

DAFTAR PUSTAKA

- 1 Peraturan Pemerintah RI. Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. PP Nomor 28 Tahun 2004. doi:10.1163/WTOGATT-P3-2.
- 2 Fadilah R. Bahan Tambahan Makanan. 2017;8: 49–51.
- 3 Siti F, Wuri Astuti D, Nurul Hidayati A. Analisa Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Giwangan Dan Pasar Beringharjo Yogyakarta. Anal Anal Environ Chem 2017; 2: 22–28.
- 4 Hastuti S. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. Agrotek 2010; 4: 132–137.
- 5 BPS. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017. 2017.
- 6 Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan DIY. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya. Yogyakarta, 2012.
- 7 Kementerian Kelautan dan Perikanan. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2011. Jakarta, Indonesia, 2011.
- 8 Sitra A. Uji Kualitatif Kandungan Formalin Pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo. 2013.<http://eprints.ung.ac.id/1678/>
- 9 BPOM. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Laporan Tahunan 2011. 2014.www.pom.go.id.
- 10 Ane R La, Selomo M, Teda IY. Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Makassar Studi Kasus : Pasar Terong , Pa ' baeng - baeng dan Toddopuli. Higiene 2016; 2.
- 11 Wardani RI, Mulasari SA. Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. KESMAS 2016; 10: 15–24.

- 12 Tanjung, Yulia A. Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Serta Pengetahuan Dan Sikap Pembeli Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Medan Tahun 2017 Universitas Sumatera Utara. 2017.
- 13 Effendi S. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan. Alfabeta: Bandung, 2012.
- 14 Adriani M, Bambang W. Pengantar Gizi Masyarakat. Kencana Prenada Media Group: Jakarta, 2012.
- 15 Winarno FG. Keamanan Pangan. M-Bio Press: Bogor, 2004.
- 16 WHO. Concise International Chemical Assessment Document 40 First draft prepared by. Concise Int Chem Assessment World Heal Organ 2002; 9: 81.
- 17 Cakrawati, Dewi. NH M. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Alfabeta: Bandung, 2012.
- 18 Sherwood L. Fisiologi Manusia Dari Sel Ke Sistem. 6th ed. EGC: Jakarta, 2012.
- 19 Rodwell VW, Bender DA, Botham KM, Kennelly PJ, Weil PA. Biokimia Harper. 30th ed. EGC: Jakarta, 2018.
- 20 Cahyadi W. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta, 2009.
- 21 Saparinto C, Hidayati D. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius: Yogyakarta, 2006.
- 22 Triwahyuni E, Susilowati E. Identifikasi Zat Warna Sintetis pada Agar-agar Tidak Bermerk yang Dijual di Pasar Doro Pekalongan dengan Metode Kromatografi Kertas. Litbang 2006;8: 26–27.
- 23 Wijaya D. Waspada! Zat Aditif Dalam Makananmu. Buku Biru: Yogyakarta, 2011.
- 24 Wikanta W. Presepsi Masyarakat Tentang Penggunaan Formalin Dalam Bahan Makanan dan Pelaksanaan Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan. Jurnal 2010.

- 25 Wijaya CH, Mulyono N, Afandi FA. Bahan Tamabahan Pangan Pengawet. IPB Press: Bogor, 2012.
- 26 McGraw-Hill. Casarett and Doull's Toxicology the basic of science of poison. 2001.
- 27 Amin A. Identifikasi Formalin Dalam Produk Mie Basah Dan Tahu Dengan Metode Kualitatif Larutan $KMnO_4$. Tasimak 2011;6: 2.
- 28 No Title. Tekno Pangan dan AgroindustriJurusan Teknol Pangan dan Gizi 2012; 1: 112–114.
- 29 Astawan M. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya: Jakarta, 2014.
- 30 Peraturan Pemerintah RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Sekertariat Negara: Jakarta, 2012.
- 31 Mustika F, Harahinda Harahap S. Analisis Kualitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar Bawah Kota Pekanbaru.2016