

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Robiatul. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Sinar Grafika Offset: Jakarta.
- Afrianto, Eddy. 1998. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Ali, Mahrus. 2014. Evaluasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Lampung: *Jurnal ilmu perikanan dan sumberdaya perairan*. Vol 1: 139-144
- Anonim. 2014. Tinjauan pustaka. <http://eprints.ung.ac.id/675/6/2013-2-54244-632409032-bab2-10012014023343.pdf> [ Diunduh pada 4 Januari 2015, 20.35 WIB].
- Arifin, Z., Murdiati, T.B, dan Firmansyah R. 2005. *Deteksi formalin dalam ayam broiler di pasaran*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Arikunto, Suharismi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Aryetti, Awareh D, E Untayana, Eti Rohaeti. 2006. *Uji Formaldehida dalam Tahu di Kotamadya Bogor*: Bogor.
- Badan POM RI. 2010. *Laporan Tahunan 2010 Balai Besar POM Semarang*, Semarang: Badan POM.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara: Jakarta.
- Hastuti, Sri. 2010. Analisis Kualitatif dan Kualitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Agointek* .Vol 4, no 2 Agustus 2010:132-137
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jilid I Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan: Jakarta.
- Indah, Rossy. 2016. Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. *ISSN:1978 – 0575*. Vol 10 No.1: 15-24
- Isnin. 2010. *Ciri- Ciri Ikan Asin Berformalin*. { diakses 20 Juni 2016}
- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan Cara Mengolah dan Mengawetkan secara Tradisional dan Modern*. Aneka: Solo.

- Kartikasari, Ika. 2013. Identifikasi Formalin pada Ikan Asin Tenggiri dengan Metode Warna. *Karya Tulis Ilmiah* . Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. Palangkaraya.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 1976. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Menkes/PER/XII/76 tentang Produksi dan Peredaran Makanan*. Setjen Depkes: Jakarta.
- Lund,W. 1994. *The Pharmaceutical Codex Principles and Practice of Pharmaceutics*. The Pharmaceutical Press.
- Mahdi, C dan Mubarrak, Shofi A. 2008. Uji Kandungan Formalin, Borak dan Pewarna Rhodamin pada Produk Perikanan dengan Metode Spot Test Berkala. *Ilmiah Perikanan* .Vol.3: 35-40
- Malik, A., 2007. Identifikasi Keberadaan Formalin Pada Tahu di Pasar Terong dan Pasar Pabaeng-baeng Kota Makassar Tahun 2007. *Karya Tulis Ilmiah*. Kesehatan Lingkungan. Politeknik Kesehatan Makassar. Makasar
- Margono. 2000. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mindarsih, Sri . 2014. *Wawancara*, Pasar Pucang Surabaya.
- Moeljanto, R. 1982. *Penggaraman dan Pengeringan Ikan*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Muchtadi,Deddy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta: Bandung.
- Purnomo, Eddy. 2002. *Teknologi Tepat Guna : Penyamakan Kulit Ikan Pari*. Kanisius: Jogjakarta.
- Putri, Henny. 2012. Studi Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Pindang Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol 1 no 2: 983-994
- Putri , Tristya. 2013. Identifikasi Penggunaan Formalin pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual Pasar Tradisional Kota Semarang. *Unnes Journal of Public Health* .Vol 1 : 1-10
- Salosa, Y. 2009. Uji Kadar Formalin , Kadar Garam dan Total Bakteri Kabupaten Sarmi Provinsi Papua Ikan Asin Tenggiri. *ISSN 2089-7790*. Vol 2: 10-15
- Saraswati T, Indraswari E, Nurani. 2009. Pengaruh Formalin, Diazepam dan Minuman Beralkohol terhadap Konsumsi Pakan, Minum dan Bobot Tubuh. *Jurnal Sains dan Mat* Vol 17. No. 3:141- 144

- Sari, KM. 2011. Analisis usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Singgih, Hariyadi. 2013. Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR. *Jurnal ELTEK*, Vol 11 No 01 ISSN 1693-4024: 55-70
- Soewedo, H. 1983. *Dasar-Dasar Teknologi Ikan*. UGM-Press: Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Standar produk perikanan, standar ikan asin kering*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Sudjarwo. 2013. Penetapan Kadar Formalin Dalam Ayam Potong yang Diambil Di Pasar Tradisional Surabaya Timur. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. Vol 2 no 2: 151-162
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif & RND*. Alfabeta: Bandung.
- Suryadi, Kurniadi. 2010. Analisis Formalin dalam Sampel Ikan dan Udang Segar dari Pasar Muara Angke. *Jurnal Penelitian* Vol. VII No.3: 16-31
- Tjokronegoro, 2004, *Metologi Penelitian Bidang kedokteran*, Jakarta, Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2000. *Industri Pemindangan Ikan*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Winarno, F. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yulianti, Nurheti. 2007. *Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yuliati, S. 2011. *Semaraknya Penyalahgunaan Formalin Pada Makanan*.  
[www.ditjennak.go.id](http://www.ditjennak.go.id) [diakses pada tanggal 5 Januari 2016].
- Yunus, Ingri. 2015. Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Dan Pengetahuan Penjual Tentang Bahaya Formalin Di Pasar Tradisional Kota Makassar Tahun 2015. *Skripsi Tugas Akhir*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanudin. Makassar