (2021). Penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya boraks dan formalin dalam makanan jajanan: studi literatur hazardous use of food supplements of borax and formalin in snack food: Literature study. *Sanitasi lingkungan*, 1(2), 65–71.
- BPOM. (2019). *Formaldehida Dalam Pangan Olahan yang Terbentuk Karena Proses*. Direktorat Standarisasi Pangan Olahan Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Budiman, M. S. (2004). *Teknik Penggaraman dan Pengeringan* (Susanto, Khoironi, K. P. Angin, N. Maharani, D. Ariana, & A. Saefudin (ed.)). Departemen Pendidikan Nasional.
- Cahyadi, W. (2017). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* (R. Racmatika (ed.)). Bumi Aksara.

- Dirjen P2PL. (2012). *Pedoman Analisis Risiko Kesehatan Lingkungan (Guidance on Environmental Health Risk Analysis)*. Direktorat Jenderal PP dan PL Kementerian Kesehatan.
- Ezsanita, S. (2021). Variasi pH dan Lama Perendaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap reduksi formalin. In *Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar* (Vol. 3, Nomor 90500120088).
- 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.
- Fauzy, A. (2019). *Metode Sampling* (Edisi Kedua). Universitas Terbuka.
- Geavlete, B., Popescu, R., Iordache, V., Geoggescu, D., & Geavlete, P. (2023). Innovative Cadaver Preservation Techniques: a Systematic Review. *Maedica - A Journal of Clinical Medicine*, 18(1), 127–135.
- Hasdiana, U. (2018). Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus* sp) yang dijual di Pasar Tani Kemiling Bandar Lampung Dengan Metode Kjeldahl. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5.
- Hassanah, N. (2018). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kota Kendari Sulawesi Tenggara. In *Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan kemenkes Kendari*.
- Hoque, M. S., Jacxsens, L., De Meulenaer, B., & Alam, A. K. M. N. (2016). Quantitative Risk Assessment for Formalin Treatment in Fish Preservation: Food Safety Concern in Local Market of Bangladesh. *Procedia Food Science*, 6(Icsusl 2015), 151–158.
- IARC. (2006). Formaldehyde. *IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans*, 100F, 401–435.
- Ihsan, T. (2020). *Dasar Epidemiologi (Analisis Host dan Lingkungan pada Agent Kimia)*. LPPM- Universitas Andalas.
- Irianti, T. T., Sugiyanto, Kuswandi, M., & Nuranto, S. (2017). *Toksikologi Lingkungan* (Nomor May). Universitas Gadjah Mada.
- Izdihar, A. (2018). Semi Quantitative Risk Assessment Formalin Untuk Produk Ikan Makarel Impor Beku Di Jakarta. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5.

- Kalor, D. J. (2020). *Iktiologi* (1 ed.). Samudra Biru.
- Khoirunnida, A., Wiharti, T., & Eskundari, R. D. (2023). Test for Formalin Content in Consumed Fish at Several Traditional Markets in Surakarta Using Natural Extract of Dragon Fruit Peel. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3), 343–351.
- Kurniawidjaja, L. M., Lestari, F., Tejamaya, M., & Ramdhan, D. H. (2021). *Konsep Dasar Toksikologi Industri*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Liteplo, R. G., Beauchamp, R., Meek, M. E., & Chénier, R. (2002). Concise International Chemical Assessment Document 40: Formaldehyde. In *World Health Organization* (Nomor 40).
- Maheradatta, M., Rahayu, W. ., Santoso, U., Giyatmi, Ardiyansyah, & Fibri, D. L. N. (2017). Ketahanan dan Keamanan Pangan Indonesia. In *Jurnal Sains dan Seni ITS* (Vol. 6, Nomor 1).
- Malik, R. (2018). Penurunan Kadar Formalin pada Ikan Asin dengan Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galanga*. L) berdasarkan Variasi Konsentrasi dan Lama Waktu Perendaman. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 7–22.
- Manurung, M. S., Trianto, H. F., Ilmiawan, M. I., & Handini, M. (2017). Pengaruh Paparan Akut Formaldehid per Oral terhadap Gambaran Histologis Korteks Ginjal Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Jurnal Cerebellum*, 3(1), 718–730.
- Masdianto, M., Sugiantari, N., Kristianingsih, Y., & Handarisa, O. (2022). Perbandingan Penurunan Kadar Formalin Pada Cumi Asin Dengan Perlakuan Perendaman Air Hangat dan Air Garam. *Anakes: Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 8(2), 234–241.
- Murtini, J. T. . R. R. . N. P. . I. H. (2014). *Pembentukan Formaldehida Alamai Pada Beberapa Jenis Ikan Laut Selama Penyimpanan Dalam Es Curai*.
- National Institute for Occupational Safety and Health. (2016). Formaldehyde: Method 3500. *Manual of analytical methods*, 2, 3–5.
- National Research Council (NRC). (2009). Risk Assesment in the Federal Government. In *Managing the Process Working Papers*.
- Niswah, C., Pane, E. R., & Resanti, M. (2016). Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Km 5 Palembang. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(2), 121–

- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development and Justice Review*, 4(1), 12–28.
- Noorrela, L., & Munggaran, I. P. (2021). Analisa Kualitatif Formalin Pada Sampel Ikan Asin Di Pasar Sederhana Kota Bandung. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 49–57.
- Pattipeilohy, F., Moniharapon, T., & Seulalae, A. V. (2023). Application Multilevel Immersion Salt and Atung Seed Powder on The Quality of Dried Salted Tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 535–544.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2004). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. In *Case Summaries - Case 001–020*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. In *PermenKes RI*.
- Pertama, E. (2016). *Buk u uji validitas dan uji reliabilitas*. <http://www.stikeswch-malang.ac.id>.
- Pramana, I. (2019). Analisis Mikrobiologi dan Formalin Pada Ikan Asin Kering di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru. *Jurnal Fakultas Perikanan dan kelautan Universitas Riua*.
- Prasetyo, D. (2023). Analisa Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Proses Penembakan Meriam 76 mm Menggunakan Metode Hazard Identification, Risk Assessment and Risk Control (HIRARC). *Journal of Industrial Engineering & Management Research (JIEMAR)*, 4(2), 74–87.
- Prihhapso, Y., Achmadi, A., Suryani, D., Farhania, W., Aini, H., Achalik, & Nelfyenny. (2020). Panduan Kalibrasi Spektrofotometer Uv-Vis. *Direktorat Standar Nasional Satuan Ukuran Termoelektrik dan Kimia*, 1–28.
- Purba, W. K. D., Hanani, Y., & Yunita, N. A. (2015). *Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Nasi Asin di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Semarang*. 3(April), 2356–3346.
- Putri, A. K. (2018). Probabilistic Health Risk Assessment Due to Natural Formaldehyde Intake through Opah Fish (*Lampris guttatus*) Consumption in Indonesia. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and*

Biotechnology, 13(2), 69.

- Rahman, S., Budiman, B. J., & Subroto, H. (2015). Faktor Risiko Non Viral Pada Karsinoma Nasofaring. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(3), 988–995.
- Riyadi, P. H. (2006). Analisa Kebijakan Keamanan Produk Hasil Perikanan di Pantura Jawa Tengah dan DIY. In *Program Magister Manajemen, Program Studi Sumberdaya Pantai, Universitas Diponegoro*.
- Rovita, F. M., & Wulandari, W. (2022). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Tradisional Kedungprahu Ngawi. 6(November), 115–121.
- Sadewi, S. P., Mashar, A., & Boer, M. (2018). Journal of Tropical Fisheries Management. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis*, 2(2), 45–53.
- Salami, D. (2022). Gambaran Keberadaan Formalin Pada Ikan Asin Yang Di Jual Di Kampung Sentra Iwak Asin Palembang.
- Sari, M., & Ratnasari, D. E. (2016). Identifikasi Kandungan Formalin, Total Mikroba dan Total Garam Kaitannya Terhadap Keamanan Pangan Ikan Teri di Surabaya Timur.
- Sari, T. M., Dira, & Shinta. (2017). Analisis Formalin Pada Ikan Asin Kembung di Beberapa Pasar di Kota Padang dengan Metoda Spektrofotometer UV-VIS. *UNES Journal of Scientech Research (JSR)*, 2(2), 159–166.
- SNI 01-2721-1992 Ikan Asin Kering. (1992). Ikan Asin Kering. In *Badan Standardisasi Nasional*. <https://fdokumen.com/download/sni-01-2721-1992-ikan-asin-kering>.
- Suharti, T. (2017). Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. In *Anugrah Utama Raharja*.
- Sukmadhani, N. M. M., & Sudiadnyana, I. W. (2019). Perbedaan Kandungan Formalin Pada Jenis Ikan Asin Peda Dan Gabus Di Pasar Tradisional Kota Denpasar Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 9(2), 92–97.
- Suseno, D. (2021). Validasi Metode Analisis Formalin dan Aplikasinya Pada Ikan Asin. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1), 173–182.
- Sutrisno. (2019). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Ikan Asin*.
- Undang-Undang RI. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18

Tahun 2012 Tentnag Pangan. In *Presiden Republik Indonesia* (Vol. 66, hal. 37–39).

United State Environmental Protection Agency. (1989). *Formaldehyde (CASRN 50-00-0)*. 1–16. https://iris.epa.gov/static/pdfs/0419_summary.pdf

Wihardi, A. M., Giriwono, P. E., & Indrasti, D. (2023). Risiko Paparan Formaldehida dari Beberapa Jenis Ikan pada Masyarakat di Kecamatan Dramaga, Bogor, Jawa Barat. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(2), 108–115.

Zakaria, B., Sulastri, T., & Sudding. (2014). Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Katamba (*Lethrinus lentjan*) Yang Beredar Di Kota Makassar. *Jurnal Chemica*, 15(2), 16–23.

