

## DAFTAR PUSTAKA

1. RI D. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Hermes (Wiesb). 2010;(2):1–8.
2. Hastuti S. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Di Madura. J AGROINTEK. 2010;4(2):132–7.
3. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan [homepage on the Internet]. C2019 [update 1 Juli 2019; diunduh 11 Oktober 2020]. Tersedia di: [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM\\_No\\_1\\_Tahun\\_2019\\_tentang\\_BTP.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_1_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf)
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan [homepage on the Internet]. C2012 [update 12 Juli 2012; diunduh 15 Oktoberj 2020]. Tersedia di: <https://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-033-tahun-2012-bahan-tambahan-pangan>
5. Budianto A. Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. J Legis Indones. 2011;8(1):151–72.
6. Burhan AH. Decreasing of Formaldehyde Concentration in Anchovy Salted Fish By Soaking Them in Vinegar. 2018;3(September):22–30.
7. Subhadrabandhu, S. Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand. Bangkok: FAO; 2001
8. Umar K. Efektifitas Larutan Cuka (Asam Asetat) dalam Pengurangan Kadar Formalin pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) (skripsi). Makassar: Universitas Hasanudin; 2017.
9. Tahir M, Nardin, Nurmawati J. Identifikasi Pengawet Dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling Yang Diperjualbelikan Di Pasar Daya Makassar. Jurnal Media Laboran. 2019;9:21–8.
10. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Formalin. Jakarta; BPOM RI; 2008.
11. Sastrohamidjojo H. Kimia Analisis Spektroskopi. Yogyakarta; Gadjah Mada; 2001.
12. Asrianti. Ini Bahaya Formalin Dalam Makanan.Yogyakarta; Tribun Jogja; 2016.

13. Purawisastra, S., Sahara, E. 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. PGM. 2011;34(1):63–74.
14. Wusnah, Meriatna, Lestari R. Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 2018;1(Mei):61–72.
15. Kurniawati DS, Pabrik Acetic Acid Dari Butana Cair Dengan Proses Oksidasi (Pra Rencana Pabrik). Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran"; 2012.
16. Rosmayanti, M. *Asam Asetat Murni (asam asetat Glasial) CH<sub>3</sub>COOH* (MSDS). Yogyakarta: Analisis Kesehatan. Poltekkes Kemenkes. 2014.
17. Fessenden dan Fessenden, *Kimia Organik*. Terjemahan oleh Aloysius Handyana Pudjaatmaka. Jakarta: Erlangga; 1986.
18. Nurasia, Nururrahman, Hasrianti. Pemanfaatan Ekstrak Bawang Merah Dan Asam Asetat Sebagai Pengawet Alami Bakso. Jurnal Dinamika. 2016;7(1):9–30.
19. Hisham. Pengertian Asam asetat, rumus, sifat dan kegunaan . C2020 [update 15 Maret 2020; diunduh 15 Oktober 2020]. Tersedia di <https://hisham.id/pengertian-asam-asetat.html>
20. Suprijatna E, Atmomarsono U, Kartosudjono R. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Jakarta: Penebar Swadaya; 2005.
21. Nataamijaya AG. Pengembangan Potensi Ayam Lokal Untuk Menunjang Peningkatan Kesejahteraan Petani. Jurnal Litbang Pertanian.. 2017;29(4):131–8.
22. Suhardi. Identifikasi Karakteristik Morfologi Ayam Lokal Khas Dayak dari Kabupaten Berau Kalimantan Timur. Jurnal Teknologi Pertanian.. 20012;7(2):81-86.
23. Rosyidi, D., A. Susilo., dan R. Muhbianto. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2009; 4(1):1-10.
24. Kestaria, Nur H, Malik B. Pengaruh Substitusi Pakan Komersil Dengan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Performa Ayam Kampung. Jurnal

- Peternakan Nusantara. 2016;2(1):43–8.
25. Susanti S. Penetapan Kadar Formaldehid Pada Tahu yang Dijual Di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Disertai Kolorimetri Menggunakan Pereaksi Nash (skripsi). Jakarta: Universitas Islam negeri (UIN) Syarif Hidayatullah; 2010.
  26. Afdalia D. Pengaruh Variasi Konsentrasi larutan Lada (*Piper Nigrum*) dan waktu Perebusan Terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Daging Ayam (manuscript). Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2018.
  27. Mustikaningrum M. Aplikasi Metode Spektrofotometri Visibel Genesys-20 Untuk Mengukur Kadar Curcuminoid pada temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) (Karya Tulis Ilmiah). Semarang: Universitas Diponegoro; 2015.
  28. Amin, A. Identifikasi Formalin Dalam Produk Mie Basah Dan Tahu Dengan Metode Kualitatif Larutan  $\text{KMnO}_4$ . *Jurnal Tasimak*. 2011;2(1) 15-24.
  29. Nash, T. 1953. *Jurnal of The Colorimetric Estimation of Formaldehyde by Means of the Hantzsch Reaction*. Air Hygiene Laboratory, Public Health Laboratory Service, Colindale Avenue, London, N.W.9.
  30. Suryadi H, Kurniadi M, Melanie Y. Analisis Formalin Dalam Sampel Ikan Dan Udang Segar Dari Pasar Muara Angke. *Maj Ilmu Kefarmasian*. 2010;VII(3):16–31.
  31. Marpaung JL, Sutrisno A, Lumintang R. Penerapan Metode ANOVA untuk Analisis Sifat Mekanik Komposit Serabut Kelapa. *Jurnal Online Poros Teknologi Mesin*. 2016;6(2):151–62.
  32. Yulianti CH, dkk. Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *J Pharm Sci [Internet]*. 2020;5(1):7–14.
  33. ISO SNI (Standar Nasional Indonesia). Cara Uji Kadar Formaldehid Yang Dilepas Dengan Metode Absorpsi Uap. 14184th-2nd ed. Standar Nasional Indonesia; 2015. 1-25p.
  34. Novitasari AE, Rizki. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia s.*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Udang Vannami (*Letapenaeus vannamei*) Dengan Spektrofotometri Visibel. *J Sains*. 2016;6(11):7–14.