UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abebe, E., Gugsa, G., & Ahmed, M. (2020). Review on major food-borne zoonotic bacterial pathogens. *Journal of Tropical Medicine*, 2020, Article 4674235. https://doi.org/10.1155/2020/4674235

Aditiya, C. M., Widara, R. T., Wardana, F. Y., Handayani, I. (2024). Karakteristik organoleptik dan kandungan formalin pada ikan asin di Pasar Kota Malang. *Bioedusains: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains, 7*(2), 345–353. https://doi.org/10.31539/bioedusains.v7i2.11329

Adwiria, A. N., Rosita, Y., & Suarni, E. (2023). Uji fisik dan uji laboratorium kandungan formalin dalam ikan asin yang dijual di pasar tradisional Seberang Ulu I Palembang. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA, 6*(1), 1–9. https://doi.org/10.32524/jksp.v6i1.1012

Afifah, R. A., Sayuti, M., & Nur, S. D. (2025). Analisis mutu dan kandungan formalin pada ikan asin di Pasar Pagi Pemalang, Jawa Tengah [*Quality analysis and formalin identification of salted fish at the Pasar Pagi Pemalang, Central Java*]. *Aurelia Journal, 7*(2), 257–266. https://doi.org/10.15578/aj.v7i2.15045

Alimi, R. N., Mohtar, C. F. A., & Inayah, M. N. (2025). Kandungan formalin dan jumlah total bakteri pada produk sosis di Pasar Tradisional Moga Kabupaten Pemalang Jawa Tengah. *Jurnal Analis Kesehatan Klinikal Sains, 13*(2), 115–123. https://doi.org/10.36568/jak.v13i2.742

Amalia, D. R., & Asmini. (2024). Revitalisasi Pasar Tradisional Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Penerimaan Retribusi Pasar dan Kesejahteraan Pedagang. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 12(1), 47–58.

Anggaeni, T. T. K., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Atas Kualitas Hidup Sehat. *Media Kontak Tani Ternak*, *4*(1), 27-35. DOI: 1024198/mkttv4i1.38627

Aris, J. A., Nur, R. M., Asy'ari., Saibi, N. (2021). Isolasi Kapang Kontaminan Pada Produk Komersial Ikan Asin di Morotai Selatan, Pulau Morotai. *Aurelia Journal*. 3(1) : 89-95.

Arvaniti, M., Tsakanikas, P., Papadopoulou, V., Giannakopoulou, A., & Skandamis, P. (2021). *Listeria Monocytogenes* Sublethal Injury and Viable-But-Nonculturable State Induced by Acidic Conditions and Disinfectants. *Microbiology Spectrum, 9*(3), e01377-21. https://doi.org/10.1128/Spectrum.01377-21

Arzani, L. D. P., & Utama, Q. D. (2023). Study Of Food Additives Composition in Commercially Processed Chicken Meat Products. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, *3*(1), 58–80. https://doi.org/10.33830/fsj.v3i1.4999.2023.

Azatil'ismah, A., Muchtar, F., & Nurmaladewi, N. (2024). Gambaran Higiene Perorangan Pedagang Terasi di Pasar Tradicional Kota Kendari Tahun 2023. *KOLONI*, *3*(1), 11–20. https://doi.org/10.31004/koloni.v3i1.574

Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Ikan Asin Kering*. SNI 8273:2016. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Bahrndorff, S., Rangstrup-Christensen, L., Nordentoft, S., & Hald, B. (2022). Foodborne Pathogens In Low-Moisture Foods, Including Dried Fish: A Review. *Foods*, 11(19), 2938. https://doi.org/10.3390/foods11192938.

Bria, D. I., Missa, H., Sombo, I. T. (2022). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan Berbasis Daging di Kota Kupang. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*. 1(2) : 82-89.

Burhan, A. H. (2019). Penurunan Kadar Formalin Dalam Ikan Asin Teri Nasi Melalui Perendaman Dalam Cuka Makan [Decreasing Of Formaldehyde Concentration In Anchovy Salted Fish By Soaking Them In Vinegar]. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika, 3*, 22–29. https://doi.org/10.56727/bsm.v3i.17

Daesusi, R., Arimurti, A. R. R., Asy'ari, A., Azizah, F., & Selviana, V. (2022). Kontaminasi Kapang Pada Ikan Pindang Yang Dijual di Pasar Tradisional Mangga Dua Kota Surabaya. *Pedago Biologi: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 10(1), 18–23. https://doi.org/10.30651/pb:jppb.v10i1.14445

Dienningrum, K. D. A. C. (2023). Hubungan Sikap Dan Pengetahuan Pedagang Dengan Penggunaan Formalin Dalam Ikan Asin Klotok Yang Beredar Di Pasar Tradisional Daerah Surabaya Utara. *Media Gizi Kesmas, 12*(1), 352–358. https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.352-358.

