

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, D. I. A. M. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Celebes Media Perkasa.
- Aini, L. D. N., Pradigdo, S. F., & Rahfiluddin, M. Z. (2020). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Kandungan Formalin Pada Ikan Asin (Studi di Pasar Tradisional Wilayah Kabupaten Rembang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 8(2), 268–271.
- Aminah, A. S., Zailina, H., Fatimah, A. B., & others. (2013). *Health risk assessment of adults consuming commercial fish contaminated with formaldehyde*. *Food and Public Health*, 3(1), 52–58.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Aristiyo, R., N. A. dan S. (2016). *Hubungan tingkat pengetahuan produsen dengan penggunaan formalin pada baso sapi yang dijual di pasar tradisional dan modern Kota Pontianak*.
- Astuti, F. A. (2019). Peran Perempuan Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Pada Pedagang di Pasar Sentral Sungguminasa). *Universitas Muhammadiyah Makassar*, 31.
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., & Winarsih, W. (2019). Identifikasi kandungan formalin pada bahan pangan (mie basah, bandeng segar dan presto, ikan asin, tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 11(2).
- BPOM. (2015). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional*.
- C. Hanny Wijaya, Noryawati Mulyono, F. A. A. (2012). *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. IPB Press.
- Cahyadi, W. (2012). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara.
- Dani Sucipto, C. (2016). *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen Publishing.
- Dantje, T. S. (2015). *Toksikologi Lingkungan*. Andi Publisher.
- Devaraj, P., Babu, V., & Cengiz, E. I. (2021). Qualitative detection of formaldehyde and ammonia in fish and other seafoods obtained from Chennai's (India) fish markets. *Environmental Monitoring and Assessment*, 193(2), 1–8.
- Donsu, J. (n.d.). Psikologi Keperawatan. In Pustaka Baru Press (Ed.), 2017.
- Estiasiasih, T., Rukmi, P., Widya Dwi, R. P., & Endrika, W. (2015). *Komponen Minor Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara.
- FAO and WHO. (2021). Assuring Food Safety and Quality. In *Food and Agricultural Organization (FAO) World Health Organisation*.
- Febriyanto, M. A. B., & others. (2016). *Hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku konsumsi jajanan sehat di MI Sulaimaniyah Mojoagung Jombang*. Universitas Airlangga.

- Goon, S., Bipasha, M., Islam, M. S., & Hossain, M. B. (2014). Fish marketing status with formalin treatment in Bangladesh. *International Journal of Public Health Science (IJPHS)*, 3(2), 95.
- Habibah, T. P. Z. (2013). Identifikasi penggunaan formalin pada ikan asin dan faktor perilaku penjual di pasar tradisional kota Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3).
- Habsah. (2012). *Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah Terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin Pada Mi Basah DI Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012*. Universitas Indonesia.
- Hasanah, S. U. F., Kurniawan, M. F., & Aminah, S. (2021). *Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Sukabumi serta Hubungannya dengan Pengetahuan Penjual Tentang Formalin*.
- Ismail, I., Sulasmri, S., & Harahap, S. (2014). Detection of Formalin Contamination in Fried Meatball Sold Around Darussalam Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterinaria*, 8(2).
- Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat & Makanan RI. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.12.11.10719 Tahun 2011*.
- La Ane, R., Selomo, M., & Teda, I. Y. (2016). Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Makassar Studi Kasus: Pasar Terong, Pa'baeng-baeng dan Toddopuli. *Higiene: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 2(2), 108–112.
- Latif Sahubawa, U. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogjakarta. UGM PRESS.
- Latifah, S. (2012). *Analisis Kualitatif Formalin, Boraks, Dan Rhodamin B Pada Keamanan Pangan Kerupuk Aci, Rambak, Ikan, Dan Berwarna Di Pasar Tradisional Mergan Dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang*. Universitas Brawijaya.
- Liwe, S. E., & Widiyanto, A. (2018). Deskripsi Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Jelly Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 296–304.
- Matondang, R. A., Rochima, E., & Kurniawati, N. (2015). Studi Kandungan Formalin Dan Zat Pemutih Pada Ikan Asin Di Beberapa Pasar Kota Bandung. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2 (1)).
- Mobonggi, L., Naiu, A. S., & Mile, L. (2014). Uji Formalin pada Ikan Teri Asin Kering di Kota Gorontalo. *The NIKE Journal*, 2(1).
- Neolaka, A. (2014). *Metode Penelitian dan Statistik*.
- Noorrela, L., & Munggaran, I. P. (2021). Analisa Kualitatif Formalin Pada Sampel Ikan Asin Di Pasar Sederhana Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 49–57.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT Rineka Cipta.
- Nurdin, N. (2018). Tinjauan penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan jajanan anak sekolah. *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(2), 85–90.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/ Menkes/ Per/ X/1999.

- Permenkes RI No. 033 Tahun 2012, Pub. L. No. Permenkes RI No. 033 Tahun 2012.
- Rabiatul, A. (2011). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara.
- Rohmatillah, S. N. A. (2015). *Korelasi Antara Nilai Pengetahuan Dengan Perilaku Pedagang Dalam Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Tradisional Se-Kota Mataram*. Universitas Mataram.
- Salim, S., Sipahutar, Y. H., Handoko, Y. P., Perceka, M. L., Bertiantoro, A., & Yuniarti, T. (2021). Pengetahuan Pengolah Ikan Asin dan Keberadaan Formalin di Sentra Ikan Asin di Desa Kronjo, Kabupaten Tangerang. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 8.
- Singgih, H. (2017). Uji kandungan formalin pada ikan asin menggunakan sensor warna dengan bantuan FMR (Formalin Main Reagent). *Jurnal Eltek*, 11(1), 55–70.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kuaitatif*. ALFABETA.
- Surahy, J., Manyullei, S., & Natsir, M. F. (2020). Analisis Perilaku Penjual Terhadap Kandungan Formalin Ikan Asin di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 92–100.
- Sutarmi. (2013). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri Di Kecamatan Labuhan Maringga Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah ESAI*, 7(1), 1–14.
- Swastawati, F. . A. S. (2020). *Teknologi Pengeringan Ikan modern*. UNDIP Press.
- Wahed, P., Razzaq, M. A., Dharmapuri, S., & Corrales, M. (2016). Determination of formaldehyde in food and feed by an in-house validated HPLC method. *Food Chemistry*, 202, 476–483.
- Wahjudi, T., Mustika, A., & Haryono, N. (2017). Cemaran Bahan Kimia Berbahaya Untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan Masyarakat Indonesia. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 1(2), 98–104.
- Widayanti, N. P., & others. (2017). Hubungan tingkat pengetahuan penjual terhadap identifikasi formalin pada ikan asin di pasar tradisional Kota Denpasar tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 3(1).
- Wulandari, W., & Rovita, F. M. (2022). *Gambaran pengetahuan pedagang dalam penggunaan formalin pada ikan asin di pasar tradisional kedungprahu*. 6, 1341–1345.
- Yuliana, E. (2017). *Analisis Pengetahuan Siswa Tentang Makanan yang Sehat dan Bergizi Terhadap Pemilihan Jajanan di Sekolah*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Zakaria, B., Sulastri, T., & Sudding, S. (2014). Analisis Kandungan Formalin pada Ikan Asin Katamba (*Lethrinus lentjan*) yang Beredar Di Kota Makassar. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 15(2), 16–23.