

DAFTAR PUSTAKA

- Abed El Aziz, M, Ashour, A, Madbouly, H, Melad, AS & El Kerikshi, K. 2017. Investigations on green preparation of heavy metal saponin complexes. *Journal of Water and Environmental Nanotechnology*. 2(2):103–111.
- Adisasmita, AP, Yuliawati, S & Hestningsih, R. 2017. Survei Keberadaan Formalin Pada Produk Perikanan Laut Segar Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Semarang Survey of Formaldehyde Existence in Fresh Sea Fisheries Product Sold at Traditional Market of Semarang City. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*. 3(3):109–119.
- Adji, AOS. 2008. Studi Keragaman Cacing Parasitik pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus spp.*).
- Adrim, M. 2010. Fahmi, Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI.
- AGUSTINA, R, Kamsiah, K, Pravita, A, Yuliantini, E & Simbolon, D. 2021. Pengaruh Lama Perendaman Larutan Garam Terhadap Kadar Formalin pada Tahu Di pabrik “x” kota bengkulu Tahun 2021. PhD Thesis. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Available from: <http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/id/eprint/1082> [Accessed 27 November 2023].
- Antoni, S. 2011. Analisa kandungan formalin pada ikan asin dengan metoda spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru. PhD Thesis. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Available from: <http://repository.uin-suska.ac.id/1343/> [Accessed 26 February 2024].
- Ashfia, F, Adriane, FY, Sari, DP & Rusmini, R. 2019. Formulasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Sediaan Fotspray Anti Bau Kaki Yang Mengandung Ekstak Kulit Jeruk Nipis Dan Ampas Kopi. *Indonesian Chemistry and Application Journal*. 3(1):28–33.
- Bintoro, A, Ibrahim, AM, Situmeang, B, Kimia, J & Cilegon, B. 2017. Analisis dan identifikasi senyawa saponin dari daun bidara (*Zhizipus mauritania L.*). *Jurnal Itekima*. 2(1):84–94.
- Burhan, AH. 2021. Efektivitas Suhu Perendaman Nanas dan Jeruk Nipis terhadap

- Penurunan Kadar Formalin dalam Ikan Asin Teri Nasi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*. 6(2):92–101.
- Cahyadi, IW. 2023. Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Bumi Aksara. Available from: https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=zDuoEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Cahyadi,+W.+2008.+Analisis+dan+aspek+kesehatan+bahan+tambahan+pangan+Edisi+2+Cetakan+I.+Jakarta+:+Bumi+Aksara.&ots=Ht9Ts3PFi-&sig=UgC101UAjTbPkg8R_yFt_bw4N04 [Accessed 27 November 2023].
- Cahyadi, KD, Yuliatwati, AN & Lestari, GAD. 2020. Studi Efektivitas Reduksi Kadar Formalin pada Tahu dengan Perendaman Air Kunyit, Air Cuka dan Air Garam dalam Upaya Penyediaan Pangan Aman. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 5(1):156–164.
- Chang, R. 2005. *Kimia Dasar: Konsep-konsep inti edisi ketiga jilid 2*.
- Damayanti, E, Ma'ruf, WF & Wijayanti, I. 2014. Efektivitas kunyit (*Curcuma longa* Linn.) sebagai pereduksi formalin pada udang putih (*Penaeus merguensis*) penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(1):98–107.
- Dami, KD. 2014.
- Dewi, SR. 2019. Identifikasi formalin pada makanan menggunakan ekstrak kulit buah naga. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*. 2(1):45–51.
- Ezsanita, S. 2021. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar 2021. Variasi Ph Dan Lama Perendaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.) Terhadap Reduksi Formalin Pada Ikan Asin Skripsi. 21–22.
- Febrianti, DR & Sari, RM. 2016. Analisis kualitatif formalin pada ikan tongkol yang dijual di Pasar Lama Banjarmasin. *Jurnal Pharmascience*. 3(2). Available from: <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/pharmascience/article/view/5740> [Accessed 14 December 2023].
- Gunawan, D & Mulyani, S. 2004. *Ilmu obat alam (farmakognosi)*. Penebar Swadaya, Jakarta. 81:83.
- Hariana, HA. 2004. *Tumbuhan obat dan khasiatnya*. Niaga Swadaya. Available

from:

https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=DJcEreT_NTgC&oi=fnd&pg=PA88&dq=Hariana,+A.,+2006,+Tumbuhan+Obat+Dan+Khasiatnya,+Ser+i+3,+71-72,+Penebar+Swadaya,+Jakarta.+&ots=p2tRPJG78L&sig=ssIX8HRrPtpxqXk8ugaF1ZAA0-k [Accessed 30 November 2023].