Erikson, U., Uglem, S., & Greiff, K. (2021). Freeze-Chilling Of Whitefish: Effects Of Capture, On-Board Processing, Freezing, Frozen Storage, Thawing, And Subsequent Chilled Storage—A Review. *Foods, 10*(11), 2661. https://doi.org/10.3390/foods10112661.

Fachreza, K. A., Harvian, M., Zahra, N., Islam, M. I., Daffa, M., Chair, M., & Wardiyah, M. L. (2024). Analisis Komparatif Antara Probability Dan Nonprobability Dalam Penelitian Pemasaran. *Jurnal Pajak dan Analisis Ekonomi Syariah*, *1*(3), 108–120. https://doi.org/10.61132/jpaes.v1i3.248

Fahmi, A. S., Susanto, E., & Sumardianto, S. (2023). Karakteristik Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp*) Asin Goreng Siap Makan Dengan Perlakuan Perendaman dalam Air Panas Sebelum Penggorengan. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology, 19*(1), 47-53. https://doi.org/10.14710/ijfst.19.1.47-53

Febrian, P. D., Suswatiningsih, T. E., & Dinarti, S. I. (2024). Strategi Pengembangan Produk Olahan Pangan Ubi Kayu di Kecamatan Sine Kabupaten Ngawi Provinsi Jawa Timur. *Agroforetech*, *2*(2), 705-714.

Fernandi, A. 2024. *Sekilas tentang Ikan Asin: Proses, Macam Ikan, Cita Rasa, dan Cara Menikmatinya*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.

Galanakis, C. M. (2020). The food systems in the era of the coronavirus (COVID-19) pandemic crisis. *Foods*, 9(4), 523. https://doi.org/10.3390/foods9040523

Harahap, S. 2025. Analisa Kualitatif Formalin pada Ikan Asin yang Beredar di Kota Padangsidampuan. *Journal of Pharmacy Science (JPS)*. 1(1) : 1-5.

Herawati, J., Thohiron, M., Toheri, T., & Dhinata, Y. P. (2024). Instant Organoleptic Test Of Ginger From Three Ginger Varieties (*Zingiber officinale*). *Journal*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

of Applied Plant Technology, 3(1), 66–77. https://doi.org/10.30742/5pcdd809.

Hernanda, A. A., Irawiraman, H., Harlita, T. D. 2023. Identifikasi Bakteri pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Segiri Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 4(3) : 3343-3349.

Higiene dan Sanitasi Bahan Pangan Asal Hewan. (2025). (n.p.): CV. Gita Lentera.

Imamah, P. N., dan Efendy, M. 2021. Analisis Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ikan Pelagis Kecil (Studi Kasus) di Perairan Laut Utara dan Selatan Kabupaten Sampang. *Juvenil*. 2(1) : 17-24.

Jumalia, J., Agustin, A. T., & Lohoo, H. J. (2019). Identifikasi Kapang Pada Ikan Terbang (*Hirundichthys Oxycephalus*) Asin Di Pasar Bersehati. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, *2*(2). https://doi.org/10.35800/mthp.2.2.2014.6593

Kamudung, O., Tega, Y. R., & Henggu, K. U. (2023). Karakteristik Kandungan Mutu Ikan Asin Kering Teri (*Stolephorus sp*.) di Pasar Matawai Kabupaten Sumba Timur. In *Prosiding Seminar Nasional SATI* (Vol. 2, No. 1, pp. 1-6)

Karim, H., Aziz, A., Taufiq., Ermawati., Noer, S. F., Lindriani., Arnianti. 2023. Dampak Negatif Bahan Tambahan Pangan Bagi Kesehatan dan Pencegahannya. *Journal of Training and Community Service Adpertisi (JTCSA)*. 3(1) : 61-64.

Khan, S., Siraj, S., Shahid, M., Haque, M. M., & Islam, A. (2023). Osmolytes: Wonder Molecules To Combat Protein Misfolding Against Stress Conditions. *International journal of biological macromolecules*, 234, 123662. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.123662

Khayroiyah, S., Melati, I., Amelia, F., Hartanti, F., & Fatmawati, P. A. (2025). Tahapan Sampling Dalam Penelitian Ilmiah Pada Pembelajaran Metodologi Penelitian. *Education Achievement: Journal of Science and Research, 6*(2), 637–646. https://doi.org/10.51178/jsr.v6i2.2673 (Pusdikra Publishing).

Ksanjaya, R., & Rahayu, E. T. (2022). Motivasi Siswa Dalam Kegiatan Ekstrakurikuler Futsal Di SMA Negeri 1 Blanakan. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK), 4*(5), 6094–6099. https://doi.org/10.31004/jpdk.v4i5.7660.

Lestari, D., Haliza, E. N., & Setiawan, H. (2024). Effect of pH Variations in Eosin Methylene Blue Agar (EMBA) Medium on E. coli Growth. *Jurnal Info Kesehatan*, *22*(1), 82–89. https://doi.org/10.31965/infokes.Vol22.Iss1.1298

Malahati, F., B, A. U., Jannati, P., Qathrunnada, Q., & Shaleh, S. (2023). Kualitatif : Memahami Karakteristik Penelitian Sebagai Metodologi. *Jurnal Pendidikan Dasar*, *11*(2), 341–348. https://doi.org/10.46368/jpd.v11i2.902.

Mikrobiologi dan Parasitologi. (2023). (n.p.): CV Eureka Media Aksara.

Mukhlas, A. ., & Aminullah, A. (2026). Identifikasi Bakteri *Esherichia coli* dalam Daging Ikan Tuna (*Thunnus Sp*.) Di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Mataram: Identification Of *Esherichia coli* Bacteria In Tuna Fish (*Thunnus sp*.) Meat at The Fish Quarantine, Quality Control And Fishery Product Safety Center (BKIPM) Mataram. *Al-Qalbu: Jurnal Pendidikan, Sosial Dan Sains*, *4*(1), 1–13. https://doi.org/10.59896/qalbu.v4i1.635.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Monik, D. T., & Karin, N. E. (2025). Presumptive Analysis of *Escherichia coli* in Asian Moon Scallop (*Amusium pleuronectes*) as a Bioindicator of Water Quality in Lampung Bay. *Jurnal Biologi Tropis*. https://doi.org/10.29303/jbt.v25i3.9728.

Ningrum, R., Lahming, & Mustarin, A. (2019). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Waktu Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) Asin Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 5*(2), 26–35. https://doi.org/10.26858/jptp.v5i2.9625.

Ningrum, S. G. (2023). Food Safety Management System in Edible Bird's Nest Industry: A Review. *Journal of Applied Veterinary Science And Technology*, *4*(1), 41–51. https://doi.org/10.20473/javest.V4.I1.2023.41-51

Novitasari, M., Nurfadilah., Maruka, S. S. 2023. Analisis Kadar Air dan Daya Terima Panelis Cemilan Stick dengan Variasi Penambahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) yang Berbeda. *Jurnal Agroindustri Pangan*. 2(1):34-48.

Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin : The Calculation of Moisture Content, Yield and Organoleptic Tests on Salted Fish . *Media Teknologi Hasil Perikanan*, *12*(1), 45–55. https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.53300.

Nurhandayani, I., Limonu, M., & Tahir, M. (2023). Karakteristik Fisik Kimia Mikrobiologi dan Organoleptik Ikan Asin Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pada volume larutan asam jawa (*Tamarindus indica* L.) yang Berbeda. *Jambura Journal of Food Technology, 5*(1), 1–13. https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.9808

Pandey, S., & Upadhyay, R. K. (2022). Dietary and Nutritional Value of Fish Oil, and Fermented Products. *Journal of Fisheries Science,* 04(01), 26-45. https://doi.org/10.30564/jfsr.v4i1.4311

Parwata, I. P., Maryam, S., & Tika, I. N. (2022). Ectoine and Hydroxyectoine from Halophilic Bacteria Isolated from Traditional Solar Saltern at Pejarakan Village, Buleleng Regency, Bali. *HAYATI Journal of Biosciences*, 29(5), 669–680. https://doi.org/10.4308/hjb.29.5.669-680.

