

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurraafi' Maududi Dermawan, Dwi Haryadi dan Fath Dwisari (2024) "*Efek Perendaman Ikan Asin Sepat dalam Cuka Makan terhadap Penurunan Kadar Formalin,*" *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(1), hal. 72–80. Tersedia pada: <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i1.189>.
- Aditiya, C.M. *et al.* (2024) "*Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Formalin Pada Ikan Asin DI Pasar Kota Malang,*" *Jurnal Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, 2(4), hal. 338–344.
- Alfatih, A. (2019) *Buku Pedoman Mudah Melaksanakan Penelitian Kualitatif*.
- Aminah, S. (2015) *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan pangan*. 2015 ed. Diedit oleh Nurrahman. Semarang: Unimus Press.
- Ana Indriani Neman, Wilmar Maarisit, F.K. (2024) "*Uji Ekstrak Etanol Daun Benalu Kersen (Dendrophoe Pentrandra L.) Terhadap Tikus Putih (Ratus Norvegicus) Sebagai Anti Inflamasi,*" *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*, 7(1), hal. 1–6. Tersedia pada: <https://doi.org/e-ISSN 2685-3167>.
- Apriyanto, M. (2019) *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. 2019 ed, Cv. Aa. Rizky. 2019 ed. Serang-Banten: Cv.Aa.Rizky.
- Badan, K., Obat, P. dan Makanan, D.A.N. (2023) "*Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2023.*" Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, hal. 1–17.
- Baharuddin *et al.* (2018) *Buku Ajar Biomedik. Biokimia pencernaan & Metabolisme Makromolekul*. 2018 ed. Surabaya: Universitas Surabaya.
- Damongilala, L.J. (2021) *Kandungan Gizi Pangan Ikan*. 2021 ed, Patma Media Grafindo Bandung. 2021 ed. Bandung: CV. Patra Media Grafindo.
- Diana Melantina, Fronthea Swastawati, A.S. (2022) *Aplikasi Teknologi Ionisasi Tegangan Tinggi Untuk Pengawet Ikan Tongkol (Euthynnus affinis), Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), hal. 14–15.
- Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan P.K.T. (2023) "*Data Tangkap Ikan Kabupaten Tuban 2023.*" Tuban: Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kabupaten Tuban, hal.
- Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan P.K.T. (2024) "*Data Produksi Ikan Kabupaten Tuban Tahun 2024,*" Tuban: Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kabupaten Tuban, hal.

- Eka, L. *et al.* (2021) “Sarden Pindang Tongkol Dengan Nitrit Dan Kitosan Analysis of Protein , Calcium , Natrium and Organoleptics of Cob Slow Sarden With Nitrite and Chitosa,” *Journal health and science; Gorontalo journal health & science community*, 5(1), hal. 215–221.
- Eryani, R.D. (2022) “Bahaya Boraks Dan Formalin Dalam Makanan Bagi Kesehatan Dan Upaya Pencegahannya,” *Pendar Cahaya: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*. SMP Negeri 1 Klego, hal. 1–8.
- Fadhli, M.L., Romadhon, R. dan Sumardianto, S. (2020) “Karakteristik Sensori Pindang Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) Dengan Penambahan Garam Bledug Kuwu,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), hal. 1–9. Tersedia pada: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.8082>.
- Fauzia, H. s, Fakih, K.M. dan Aminah, S. (2021) “Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Tradisional Sukabumi Serta Hubungannya Dengan Pengetahuan Penjual Tentang Formalin,” *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman* , 5(2), hal. 1–18. Tersedia pada: <https://doi.org/ISSN 2599-0152 eISSN 2599-2465>.
- Hardinata, W., Karimuna, L. dan Asyik, N. (2022) “Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Kandungan Formalin Pada Produk Terasi (Shrimp Paste) Yang Diperdagangkan Di Pasar Sentral Kota Dan Pasar Sentral Wua-Wua,” *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(6), hal. 2725–2733. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i6.22854>.
- Idealistuti, I. *et al.* (2022) “Edukasi Mengenai Bahan Tambahan Pangan Bagi Warga RT 29 Kelurahan 15 Ulu Kecamatan Jakabaring Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan,” *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 2(2), hal. 68–72. Tersedia pada: <https://doi.org/10.32502/altifani.v2i2.4508>.
- Indonesia, B.A.S.K.P. dan K.R. (2020) *Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional, Journal GEEJ*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Indonesia, M.K.R. (2012) “Peraturan Menteri Kesehatan Ri Nomor 33 Tahun 2012,” *Undang-Undang*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, hal. 32.
- Indonesia, P.R. (2012) “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012,” *Undang-Undang*. Indonesia: Republik Indonesia, hal. 32.
- Intan Lestari, Gebi Sangra Pratiwi dan Yulawati (2022) “Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi,” *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 8(1), hal. 47–54. Tersedia pada: <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.483>.

