

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan makanan dan minuman-A*. Deepublish.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman pemeriksaan formalin pada pangan*. BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang batas maksimum formalin pada ikan dan hasil perikanan*. BPOM RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Ikan asin – Persyaratan (SNI 01-2721-2009)*. BSN.
- Balai Besar POM di Denpasar. (2025, November 9). *Waspada bahaya formalin pada makanan, BBPOM di Denpasar ajak masyarakat jadi konsumen cerdas*. BBPOM Denpasar.
- Carmenita Maharani et al. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Formalin Pada Ikan Asin DI Pasar Kota Malang. *AN-NAJAT Учредители: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Ibnu Sina Ajibarang*, 2(4), 01-07.
- Fadiyah, D. (2021). Perlindungan Konsumen Dari Kandungan Bahan Kimia Berbahaya Yang Terdapat Pada Ikan Asin Di Karawang. *Jurnal Meta-Yuridis*, 4(2), 113–124. <https://doi.org/10.26877/m-y.v4i2.8331>
- Intan Lestari, Gebi Sangra Pratiwi, & Yuliawati. (2022). Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 8(1), 47–54. <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.483>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan*. Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Pedoman keamanan pangan sektor rumah tangga*. Kemenkes RI.
- Murdiati, A. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media.
- Nurdiani, C. U., & Sriwiditriani, E. (2021). Analisis Formalin Pada Cumi Asin yang Dijual Di Pasar Tradisional Wilayah Pandeglang dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri. *Anakes : Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 7(2), 217–225. <https://doi.org/10.37012/anakes.v7i2.690>

- Obyn Imhart Pumpente, Novalina Maya Sari Ansar, & Wendy Alexander Tanod. (2023). Efek Penggaraman Kering Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Air Ikan Kuwe Asin (*Caranx sp.*). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 340–348. <https://doi.org/10.55123/insologi.v2i2.1823>
- Puni, N., Nur, R. M., & Asy'ari, A. (2020). Pengolahan Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2), 122–131. <https://doi.org/10.31186/jenggano.5.2.122-131>
- Purnama, M. W., Susilowati, P. E., & Kosnayani, A. S. (2023). Identifikasi formalin pada ikan asin dan gambaran pengetahuan penjual tentang formalin di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Nutrition Scientific Journal*, 2(2), 42–50. <https://doi.org/10.37058/nsj.v2i2.7963>
- Ratulangi, W. R., & Widyan, R. (2024). Uji Kualitatif dan Organoleptik Kandungan Formalin pada Hasil Laut yang Dikeringkan Berupa Ikan Teri, Cumi, dan Rebon dari Pasar Pagesangan. *JSN: Jurnal Sains Natural*, 2(1), 1–4. <https://doi.org/10.35746/jsn.v2i1.453>
- Rosyid, A., Anwar, M., Firdaus, A., Fauzi, A., & Rasul, M. (2023). Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi Di Pt. Marinal Indoprime Sumenep. *Prospekt: Prosiding Pengabdian Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 1(2), 175–181. <https://doi.org/10.32806/ppp.v1i2.271>
- Shita, A. E. (2016). Selektivitas metode analisis formalin secara spektrofotometri dengan pereaksi Schiff's. *Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Triana, L., Wahdaniah, W., & Sari, E. (2023). Perbedaan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Gabus Sebelum Dan Sesudah Perendaman. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 7(1), 97. <https://doi.org/10.30602/jlk.v7i1.1256>
- Wardani, R. I., & Mulasari, S. A. (2016). Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyuh Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 43–48.
- World Health Organization. (2024). *Guidance on Safe and Healthy Food*. WHO.
- World Health Organization. (2025). *Food Safety*. WHO.
- Zein, U., & El Newi, E. (2019). *Buku ajar ilmu kesehatan (memahami gejala, tanda dan mitos)*. Deepublish.