

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, D. (2020). Efektifitas Pemberian Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) Terhadap Kadar Formalin Pada Ikan Asin Jambal, 9(5), pp. 809–815.
- Al-Haq, F.A.-S., Yuliawati, K.M. dan Lukmayani, Y. (2022). Penelusuran Pustaka Ekstrak Bonggol dan Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) sebagai Antibakteri, Bandung Conference Series: Pharmacy
- Asrial, E. (2020). Utilization, Growth, and Population of Bullet Tuna (*Auxis Rochei* Risso 1810) in Indian Ocean Southern Sumbawa, Indonesian Journal of Aquaculture and Fisheries, 2(1), pp. 19–28.
- BPOM RI. (2019). Formaldehida Dalam Pangan Olahan Yang Terbentuk Karena Proses. Jakarta pusat.
- Burhan, A.H. (2020). Pengaruh Konsentrasi Perendaman Pandan (*Pandanus amarilifolius* Roxb.) sebagai Pereduksi Alami Kadar Formalin Pada Ikan Asin Teri Nasi, Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika, 5, pp. 26–33. <https://doi.org/10.56727/bsm.v5i.72>.
- Burhan, A.H., Rini, Y.P. dan Nurhaeni, F. (2019). Pengaruh perendaman Air Jeruk Nipis Terhadap Kadar Formalin Dalam Ikan Asin Teri Nasi, Media Ilmu Kesehatan, 7(3), pp. 191–197. <https://doi.org/10.30989/mik.v7i3.295>.
- Calvin, L., Nurmainah dan Riza, H. (2019). Karakterisasi dan Skrining Fitokimia Infusa Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) pada Variasi Usia Kematangan Buah, Jurnal unta, pp. 1–15.
- Dahlan, M.A., Yunus, B. dan Umar, M.T. (2018). Nisbah Kelamin Dan Tingkat Kematangan Gonad Ikan Tongkol Lisong (*Auxis rochei*, Risso 1810) Di Perairan Majene Sulawesi Barat, Jurnal SAINTEK Peternakan dan Perikanan, 2(1), pp. 15–21.
- Diniarti, N. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol, Abdi Insani, 7(1), pp. 49–54. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Wisnu Cahyadi, M.S. (2023). Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Ernawati. A., Dina. R. P., L.W. (2017). Efektivitas Perendaman Air Hangat Dan Air Garam Terhadap Penurunan Kadar Formalin Ikan Teri Asin Di Tingkat Pedagang Pasar Kota Semarang, Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal), 5(4), pp. 613–621.
- Farid, M. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Pelarut Air Terhadap Kadar Formalin Ikan Asin Belanak (*Mugil cephalus*). Skripsi. Universitas Islam Negeri: Malang.

- Febrianti, D.R. dan Sari, R.M. (2016). Analisis kualitatif formalin pada ikan tongkol yang dijual di Pasar Lama Banjarmasin, *Jurnal Pharmascience*, 3(2).
- Hadroko, H., Soedirga, L.C. dan Vania, V. (2018). Rekonstruksi Daging dan Tulang Ikan Asin Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) dalam Produk Otak-Otak Ikan Asin, *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*.
- Henrietto Innosensius Prasetyo, Wijana, G. dan Ni Luh Made Pradnyawathi. (2023). Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Nanas ( *Ananas comosus* ( L .) Merr ) di Daerah Bali dalam Upaya Pengembangannya, 13(1), pp. 113–123.
- Irianti, T.T. (2017) *Toksikologi Lingkungan*. :Yogyakarta.
- Juariah, S., Pratiwi Irawan, M. dan Yuliana, Y. (2018). Efektifitas Ekstrak Etanol Kulit Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) terhadap *Trichophyton mentagrophytes*, *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 1(2), pp. 1–9. <https://doi.org/10.36341/jops.v1i2.486>.
- Juariah, S. dan Wati, D. (2021). Efektifitas Ekstrak Bonggol Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap *Escherichia coli*, *Meditory : The Journal of Medical Laboratory*.
- Komalasari, K. (2023). Skrining Fitokimia Spesies *Ananas Comosus* L. Varietas Nanas Queen Dan Nanas Cayenne Pada Bagian Akar, Daun, Mahkota, Kulit, Dan Daging Buah. *Politeknik Kesehatan Tasikmalaya*.
- Koswara, S. (2019). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Ikan Asin*. Jakarta Pusat: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Levita, J., Indriyati, W. dan Mustarichie, R. (2010). The Effect Of Soaking, Washing And Frying On The Concentration Of Formaldehyde In Sange Belah Salty Fish, *Bionatura*, 12.
- Matondang, rezky alexander, Rochima, E. dan Kurniawati, N. (2015). The study of formaldehyde content and bleaching agents content on salted fish in several of bandung's markets, *Jurnal Perikanan Kelautan*, VI(2).
- Mayasari, E. (2022). Efektivitas Daun Afrika (*Vernonia Amygdalina* Del) Dalam Mereduksi Kandungan Formalin Dan Kualitas Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), pp. 1–8. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2022.023.01.1>.
- Nishikawa, A. (2021). A comprehensive review of mechanistic insights into formaldehyde-induced nasal cavity carcinogenicity, *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 123, p. 104937. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2021.104937>.
- Nofitasari, C.A., Kusuma, P.S.W. (2022). Komposisi Isi Lambung Ikan Tongkol Komo (*Euthynnus affinis*). *Scopindo Media*.