- Irwan (2017) *Etika dan Perilaku Kesehatan*. 2017 ed. Diedit oleh E.T. Narto. Yogyakarta: Cv. Absolute Media.
- Isa, I., Iyabu, H. dan Nento, T.D.L. (2024) “Analisis Kandungan Formalin dan Protein pada Ikan serta Uji Kesegarannya,” *Alchemy: Journal of Chemistry*, 12(1), hal. 9–18. Tersedia pada: <https://doi.org/10.18860/al.v12i1.21054>.
- Januarita, J.V. et al. (2022) “Nilai gizi dan profil asam amino ikan etong (*Abalistes stellaris*) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*),” *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), hal. 213–220. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.12051>.
- Juliadi, D. et al. (2020) “Uji Pengaruh Variasi Konsentrasi Perendaman Larutan Asam Jawa Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Sosis,” *Medicamento*, 4(2), hal. 71–77.
- Kristianingsih, Y. et al. (2023) “Analisis Formalin Dalam Ikan Tongkol Pindang Sebelum Perebusan dan Setelah Perebusan Dalam Berbagai Waktu,” *Anakes : Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 9(2), hal. 131–137. Tersedia pada: <https://doi.org/10.37012/anakes.v9i2.1807>.
- Lavedia, D. (2023) “Uji Kualitatif Kandungan Formalin Pada Sampel Ikan Teri Nasi Dan Tahu Menggunakan Metode Test Kit Di Loka Pom Di Kota Surakarta,” hal. 49.
- Mardiastutik, N. (2022) *Pemeriksaan Formalin Pada Makanan, Braz Dent J*.
- Marsela Pauner, Hariyadi, Wilmar Maarisit, V.I.P. (2020) “Uji Aktivitas Ekstrak Umbi Gadung *Dioscorea hispida* Dents. Terhadap Tikus Putih *Rattus norvegicus* Sebagai Anti Inflamasi,” *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*, 3(1), hal. 143–147..
- Nur Utami Wahyuningsih, Inanna, Nurdiana, Muhammad Hasan, T.T. (2020) *Buku Saku Ekonomi*. 2020 ed, *Economie: Jurnal Ilmu Ekonomi*. 2020 ed. Makassar: Universitas Negeri Makassar. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30742/economie.v2i1.1156>.
- Nurfadilah, Novitasari, M. dan Maruka, S. (2023) “Uji Total Mikroba, Kadar Air, dan pH Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Perendaman Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Selama Penyimpanan Suhu Ruang,” *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (Surimi)*, 3(2), hal. 17–22. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35970/surimi.v3i2.2036>.
- Pandit, I.G.S. (2016) *Teknologi Pemandangan Pada Ikan*. Edisi Tahu. Denpasar: Warmadewa University Press.
- Peraturan Pemerintah (2019) “Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor

86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan,” Presiden Republik Indonesia. Indonesia: Republik Indonesia, hal. 1–102.

Putra, I.G.P.A.F.S. *et al.* (2020) “Pemeriksaan Kualitas Mutu Dan Cemaran Mikrobiologi Ikan Pindang Layang (*Decapterus Spp*) Di Pasar Mambal, Bali,” *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), hal. 16–20. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36733/medicamento.v5i1.834>.

