

## DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Pola Konsumsi Makanan Penduduk Provinsi Sumatera Barat 2015-2016. Padang; 2017.
2. Kementrian Kesehatan RI (2013). GEMARIKAN – Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan. Website Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. <http://www.kesmas.kemkes.go.id/portal/konten/~rilis-berita/121910-gemarikan-gerakan-memasyarakatkan-makan-ikan-> Diakses Desember 2018
3. Republik Indonesia. Undang Undang Nomor 45 tahun 2009 tentang Perikanan. Jakarta. 2009.
4. Nugraheni M. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013.
5. Wisnu C. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. 2nd ed. Jakarta: Bumi Aksara; 2012.
6. Rizky A. Perilaku Nelayan Mengenai Pemakaian Formalin Serta Identifikasi Keberadaan Formalin Pada Es Dan Beberapa Jenis Ikan Di Sekitar TPI Pusong Kota Lhokseumawe. Skripsi. Medan. Universitas Sumatera Utara; 2017.
7. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (2008). Informasi Penggunaan Bahan Berbahaya (FORMALIN). <http://www.pom.go.id/files/formalin.pdf> - Diakses Desember 2018.
8. Adisasmata AP, Yuliawati S, Hestningsih R.P Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di pasar tradisional kota Semarang. *J Kesehat Masy.* 2015;3(3):109–19.
9. Pratama MV. Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar Raya Padang. Skripsi. Padang. Universitas Andalas; 2016.
10. Arti Kata “ikan” Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia. <http://kbbi.co.id/arti-kata/ikan> - Diakses Desember 2018.
11. WHO/FAO. Report of the joint FAO/WHO expert consultation on the risks and benefits of fish consumption. Rome, Italy. 2010.
12. Susanto E dan Fahmi S. Senyawa Fungsional Dari Ikan : Aplikasinya Dalam Pangan. *J Apl Teknol Pangan.* 2012;1(1):95-102
13. Pal J. A review on role of fish in human nutrition with special emphasis to essential fatty acid. *Int J Fish Aquat Stud.* 2018;6(2):427–30.
14. Khalili Tilami S, Sampels S. Nutritional Value of Fish: Lipids, Proteins, Vitamins, and Minerals. *Rev Fish Sci Aquac.* 2018;26(2):243–53.

15. Effendi S. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta; 2012.
16. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta: BPOM; 2013.
17. Sucipto CD. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta: Gosityen Publishing; 2015.
18. BPOM (2016). Bahan Tambahan Yang Dilarang Digunakan Dalam Produk Pangan. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. <http://standarpangan.pom.go.id/berita/bahan-tambahan-yang-dilarang-digunakan-dalam-produk-pangan> - Diakses Desember 2018.
19. Adawyah R. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara; 2007.
20. Rauf R. Kimia Pangan. In Yogyakarta: Andi; 2015.
21. Liteplo RG, Beauchamp R, Meek ME, Chénier R. Formaldehida: Concise International Chemical Assessment Document 40. Geneva WHO. 2002;75.
22. IARC. Chemical agents and related occupations. IARC Monogr Eval Carcinog Risks Hum. 2012;100(Pt F):9–562.
23. S. Norliana, A.S. Abdulamir, F. Abu Bakar, A.B. Salleh. The Health Risk of Formaldehida to Human Beings Faculty of Food Science and Technology. J Farmacol Toxicol. 2009;4(3):98–106.
24. Hovda K.E., McMartin K., Jacobsen D. Methanol and Formaldehyde Poisoning. In: Brent J. et al. (eds) Critical Care Toxicology. 2017
25. California Departemen of Public Health. Formaldehida. 2011.
26. Duong A, Steinmaus C, Mchale CM, Vaughan CP, Zhang L. Reproductive and Developmental Toxicity of Formaldehida: A Systematic Review. Mutat Res. 2011;728(3):118–38.
27. Dhalila H. Efek Formalin terhadap Jumlah Sel Spermatogenik. J Kesehat Masy. 2017;11(1):72–7.
28. Kamruzzaman M. Formalin Crime in Bangladesh: A Case Study. Eur J Clin Biomed Sci. 2016;2(5):39–44.
29. Singgih H. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR (Formalin Main Reagent):55–70.
30. Male YT, Letsoin LI, Siahaya NA. Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Pada Beberapa Lokasi Di Kota Ambon. Maj BIAM. 2017;13(2):5.
31. Tatuh HA. Analisis Kandungan Formalin pada Berbagai Jenis Ikan di Kota

- Manado. J Ilmiah Farmako 2016;5(4).
32. Ramadhani ND. Identifikasi Formalin Pada Buah Anggur dan Apel Yang Dijual Di Pasar Raya Padang. Skripsi. Padang. Universitas Andalas; 2016.
  33. Binawara Bk, Mathur Kc. Acute Effect Of Formalin On Pulmonary Function Tests In Medical Students. Pak J Physiol. 2010;6(2):8–10.
  34. Chanif M. Alat Pendeteksi Cepat Kandungan Formalin Boraks dan Rodhamin Pada Makanan Hasil Penemuan Dosen Universitas Brawijaya yang Diproduksi Oleh Laboratorium Biochem. VOK@SINDO. 2013;1(1).
  35. Riyantono, Abida IW, Farid A. Tingkat Ketahanan Kesegaran Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Menggunakan Asap Cair. J Kelaut. 2009;2(1).
  36. Ir Afrianto E, Ir Liviawaty E. Pengawetan Dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius; 1998.
  37. Mulya BS, Elmatris, Asterina,. Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin Pada Beberapa Bahan Makanan yang Beredar di Pasar Raya Padang dan Sekitarnya. Skripsi. Padang. Universitas Andalas; 2007.
  38. Irianto HE. Teknologi penanganan dan penyimpanan ikan tuna segar di atas kapal. Squalen. 2008;3(2):41–50.
  39. S Purawisastra. Penyerapan Formalin Oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya Melalui Perendaman Dalam Air Panas. PGM. 2011;34(1):63–74.
  40. BPOM (2016). Laporan Tahunan 2016. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf> - Juli 2019

