

DAFTAR PUSTAKA

- [DepKesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2012). “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.” : 1–37.
- [DepKesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1999). Permenkes No.1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/ Menkes/Per/IX/1988 *bahan tambahan makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik.
- Alsuendra dan Ridawati, 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Antoni, S. (2010). *Analisa Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Dengan Metoda Spektrofotometri Di Kecamatan Tampan Pekanbaru*, 8.
- Arel, A., & Martinus, B. A. (n.d.). *Wuluh Dan Variasi Suhu Akuades*, 36–41.
- Budiarti, A., Supriyanti, Musinah, S. 2009. “Pengaruh Perendaman Dalam Air Hangat Terhadap Kandungan Formalin Pada Mie Basah Dari Tiga Produsen Yang Dijual Di Pasar Johar Semarang.” *Jurnal Ilmi Farmasi dan farmasi Klinik* 6(1): 1–6.
- Cahyadi, W., 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi ke-2. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara, 1-15, 254-260
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: bumi Aksara.
- Damayanti E, Ma'ruf WF, Wijayanti I. Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa* Linn.) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Penyimpanan Suhu Dingin. *J Pengolah dan Bioteknologi Perikanan*. 2014;3(1):98-107.
- Habibah, Tristya Putri Z. 2014. “Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Dan Faktor Perilaku Penjual Di Pasar Tradisional Kota Semarang.” *Unnes Journal of Public Health* 3(3): 1–10.
- Haryanto, S. (2012). *Ensiklopedia Tanaman Obat Indonesia*. Yogyakarta: Mitra Setia.
- Imansyah, B. 2006. *Mengena formalin dan bahayanya*. Akademi kesehatan lingkungan bandung. Bandung.
- Jannah, M., Widodo. FA, dan Titi. S. 2014. Efektifitas Lengkuas (*Alpinia galanga*. L) Sebagai pereduksi formalin pada udang putih (*penaeus*

merguiensis) selama penyimpanan dingin. Jurnal penelitian, Vol. 3, No. 1. Semarang : FK Universitas diponegoro Jateng; 2014.p. 70-79.

Kusumawati, F., Ikatriharyati, 2012. *Penetapan Kadar Formalin*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta Masyarakat, Jurnal Kesehatan. 2017. "No Title." 5.

Oktari, A.P., Mukaromah, A.H, Yusrin. 2014. *Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Dengan Perendaman Air Garam Berdasarkan Lama Waktu Perendaman*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang

Ramzkesrawan.2011.10.30. <https://oknurse.wordpress.com/2011/10/30/mengenal-bahaya-formalin-dan-pencegahannya/> Diakses pada 26 Maret 2018.

Rohman, A dan Sumantri.2013.Analisis Makanan.Yogyakarta:Gadja mada university press.

Rosyalina., Mukaromah, A.H., Yusrin. 2014. *Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Menggunakan Lengkuas (Alpinia galangal.L) Dengan Variasi Konsentrasi dan Waktu Perendaman*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang

Saparinto, C. dan Hidayati, D., 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius, 57-67.

Saputra, B. Mukaromah, A.H, Yusrin. 2017. *Penurunan kadar formalin pada kolang-kaling menggunakan ekstrak cengkeh (Syzygium aromaticu)*. Jurnal Kesehatan. Universitas Muhammadiyah, Semarang.

Simanjuntak, H.J. 2012. *Pengembangan Sensor Optik Kimia Untuk Penentuan Formaldehida Di Dalam Makanan*. Medan (ID): Universitas Negeri Medan.

Siregar, Djarijah S, 1995, Ikan Asin, Yogyakarta: Kanisius, Hal 9.

Suryawati, A., W. Meikawati, dan R. Astuti. 2011. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng. [Jurnal Vol 7 No.1Tahun 2011]. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Syamsiah, siti,tadjudin. 2003. Khasiat dan manfaat bawang putih raja antibiotik alami. Agromedia pustaka. Jakarta.

Wahyuni, Mulija, Syahriyani ., 2012. Validasi Metode Analisa Formalin dalam mie basah dengan menggunakan meotde spektrofotometri sinar tampak. Pustaka Sinar harapan jaya : Jakarta.

Wikanta, W. 2011. Pengaruh Penambahan Perasan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) Terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein

Udang Putih (*Letapenaeus Vannamei*) Berformalin. [Berk. Penel. Hayati Edisi Khusus].

Warintek. 2010. Pengawetan dan bahan kimia. www.warintek.ristek.go.id. 11 September 2018.

Wisnu, C.2006. Analisis dan Aspek Kesehatan. Bahan Tambahan Pangan. PT. Bumi Aksara, Jakarta.

Yuliarti, N., 2007. *Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Edisi pertama. Yogyakarta: Penerbit Andi, 7-8, 31-44.

Yuliana, E., Susilo, A., dan Suhardi, D.A. 2010. Persepsi Pengolah Terhadap Bahan Kimia Berbahaya Dalam Pengolahan Ikan Asin, Tingkat Pengawasan Pemerintah, Dan Tingkat Pengetahuan Konsumen Ikan Asin. Tangerang Selatan (ID) : Universitas Terbuka.