Rachmawati, W.C. (2019) *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*. 2019 ed, Malang, Wineka Media. 2019 ed. Malang: Wineka Media.

Rambe, P. *et al.* (2022) “Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri (*Stolephorus indicus*) Di Pasar Tradisional Amurang Patrick,” *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*, 5(1), hal. 6–10.

Rifai, F.N.P. dan Maliza, R. (2021) “Variasi Identifikasi Kualitatif Formalin Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Di Pasar Tradisional Yogyakarta,” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), hal. 1–7. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2361>.

Risda Yulianti, *et al.* (2022) *Keamanan Dan Ketahanan Pangan*. 2022 ed. Diedit oleh R.M.S. Neila Sulung. Padang: Pt Global Eksekutif Teknologi.

Rosita, N. (2022) “Uji Formalin Pada Tahu Yang Di Perdagangkan Di Ciputat Tangerang Selatan,” *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 5(1), hal. 51. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31602/dl.v5i1.6766>.

Sebayang, R., Kencana, K.B. dan Samosir, I. (2020) “Pemberian Larutan Garam terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Tahu,” *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3(2), hal. 587–596. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31539/jks.v3i2.1076>.

Setyowati, L., Purwanto, E. dan Ningtyas, N.A. (2020) “Uji Kuantitatif Formalin Pada Ikan Segar Dan Ikan Pindang Di Pasar Ikan,” *Jurnal Keperawatan*, 11(1), hal. 45–50. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22219/jk.v11i1.11153>.

Sugiyono (2019) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. 2019 ed, Alfabeta Bandung. 2019 ed. Diedit oleh Sutopo. Bandung: Alfabeta.

Surya, A., Qoirina dan Marliza, H. (2022) “Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru,” *Jurnal Katalisator*, 7(2), hal. 268–276.

Sutanti Siti Nantini, Deksa Presiana, Yeni Restiani, D.N. (2019) *Formaldehida dalam Pangan Olahan yang Terbentuk Karena Proses*. 2019 ed, Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019 ed. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.

- Tumiir, M.S. *et al.* (2021) “Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae*) Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Yang Diinduksi Formalin,” *Biofarmasetikal Tropis*, 4(2), hal. 74–79. Tersedia pada: <https://doi.org/10.55724/j.biofar.trop.v4i2.363>.
- White, W.T. *et al.* (2013) *Market Fishes of Indonesia, Aciar Monograph*.
- Widada, A., Moh Gazali, Mk. dan Kartika Sari, A. (2022) *Penyehatan Makanan Dan Minuman Penerbit*. 2022 ed. Diedit oleh R.R.M. Eri Setiawan. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Widyan, R. dan Ratulangi, R. (2024) “Identifikasi Formalin dan Boraks Pada Sampel Tahu, Mie Kuning dan Terasi Menggunakan Tes Kit,” *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1), hal. 71–77. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.55338/saintek.v6i1.3168> Identifikasi.
- Widyastuti, N. dan Almira, V.G. (2019) *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan, K-Media*. Yogyakarta: K-Media.
- Xena, G.R. (2021) “Identifikasi Formalin Pada Tahu Di Pasar Lawang,” hal. 6.
- Yuliantini, A., Sakiba, L. dan Andriatna, W. (2019) “Analisis Kadar Formalin Dalam Daging Ayam Dan Ikan Menggunakan Metode Kolorimetri,” *Jurnal Mitra Kesehatan*, 1(2), hal. 113–119. Tersedia pada: <https://doi.org/10.47522/jmk.v1i2.21>.
- Yuvita Lira Vesti Arista, Yuli Witono dan Mukhammad Fauzi (2021) “Kadar Air Dan Nilai Ph Pindang Tongkol Terawetkan Serbuk Biji Picung (*Pangium Edule Reinw*) Dan Garam Selama Penyimpanan,” *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), hal. 20–26. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36526/jipang.v3i1.2665>.