

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengelolaan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Anggreni, M. A. 2011. Pembusukan Ikan Air Tawar Akibat *Aeromonas hydrophila*. <http://madearyanggreni.blogspot.co.id/2011/06/pembusukan-ikan-air-tawar-akibat.html>. diakses pada 30 Januari 2018.
- Anonim. 2018. Dinas pertanian dan Pangan. Yogyakarta. *Jogjakota.go.id*.
- Ariyani, F., Murtini, J. T., Indriati, N., Dwiwitno, Yenni, Y. 2007. Penggunaan *Glyoxyl* untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar. *Jurnal Perikanan IX (1): 125-133, ISSN: 0853-6384*.
- Astawan, M. 2007. Pengantar Teknologi Perikanan. Jakarta: Gramedia.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehide pada Ikan Asin di Madura. *Agrointek vol. 4, No. 2*.
- Matondang, R. A., Rochima, E., dan Kurniawati, N. 2015. Studi Kandungan Formalin dan Zat Pemutih pada Ikan Asin di Beberapa Pasar Kota Bandung. *Jurnal Perikanan Kelautan vol. VI, No. 2(1)*.
- Mirna., Karimuna, L., dan Asyik, N. 2016. Analisis Formalin Pada Ikan Asin di Beberapa Pasar Kota Kendari. *J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 1, No. 1, P. 31-36, ISSN: 2527-6271*.
- Muchtar, A. F. 2010. *Be Healthy Be Happy*. Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer.
- Niswah, C., Pane, F. R., Resanti, M. 2016. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar Km. 5 Palembang. *Jurnal Bioilmi Vol. 2, No. 2 Agustus 2016*.
- Nuitja, I. N. S. 2010. *Manajemen Sumber Daya Perikanan*. Bogor: IPB Press.
- Nurjanah., dan Abdullah, A. 2010. *Cerdas Memilih Ikan dan Mempersiapkan Olahannya*. Bogor: IPB Press.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033. 2012. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengaws Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK. 00.06.1.52.4011. 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta.
- Riyanti, E. I. 2011. Beberapa Gen pada Bakteri yang Bertanggung Jawab Terhadap Produksi Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian, 30(2), 2011*.

- Reswita. 2014. Kelayakan Usaha pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. *AGRISEP 14, No. 2, Hal. 247-255, ISSN: 1412-8837.*
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sitiopan, H. P. 2012. Studi Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Pindang di Pasar Tradisional dan Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat, vol. 2, No. 1, Hal. 983-994.*
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI 01-0222-1995 Tentang Bahan Tambahan Makanan.* Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudjarwo., Darmawati, A., dan Hariyanti, V. W. 2013. Penetapan Kadar Formalin dalam Ayam Potong yang diambil di Pasar Tradisional Surabaya Timur. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi Vol. 2, No. 2 November 2013.*
- Utomo, T. 2016. Ikan Sebagai Pangan, Kemunduran Mutu Ikan. [https://www.kompasiana.com/lhapiye/ikan-sebagai-pangan-2-kemunduran-mutu-ikan\\_56e7bade329773e7093cb75e](https://www.kompasiana.com/lhapiye/ikan-sebagai-pangan-2-kemunduran-mutu-ikan_56e7bade329773e7093cb75e). Diakses pada 30 Januari 2018.
- Wardani, R. I., dan Mulasari, S. A. 2016. Identifikasi Formalin Pada ikan Asin yang dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. *Kesmas Vol. 10, No. 1, ISSN: 1978-0575.*
- Wibowo, I. R., Darmanto, Y. S., dan Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 3, Halaman 95 sampai 103.*
- Wijayanti, N. S., dan Lukitasari, M. 2016. Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin yang Beredar di Pasar Besar Madiun. *Jurnal Florea Vol. , No. 1 April 2016.*
- Yulisa, N., Asni, E., dan Azrin, M. 2014. Uji Formalin pada Ikan Asin Gurami di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Jom FK Vol. 1, No. 2 Oktober 2014.*