

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Makassar: SAH MEDIA
- Ane, R. L., Selomo, M., dan Teda, I. Y. 2016. Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Makassar Studi Kasus: Pasar Terong, Pa`baeng-baeng dan Toddopili. *Higiene 2(2)* 108-113
- Anonim. 2012<sup>a</sup>. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 03 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Anonim. 2019<sup>b</sup>. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Anonim. 2019<sup>c</sup>. <https://pertanian.jogjakota.go.id/page/index/gambaran-umum>. Diakses pada tanggal 4 Desember 2019 pukul 12.30 WIB
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Asyfiradayati, R., Ningtyas A., Lizansari, M., Purwati Y., dan Winarsih. 2018. Identifikasi Kandungan Formalin pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Pesto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Surakarta. *Jurnal Kesehatan 11(2)*: 12-18
- Djarajah, A. S. 1995. *Teknologi Tepat Guna IKAN ASIN*. Yogyakarta: Kanisius
- Djarajah, A.S. 2004. *Pembuatan Sale Ikan Lele*. Yogyakarta: Kanisius
- Husni, A dan Putra, M.P. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2019*. <http://statistik.kkp.go.id>. Diakses pada tanggal 30 Desember 2019
- Khaira, K. 2016. Pemeriksaan Formalin pada Tahu yang Beredar di Pasar Batusangkar menggunakan Kalium Permanganat (KMnO<sub>4</sub>) DAN Kulit Buah Naga. *Jurnak Jurusan Tarbiyah STAIN Batusangkar*
- Niswah, C., Pane, E. R., dan Resanti, M. 2016. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar KM 5 Palembang. *Jurnal Bioilmmi 2(2)*: 121-128
- Primatika, R.A., Susetya, H., dan Sari, A.K. 2010. Monitoring Penggunaan Formalin pada Daging Ayam. *Jurnal Ilmu-ilmu IPA*: 55-60
- Rohman, A dan Sumantri. 2018. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM PRESS
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius

- Standar Nasional Indonesia. 2013. *Ikan Segar*. SNI 2729: 2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2016. *Ikan Asin Kering*. SNI 8273: 2016. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Suryadi, H., Kurniadi M., dan Melanie, Y. 2010. Analisis Formalin dalam Sampel Ikan dan Udang Segar dari Pasar Muara Angke. *Majalah Ilmu Kefarmasian* 7(3): 16-31
- Tarwotjo, C.S. 2016. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo
- Tatuh, H.A., Rorong, J., dan Sudewi, S. 2016. Analisis Kandungan Formalin pada Berbagai Jenis Ikan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5(4)
- Widmer, P dan Frick, H. 2007. *Hak Konsumen dan Ekolabel*. Yogyakarta: Kanisius
- Yulisa, N., Asni, E., dan Azrin, M. 2014. Uji Formalin pada Ikan Asin Gurami di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Jom FK* 1(2):1-12