

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardiana R, Lidyawati, Zulfikri M. (2020) *Identifikasi formalin pada ikan segar di pelabuhan pendaratan ikan di Rayeuk Kabupaten Aceh Timur*. J Pharm.;1(3):77-82.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Statistik Daerah Kecamatan Bungus Teluk Kabung Tahun 2021*. Padang. BPS Kota Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Ikan Segar*. SNI 2729-2013.
- Rahim, B. (2022). *Analisis Kandungan Formalin Pada Berbagai Jenis Ikan Laut Basah di Beberapa Pasar Ikan di Kota Padang*. Padang : Universitas Andalas.
- Cahyadi, W. (2017). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* (R. Racmatika (ed.)). Bumi Aksara.
- Dasir dan Suryatno. (2019). *Teknologi pengolahan dan pengawetan ikan*. Palembang: NoerFikri Offset;53.
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap (1983). Departemen Pertanian Republik Indonesia <https://kkp.go.id/brsdm/artikel/4144-ikan-tuna-menjadi-primadona-ekspor-indonesia> diakses pada tanggal juli 2023
- Dirjen P2PL. (2012). *Pedoman Analisis Risiko Kesehatan Lingkungan (Guidance 95 on Environmental Health Risk Analysis)*. Direktorat Jenderal PP dan PL Kementrian Kesehatan.
- FAO. (1996). *Food, agriculture and food security: developments since the World Food Conference and prospects for the future*. World Food Summit technical background document No. 1. Rome.
- Fronthea S., B. Cahyono, I. Wijayanti. (2017). *Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Metode Pengasapan Tradisional dan Penerapan Asap Cair*. Jurnal Info. Universitas Diponegoro. Semarang. ISSN: 085-1816.
- Gord Kerr, Jill Corleone, RDN, LD. (2019). *Health Risks of Eating Sardines*. LiveStrong;.

Irianto HE. (2008). *Teknologi penanganan dan penyimpanan ikan tuna segar di atas kapal*. *Squalen Bull Mar Fish Postharvest Biotechnol.*;3(2):41. doi:10.15578/squalen.v3i2.140

Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2020), KKP targetkan konsumsi ikan 56,39 kg. 2020. <https://kkp.go.id/artikel/16451-2020-kkp>- Diakses Januari 2023.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (1999). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 772/Menkes/Per/IX/88 No. 1168/Menkes/Per/X/1999 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Kemkes. Jakarta.

Khalili Tilami S. (2018). Sampels S. Nutritional value of fish: lipids, proteins, vitamins, and minerals. *Rev Fish Sci Aquac.* 26(2):243-253.

Kusumastanto T., Damayanthi E.(2016). Editors. Pengembangan perikanan, kelautan, dan maritim untuk kesejahteraan rakyat volume 2. Bogor : PT Penerbit IPB Press;.

Larsen R, Eilertsen KE, Elvevoll EO. (2011). Health benefits of marine foods and ingredients. *Biotechnol Adv* ; 29(5):508518. doi:10. 1016/j. biotechadv. 05. 017

Laymena EH. (2012). Pengaruh formalin peroral dosis bertingkat selama 12 minggu terhadap gambaran histopatologi ginjal tikus wistar. Semarang: Universitas Diponegoro;

Mahdi C. (2008). Alat pendeteksi cepat kandungan formalin, boraks, dan rodhamin pada makanan (hasil penemuan dosen UB yang diproduksi oleh laboratorium BioChem). *VOK@SINDO*; 1(1)

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*1, 3(1), 718–730.

Norliana S, Abdulamir AS, Abu Bakar F, Salleh AB. (2009). The health risk of formaldehyde to human beings. *Am J Pharmacol Toxicol.*;4(3):98-106. doi:10.3844/ajptsp.2009.98.106

Pratama RI, Rostini I, Rochima E. (2018). Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*osphronemus gouramy*) dan kukus. *J Pengolah Has Perikan Indones*;21(2):219.

Putri Anda, Yuliawati Sri, Hestinarsih Retno. (2016). *Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di Pasar Tradisional Kota Semarang*. *J Kesehat Masy.*;3(3):109-119.

Rahman, S., Budiman, B. J., & Subroto, H. (2015). Faktor Risiko Non Viral Pada Karsinoma Nasofaring. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(3), 988–995.

Sari SA, Asterina A, Adrial A. (2017). *Perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar pusat kota dengan pinggiran Kota Padang*. *J Kesehat Andalas*;3(3):466-470.