- Harmita, H. 2004. Petunjuk pelaksanaan validasi metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 1(3):1.
- Hermana, I, Kusmarwati, A & Yennie, Y. 2018. Isolasi dan identifikasi kapang dari ikan pindang. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 13(1):79–92.
- Ichya'uddin, M & Ichya'uddin, M. 2014. Analisis kadar formalin dan uji organoleptik ikan asin di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Tuban. PhD Thesis. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Available from: <http://etheses.uin-malang.ac.id/8252/> [Accessed 5 February 2024].
- Kaiang, DB, Montolalu, LA & Montolalu, RI. 2016. Kajian mutu ikan tongkol (*euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2):75–84.
- Kharismayanti, A. 2015. Uji aktivitas antibakteri minyak atsiri daun jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* (Christm. & Panz.) Swingle) terhadap *Porphyromonas gingivalis* ATCC 33277 secara *in vitro*. Available from: <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/65611> [Accessed 1 December 2023].
- Kiernan, JA. 2000. Formaldehyde, formalin, paraformaldehyde and glutaraldehyde: what they are and what they do. *Microscopy today*. 8(1):8–13.
- Komariah, LN, Ramdja, AF & Leonard, N. 2009. Tinjauan Teoritis Perancangan Kolom Distilasi untuk Pra-Rencana Pabrik Skala Industri. *Jurnal Teknik Kimia*. 16(4):19–27.
- Kresnadipayana, D & Lestari, D. 2017. Penentuan Kadar Boraks Pada Kurma (*Phoenix Dactylifera*) Dengan Metode Spektrofotometri uv-vis. *Jurnal*

- Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan. 4(1):23–30.
- Lestari, I & Pratiwi, GS. 2022. ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN ASIN KEPALA BATU YANG BERADA DI PASAR TRADISIONAL KOTA JAMBI. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 8(1):47–54.
- Male, YT, Letsoin, LI & Siahaya, NA. 2017. Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah pada Beberapa Lokasi Di Kota Ambon. *BIAM*. 13(02):5–10.
- Mardiyah, U & Jamil, SNA. 2020. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 11(2):135–140.
- Marwah, S. 2023. Identifikasi Senyawa Formalin dengan Analisis Kualitatif pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Kabupaten Aceh Tenggara. PhD Thesis. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Available from: <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/34140/> [Accessed 13 February 2024].
- Mawadatussurur, F. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi dari Sari Jeruk Nipis (*Citrus hystrix*) Terhadap Kadar Formalin pada Ikan Asin Secara Spektrofotometri UV-VIS. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta.
- Murtini, JT, Riyanto, R, Priyanto, N & Hermana, I. 2014. Pembentukan formaldehid alami pada beberapa jenis ikan laut selama penyimpanan dalam es curai. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 9(2):143–151.
- Mus, R, Sulfiani, S & Musdalifah, N. 2021. Pengaruh Waktu Perendaman Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantium*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Udang Rebon. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*. 8(2):87–94.
- NADYA, S. 2022. ANALISIS KANDUNGAN NATRIUM SIKLAMAT PADA SELAI ROTI YANG DIJUAL DI TOKO ROTI HARUM. PhD Thesis. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Farmasi. Available from: <http://180.250.18.58/jspui/handle/123456789/6679> [Accessed 2 November 2023].
- Nuraini, T. 2013. Manajemen Sumber daya manusia, yayasan aini syam: pekanbaru. Hakim, Ryan (2016). Motivasi pegawai, tujuan motivasi, dan faktor yang mempengaruhi motivasi kerja <http://tugaskuliah0601.blogspot>.

com/2016/10/motivasi-pegawai-tujuan-motivasi-dan. html (diakses tanggal 03 Mei 2020).