Pratiwi , H. (2024). Overview Rantai Nilai Halal (*Halal Value Chain*) Pada Bahan Pangan Olahan Daging Di Indonesia. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, *7*(4), 18704–18711. https://doi.org/10.31004/jrpp.v7i4.40676

Pumpente, O. I., Ansar, N. M. S., Tanod, W. A. 2023. Efek Penggaraman Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Air Ikan Kuwe Asin (*Caranx sp*.). *Insologi : Jurnal Sains dan Teknologi*. 2(2):340-348.

Puni, N., Nur, R. M., Asy'ari. 2020. Pengolahan dan Uji Organoleptik Ikan Asin di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*. 5(2):122-131.

Putalan, R., Ariany, S. P., Kasadi, A., Hidayat, T. (2022) Optimasi Proses Penggaraman dan Pengeringan Ikan Nike Asin Kering dengan Metode Response Surface Method: Study of the Influence of Salt Concentration and Drying Time on Characteristics of Dried Salted Largesnout Goby (Awaous melanocephalus). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), pp. 345–351. doi:10.17844/jphpi.v25i2.38398.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putra, H. R., Frastika, E. D., Hasanah, N., Nisa, N. A., Syalsabila, V. T., Asriyah, A. N., & Dewi, R. (2023). Identifikasi Bahan Tambahan Makanan (BTM) Berupa Formalin, Boraks, Pewarna Rhodamine-B Pada Makanan di Pasar Atas Cimahi. *Jurnal Kesehatan Kartika, 18*(1), 48–54. https://doi.org/10.26874/jkkes.v18i1.272.

Putri, F. C., Sugiantari, N., Kristianingsih, Y., & Rahayu, C. 2023. Analisis Penurunan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Teri (*Stolephorus sp.*) Dengan Perlakuan Perendaman Air Panas. *Anakes: Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*. 9(2) : 232-241.

Riewpassa, F. J., Wodi, S. I. M., Cahyono, E., Pumpente, O. I. 2024. *Pengolahan Ikan Tradisional*. Ternate : PT. Kamiya Jaya Aquatic.

Ritonga, I. R., Suryana, I. ., Paputungan, M. S. ., & Arwadi, M. T. . (2024). Kadar Formalin pada Ikan dan Seafood Asin dari Pasar Tradisional. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, *13*(1), 57–66. https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.72933.

Rodrigues, A. M., Freitas, L., Estevinho, L., Oliveira, C., Capita, R., & Esteves, A. (2026). Moulds and Mycotoxins in the Meat Production Chain from Slaughterhouse to Market: A Scoping Review on *Aspergillus* and *Penicillium* Isolation. *Foods*, *15*(4), 630. https://doi.org/10.3390/foods15040630

Rossa, I. M. 2018. 2018. Keamanan Pangan Ikan Asin di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. *E-Journal Boga*. 7(2) : 147-155.

Sa'adah, M., & Hadi, M. I. (2026). Deteksi Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Alat Makan Di Beberapa Tempat Makan Di Kabupaten Gresik. *Jurnal Biosense, 9*(1), 43–54. Https://Doi.Org/10.36526/Biosense.V9i1.6549

Sabdaningsih, A., & Lunggani, A. T. (2020). Isolasi dan Karakterisasi Morfologi Bakteri Halofilik dari Bledug Kuwu, Kabupaten Grobogan. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi, 22*(1), 46-52. https://doi.org/10.14710/bioma.22.1.46-52

Salsabila, E., Virgiawan, T., Ardiansyah, R., & Hendra, J. (2024). Peran Pasar Tradisional dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Daerah Kecamatan Bengkalis. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(12), 4682–4688. https://doi.org/10.56338/jks.v7i12.6621.

Septiyah, A., Manalu, K., & Nasution, R. A. (2023). Analisis Kelimpahan Bakteri *Coliform* pada Air Sumur Warga di Kelurahan Tanjung Selamat Kecamatan Medan Tuntungan. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains, 6*(1), 129–137. https://doi.org/10.31539/bioedusains.v6i1.5777

Setyawardani, T., Santosa, S. S., Fadhlurrohman, I., Rahardjo, A. H. D., & Sumarmono, J. (2025). Aplikasi Pengolahan Produk Berbasis Protein Hewani untuk Mencegah *Stunting* Pada Balita. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 7*(3), 930–939. https://doi.org/10.24036/abdi.v7i3.1312.

Shao, L., Sun, Y., Zou, B., Zhao, Y., Li, X., & Dai, R. (2023). *Sublethally Injured Microorganisms In Food Processing And Preservation: Quantification, Formation, Detection, Resuscitation And Adaption*. Food Research International, 165, 112536. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112536.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sharma, C., Dhiman, R., Rokana, N., Panwar, H., & Singh, B. P. (2021). Food Packaging's Materials: A Food Safety Perspective. *Food Engineering Reviews, 13*(3), 509–523. https://doi.org/10.1007/s12393-020-09277-y

Sipahutar, Y. H., Yuniarti, T., Bertiantoro, A., & Perceka, M. L. (2021). Sensory Characteristics And Moisture Content Of Salted Sardinella (*Sardinella Fimbriata*) In Different Salt Concentration. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 860*(1), 012077. https://doi.org/10.1088/1755-1315/860/1/012077

Sirait, J., Sipahutar, Y. H., Yuniarti, T., Maulani, A., & Bertiantono, A. (2022). Komposisi Kimia Ikan Gulamah (*Pseudocienna amovensis*) Asin Kering dengan Perbedaan Kadar Garam. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, *5*(1), 39–46. https://doi.org/10.15578/jkpt.v5i1.10972

Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. (ISBN: 979-8433-64-0).

Sultana, E., Rana, M. Z., Mamun, M. S. A., Aly, M. A. S., Khedr, G. E., Nasiruddin, M., & Khan, M. Z. H. (2025). Disodium EDTA-capped AuNP-engineered Cotton Pad As A Colorimetric Probe For Formalin Detection. *RSC Advances, 15*, 10442–10452. https://doi.org/10.1039/d5ra00067j.

Tandiapa, M., Lawalata, H. J., Tengker, A. C., Sumampouw, H. M., & Nangoy, W. M. S. 2024. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Jajanan Pasar Girian Kota Bitung. *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*. 3(4) : 893–904.

Tibebu, A., Tamrat, H., & Bahiru, A. (2024). *Review: Impact of food safety on global trade*. *Veterinary Medicine and Science, 10*, e1585. https://doi.org/10.1002/vms3.1585

Utari Gita Setyawati, & Trias Mahmudiono. (2023). The Level of Education, Business Age and Knowledge of Food Additives and Methanil Yellow: A Study among Online Noodle Sellers (GoFood and GrabFood) in East Surabaya: Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan dan Methanil Yellow: Studi pada Pedagang Mi Online (Gofood dan Grabfood) di Surabaya Timur. *Media Gizi Indonesia*, *18*(1), 56–62. https://doi.org/10.20473/mgi.v18i1.56-62

Utari, S. P. S. D., & Agustin, N. K. T. D. 2024. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Beberapa Ikan Segar Dan Olahannya Di Pengambengan, Jembrana, Bali. In *Proceedings of The Vocational Seminar on Marine & Inland Fisheries* 1(1) : 113-119.

Yang, Y., Xu, F. R., Zhou, Y. B., Hu, L. Q., Lu, W., Zhang, S. H., Hu, H., Huang, X. E. (2025). Epidemiological Characteristics of Foodborne Disease Outbreaks in a Hospital: A 5-Year Retrospective Study. *International Journal of General Medicine*, *18*(0), 1529–1542. https://doi.org/10.2147/IJGM.S496799.

Yasmin, P. A., Jannah, R. R., Septiasari, B., Sampurna, A. S., & Habib, A. (2026). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Higiene Pangan Pedagang buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya: Studi cross-sectional. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 3*(3), 26–33. https://doi.org/10.62017/jkmi.v3i3.7354.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengujian Organoleptik, Kandungan Formalin, dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada
Ikan Asin Teri Nasi (Stolephorus commersonii) di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta**
Abiyyudha Hemiwarsanto, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yanuari, R., & Diniah, B. N. (2025). Gambaran Kandungan Formalin pada Ikan Asin, Mie Basah dan Tahu pada Pasar Tradisional Kota Cirebon. *JPKM: Jurnal Profesi Kesehatan Masyarakat*, *6*(2), 51–62. https://doi.org/10.47575/jpkm.v6i2.781.

Yuarni, D., Kadirman, K., & Jamaluddin, J. P. (2017). Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (*Cabinet Dryer*) dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3*, S237–S245. https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.5139

Ze, Y., van Asselt, E. D., Focker, M., & van der Fels-Klerx, H. J. (2024). Risk Factors Affecting The Food Safety Risk In Food Business Operations For Risk-Based Inspection: A Systematic Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23, e13403. https://doi.org/10.1111/1541-4337.13403.