- Noorrela, L. dan 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), pp. 49–57. <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i1.1332.2021>.
- Nur, F. (2018). Analisis Kadar Protein Pada Ikan Asin Dan Ikan Segar Tongkol, Tuna Serta Ikan Kembung Di Pasar Martapura Menggunakan Metode Kjeldahl.
- Purawisastra, S. dan Sahara, E. (2011). Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya melalui Perendaman dalam Air Panas, *Nutrition and Food Research*, 34(1). <https://doi.org/10.22435/pgm.v34i1.3112>.
- Purna, W. (2021). Penerapan Kelayakan Pengolahan Ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) Asin dalam Peningkatan Keamanan Pangan di Sentra Pengolah Ikan Asin Kabupaten Tangerang, *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Purwanti, A.P. (2017). Pengaruh Waktu Perendaman Ikan Asin Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) Dalam Air Leri Pekat Terhadap Degradasi Formalin, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 5(1), pp. 11–21. <https://doi.org/10.32668/jitek.v5i1.54>.
- Putri, D.A. (2018). Antioxidant and antibacterial activities of Ananas comosus peel extracts, *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 14, pp. 307–311.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.
- Rahmi, N., Wulandari, P. dan Advinda, L. (2021). Pengendalian Cemaran Mikroorganisme pada Ikan, *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, pp. 611–623.
- Romdhoni, M.F. (2016). Pengaruh Pemberian Formalin Peroral Terhadap Mukosa Lambung Tikus Putih Strain Wistar (*Rattus Norvegicus* Strain Wistar), *Magna Medica: Berkala Ilmiah Kedokteran dan Kesehatan*, 1(2), p. 162. <https://doi.org/10.26714/magnamed.1.2.2015.162-169>.
- Rullyansyah, S., Azizah, F. dan Kunsah, B. (2020). Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya dalam Mengurangi Kadar Formalin Ikan Tongkol sebagai Makanan Halal dan Thoyyib, *Jurnal of halal product and research*, 3(1), pp. 20–24.
- Safrida, S., Syafrianti, D. dan Haryani, I. (2020). Effect of Aloe vera Extract in Reducing Formaldehyde in Salted Squid (*Loligo indica*) and Sensory Evaluation, *E3S Web Conf.*, 151. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202015101037>.
- Sipahutar, Y.H. (2020). Pengaruh Kepemimpinan, Produksi Bersih Dan Motivasi Kerja Dalam Melestarikan Lingkungan Pesisir (Kasus Di Sentra Produksi Ikan Asin Kabupaten Tangerang, Banten). Universitas Negeri Jakarta.

- Suryanto, A. (2019) *Teknologi Produksi Tanaman Budi Daya*. Universitas Brawijaya.
- Wu, Y. dan Cao, S.M. (2018). Study on endogenous protease and protein degradation of dry-salted *Decapterus maruadsi*, *CyTA - Journal of Food*, 16(1), pp. 350–356. <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1406006>.
- Wulandari, S.S.Y.K.F.E.S. (2020). *Teknologi Pengolahan Pada Industri Ikan Dan Hasil Laut*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Zhang, L. (2018). *Formaldehyde: Exposure, Toxicity and Health Effects*. Royal Society of Chemistry (Issues in Toxicology).