

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 1989. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Anonim, 2002. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/Menkes/PER/X/1999 tentang Bahan tambahan makanan [<http://ditjenpp.kemerkumham.go.id>]. Jakarta: Departemen Kesehatan; 2002 [diakses pada 12 februari 2015].
- Anonim. 2006. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 24/M-IND/PER/5/2006 tentang Pengawasan produksi dan penggunaan bahan berbahaya untuk industri [<http://www.kemendag.go.id/files/regulasi/2014/10/14/75m-dagper102014-id-1413790241.pdf>]. Jakarta: Departemen Perindustrian; 2006 [diakses pada 12 februari 2015].
- Anonim. 2007. PP No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, mutu dan gizi pangan [<http://www.litbang.depkes.go.id/sites/download/regulasi/pp/PP-No.-28-Th-2004.pdf>]. Jakarta: Departemen Kesehatan; 2007 [diakses pada 7 April 2013].
- Anonim. 2014. Pasar Monopolistik. <http://id.wikipedia.org>. Diakses tanggal 31 Desember 2014.
- Arikunto, S. 2005. Manajemen Penelitian. Rineka Cipta. Jakarta.
- Branen, A. L., and Davidson, P. M. (1983). Antimicrobials in Food. Marcel Dekkers, Inc. New York.
- Badan POM. 2014. Menjalinkan Kemitraan Pengawasan Keamanan Pangan Segar. [<http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/6458/Menjalinkan-Kemitraan-Pengawasan-Kemamanan-Pangan-Segar.html>]. diakses 28 maret 2015.
- Cahyadi, W. 2006. Kajian dan Analisis Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chusna, A. 2014. Petugas di Kediri Temukan Makanan Berformalin saat Sidak. [<http://www.antarajatim.com/lihat3/berita/136283/petugas-di-kediri-temukan-makanan-berformalin-saat-sidak>]. Diakses 29 maret 2015.
- Desrosier, N. 1959. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. The Technology of Food Preservation. UI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- Fauzi, R. 2012. Penerapan Sanitasi Dan Higiene Pedagang Ikan Di Pasar Tradisional Kabupaten Purworejo. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah mada. Skripsi.
- Fauziah. 2006. Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Penjualan Ikan Asin Berformalin di Kalangan Pedagang Ikan Asin di Pasar Johar Semarang Tahun 2006. Universitas Muhammadiyah Semarang. Skripsi.
- Federal Provincial-Territorial Committee on Drinking Water. 1997. Formaldehyde. Guidelines for Canadian Drinking Water Quality, Canada.
- Frazier, W. C., and Westhoff, D. C. (1988). Food Microbiology (4th ed.). McGraw Hill. United States of America.