- Nurdiani, CU & 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.
- Pradipta, A. 2011. Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun *Sansevieria trifasciata* Prain terhadap *Staphylococcus aureus* IFO 13276 dan *Pseudomonas aeruginosa* IFO 12689. PhD Thesis. UAJY. Available from: <http://e-journal.uajy.ac.id/2670/> [Accessed 1 December 2023].
- Purawisastra, S & Sahara, E. 2011. Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya melalui Perendaman dalam Air Panas (The Adsorption Of Formaldehyde By Some Foodstuffs And Its Elimination By Soaking Them In Hot Water). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*. 34(1). Available from: <https://pgm.persagi.org/index.php/pgm/article/view/548> [Accessed 22 February 2024].
- Purwanti, N & Wahyudi, IA. 2013. Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* Swingle) Konsentrasi 10% Terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus mutans*. *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*. 20(2):126–131.
- Rarasati, F. 2017. PENERAPAN PENYULUHAN METODE DEMONSTRASI PADA PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI SDN 5 SLEMAN DAN SDN 2 WONOREJO. PhD Thesis. POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA. Available from: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/109/1/Rarasati%20prop%20D3%20%2028%20%20Mei%202017.pdf> [Accessed 1 November 2023].
- Rohman, A & Gandjar, IG. 2022. *Kimia farmasi analisis*.
- Rukmana, R. 2003. *Jeruk Nipis, Prospek Agribisnis, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: kanisius.
- Rullyansyah, S, Azizah, F & Kunsah, B. 2020. Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya Dalam Mengurangi Kadar Formalin Ikan Tongkol Sebagai Makanan Halal

- Dan Thoyyib. *Journal of Halal Product and Research*. 3(1):20–24.
- Safrida, S, Syafrianti, D & Haryani, I. 2020. Effect of Aloe vera Extract in Reducing Formaldehyde in Salted Squid (*Loligo indica*) and Sensory Evaluation. In: *E3S Web of Conferences*. V. 151. EDP Sciences. 01037. Available from: https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/11/e3sconf_icvaes2020_01037/e3sconf_icvaes2020_01037.html [Accessed 23 October 2023].
- Saptarini, NM, Wardati, Y & Supriatna, U. 2011. Deteksi formalin dalam tahu di Pasar Tradisional Purwakarta. Available from: <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/3435> [Accessed 14 February 2024].
- Saputra, AR. 2011. Deteksi Morfologi dan Molekuler Parasit Anisakis Spp Pada Ikan Tongkol (*Auxis thazard*)[Skripsi]. Makasar. Universitas Hasanuddin.
- Simanjuntak, H & Silalahi, MV. 2022. Kandungan formalin pada beberapa ikan segar di pasar tradisional perluasan kota pematangsiantar. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*. 11(1):223–228.
- Sugiyono, D. 2013. Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D. Available from: https://digilib.unigres.ac.id/index.php?p=show_detail&id=43 [Accessed 2 December 2023].
- Susanti, S. 2010. Penetapan kadar formaldehid pada tahu yang dijual di pasar Ciputat dengan metode spektrofotometri uv-vis disertai kolorimetri menggunakan pereaksi nasih. Available from: <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/2545> [Accessed 14 February 2024].
- Syah, D, Utama, S & Mahrus, Z. 2005. Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bandung.
- Tambunan, SB, Syahputra, N & Amin, N. 2018. Karakteristik Warna Ikan Asin Sepat Sebagai Indikator Pengawet Formalin Di Pasar Tradisional Desa Tunas Jaya Muaradua. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*. 5(2):88–97.
- Trinovita, Y, Mundriyastutik, Y, Fanani, Z & Fitriyani, ANFAN. 2019. Evaluasi

- Kadar Flavonoid Total pada Ekstrak Etanol Daun Sangketan (*Achyranthes aspera*) dengan Spektrofotometri. *Indonesia Jurnal Farmasi*. 4(1):12–18.
- Umbingo, SC. 2015. Validasi Metode Analisis Formalin Dalam Daging Paha Ayam Di Kota Manado. *Pharmacon*. 4(3):139–146.
- Wijaya, D. 2011. Waspada! Zat Adiktif Dalam Makananmu.
- Xena, GR. 2021. IDENTIFIKASI FORMALIN PADA TAHU DI PASAR LAWANG. PhD Thesis. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang. Available from: <http://repository.poltekkespim.ac.id/id/eprint/695/> [Accessed 14 February 2024].
- Yanlinastuti, Y & Fatimah, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Untuk Menentukan Kadar Zirkonium Dalam Paduan U-Zr Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Pengelolaan Instalasi Nuklir*. 9(17):156444.
- Yazid, EA, Zahroh, R & Hadiyati, AA. 2022. The Green chili to reduce formaldehyde in tofu by the spectrophotometric method using Schiff reagent. *Natural Science: Journal of Science and Technology*. 11(02):49–57.
- Yuliarti, N. 2007. Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan.