

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra,Ridawati.2013.Bahan Toksik dalam Makanan. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Anonim (2009), *ikanasinkering*SNI 2721.2:2009.
- Ariani N, Maida S, dan Siska M. 2016. *Analisis Kualitatif Formalin pada Tahu dijual di PasarKalindo, TelukTiram,danTelawang Banjarmasin*. Jurnal Ilmiah Manuntung, 2 (1) : 60-64. Banjarmasin. Akademi Farmasi ISFI Banjarmasin
- BPOM.2006.*Bahan Berbahaya yang dilarang untuk Pangan* .<http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/139/bahan-berbahaya-yang-dilarang-untuk-pangan.html>diakses 17/01/2017
- Cahyadi, W. 2008.*Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Edisi Kedua, Sinar Grafika Offset. Jakarta : Bumi Aksara.
- DunggiyoS,HerlinaJ,danEkawatyP.2014.*Identifikasi Kandungan Formalin Pada Tahu Yang Dijual DiPasar Sentral Kota Gorontalo*.(ArtikelIlmiah). Gorontalo. Program Studi Kesehatan Masyarakat Peminatan Kesehatan Lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan:Universitas Negeri Gorontalo.
- Habsah. 2012. *Gambaran Pengetahuan Pedagang Mie Basah terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin pada Mie Basah di Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012*. Skripsi. Universitas Indonesia
- Herdiantini, E., 2003. *Analisis Bahan Tambahan Kimia (Bahan Pengawet Dan Pewarna) Yang Dilarang Dalam Makanan*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- KhairaK.2013.*Pemeriksaan Formalin pada Tahu yang Beredar diPasar Batu sangkar menggunakan Kalium Permanganat (KMnO4) dan Kulit Buah Naga*. (Artikel Ilmiah).Jurusan Tarbiyah STAIN Batusangkar.
- NadyaY,EnikarmilaA,danMiftahA.2014.*Uji formalin Ikan asin gurame dipasar Tradisional Pekanbaru*.
- PurwantiA,SitiR,danBagyaM.2014.*Kandungan formalin pada Bakso dan Tahu setelah dilakukan beberapa Variasi Perebusan* .Jurnal Ilmu dan Teknologi

Kesehatan, Vol.1, Nomor2, Maret2014, hlm: 169–179. Jakarta. Jurusan Analisis Kesehatan : Poltekkes Kemenkes Jakarta III.

- Rinto, Elmeizi, Susila. (2009). Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam, Dan Mikrobial) Pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya, Jurnal Pembangunan Manusia.
- Safitri, AR. 2015. *Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjual ikan Mengenai ikan Berformalin di Pasar Daerah Semanan Jakarta Barat Tahun 2015*. (Skripsi). Jakarta. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan :
- Salimah, D. 2013. *Identifikasi Formalin pada Mie Olahan Rumah Tangga yang dijual di Palangka Raya*. (KTI). Palangka Raya. Universitas Muhammadiyah Palangka Raya.
- Saptarini NM, Yulia W, dan Usep S. 2011. *Deteksi Formalin di Pasar Tradisional Purwakarta*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol.12, No.1, April 2011: 37–44. Bandung. Fakultas Farmasi : Universitas Padjajaran.
- Sari, SA. 2014. *Perbedaan Kadar Formalin ikan yang dijual di Pasar Pusat Kotadengan Pinggir Kota Padang*. (Skripsi). Padang. Fakultas Kedokteran : Universitas Andalas.
- Seftiana BA, Alimuddin, dan Bohari Y. 2015. *Analisis Formalin di beberapa Tempat di Samarinda dengan Metode Spektrofotometri Vis*. Prosiding Seminar Tugas Akhir FMIPA UNMUL 2015. Samarinda. Program Studi Kimia FMIPA : Universitas Mulawarman.
- Sri Hastuti, 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura*, Jurnal Agrotek Vol 4, No 2, Agustus 2010, hlm.132-137.
- Susiwi, 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutiari NK, dan Utami D. 2011. *Pembinaan Pedagang Tahu di Pasar Badung Mengenai Bahaya Penyalahgunaan Formalin*. Jurnal Ilmiah Udayana Mengabdikan Vol.10 No.1: 27 –30. Badung. Program Studi I KM Fakultas Kedokteran : Universitas Udayana.
- Takayomi LT. 2015. *Sintesis dan Karakterisasi Karbon Xerogel dari Resorsinol dan Formaldehid*. (Skripsi). Semarang. Jurusan Kimia Fakultas MIPA : Universitas Negeri Semarang.

TeguhSudarisman, ElvinaA.R.(1996).*Petunjuk Memilih Produk Ikan Dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya

Wardani RS, danRahayu A. 2008.*Modul Praktikum I Manajemen Data*.Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang.

Windo S. 2008.*Fermentasi Rusip*(online),

Winarno, F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