- Habibah, T. 2013. Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Dan Faktor Perilaku Penjual Di Pasar Tradisional Kota Semarang. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Semarang. Universitas Negeri Semarang. Skripsi.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Hasil Perikanan (Vol. 1<sup>st</sup>). Liberty. Yogyakarta.
- Hart, H, S. A. 1983. Kimia Organik. Erlangga. Jakarta.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. Jurnal Agrotek Vol 4, No 2, 132-137.
- Hutomo, M., Burhanuddin, A. D., & Martosewojo, S. 1987. Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia. Proyek Studi Potensi Sumberdaya Hayati Ikan. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi LIPI.
- Intan,P. 2013. Tingkat Penerapan Sanitasi dan Higiene pada produk perikanan segar di Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. Fakultas Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjahmada. Skripsi.
- International Agency for Research on Cancer. 1982. Some Industrials Chemicals and Drystuffs. IARC Monograph.
- Juaeni, G. P. 2011. Kandungan Formalin Ikan Teri Asin Di Pasar Tradisional Kota Yogyakarta. yogyakarta: Fakultas Pertanian.UGM. Skripsi.
- KKP. 2013. Analisis dan Data Pokok kelautan dan Perikanan Menurut Provinsi Tahun 2012. Jakarta Pusat: Pusat Data, Statistik dan Informasi.
- Lubis, B. 1997. Kumpulan Makalah dalam Seminar Manfaat Ikan Bagi pembangunan Sumber Daya Manusia. jakarta.
- Moeljanto, R. 1982. Penggaraman dan Pengeringan Ikan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murniyati, A. S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Nazir, M. P. 2005. Metode Penelitian. Bogor Selatan, Jawa Barat: Ghalia Indonesia.
- Nontji, A. 1987. Laut Nusantara. Jakarta: Djambatan.
- Notoatmojo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Polres Cilacap. 2014. Polres Cilacap Bersama Pemda Temukan Makanan Berformalin. [<http://humas.polri.go.id/berita/Pages/Polres-Cilacap-Bersama-Pemda-Temukan-Makanan-Berformalin.aspx>]. Diakses 26 maret 2015.
- Riana, A. 2013. Pengaruh Faktor Pendapatan Pedagang, Pendapatan Suami, Umur, Tingkat Pendidikan Dan Jumlah Tanggungan Keluarga Terhadap Curahan Jam Kerja Pedagang Bumbon Wanita (Studi Kasus di Pasar Johar Kota Semarang). Fakultas Ekonomika Dan Bisnis Universitas. Semarang: Universitas Diponegoro.Skripsi.
- Rohman, A dan Sumatri. 2007. Analisis Makanan. Universitas Gadjah mada Press. Yogyakarta.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
- Salim, A. 2006. Teori dan Paradigma Penelitian Sosial. Tiara Wacana. Yogyakarta.
- Sedjati, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Muti Ikan Teri (Stolephorus Heterolobus) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu. Semarang, Indonesia: Program Pascasarjana Manajemen Sumberdaya Pantai, Universitas Diponegoro. Tesis.

- Setyohadi. 2001. Identifikasi Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) di Perairan Selat Madura. *Jurnal Ilmu Hayati*, 13.
- Siborski, Z. a. 1994. presevation of Seafood Quality. In chemistry, processing tecnology and Quality (pp. 168-195). london: blackie academic and professional.
- Soekarto, S. T. 1997. Kumpulan Makalah dalam Seminar Manfaat Ikan Bagi pembangunan Sumber Daya Manusia. jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B, dan Suhardi. 1982. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhendra. 2013. [Http://finance.detik.com/read/2013/05/08/144710/2241158/4/mui-haramkan-penggunaan-formalin-untuk-ikan-produk-pangan](http://finance.detik.com/read/2013/05/08/144710/2241158/4/mui-haramkan-penggunaan-formalin-untuk-ikan-produk-pangan) diakses 15 Januari 2014.
- Supriyadi. 2008. Dampak Perikanan Payang terhadap Kelestarian Stok Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* spp.) di Perairan Kabupaten Cirebon dan Alternatif Pengelolaannya. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Umam, S. 2015. Hasil Laut Berformalin Dijual Bebas di Pasar – Pasar Bojonegoro.[<http://pojokpitu.com/baca.php?idurut=2829&&top=1&&ktg=J%20Pantura&&keyrbk=Sorot&&keyjdl=hasil%20laut> ]. Diakses 31 maret 2015.
- Widiyatmoko, E. 2011. Penerapan Sanitasi dan Higene Pedagang Ikan di Pasar Tradisional Kabupaten Sragen. Fakultas pertanian. Yogyakarta: universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Widyaningsih, dan Murtini. 2006. Alternatif Pnegganti Formalin pada Produk Pangan. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F. D. 1973. Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor press. Bogor.
- Winarno, F. G., dan Rahayu, T. S. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- World Health Organization. 1989. Formadehyde. Environmental Health Criteria. Geneva.
- World Health Organization. 2002. Formaldehyde. Geneva.
- Yuliani, S. 2007. Formalin dan Masalahnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 29, 7-9.