

## DAFTAR PUSTAKA

1. Arifin M. Polisi Temukan 2,5 Ton Ikan Asin Berformalin di Pasuruan, 2 Orang Diamankan. 05 Maret. 2020 [diunduh 23 Oktober 2020]. Tersedia dari: [https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-4926398/polisi-temukan-25-ton-ikan-asin-berformalin-di-pasuruan-2-orang-diamankan?\\_ga=2.261807693.1557640342.1602768684-1200097685.1595943563](https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-4926398/polisi-temukan-25-ton-ikan-asin-berformalin-di-pasuruan-2-orang-diamankan?_ga=2.261807693.1557640342.1602768684-1200097685.1595943563)
2. Wikanta W. Persepsi masyarakat tentang penggunaan formalin dalam bahan makanan dan pelaksanaan pendidikan gizi dan keamanan pangan. 1996;
3. Aminonatalina, Mahreda ES, Ahmadi, Santoso UT. Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Terhadap Berat Residu Formalin Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Berformalin. *EnviroScienteeae*. 2016;12(3):160–7.
4. Badan Narkotika Nasional Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 2012 p. 2004–6.
5. Burhan AH, Rini YP, Nurhaeni F. Pengaruh Perendaman Air Jeruk Nipis Terhadap Kadar Formalin Dalam Ikan Asin Teri Nasi. *Media Ilmu Kesehat*. 2018;7(3):191–7.
6. Yuliarti N. *Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: C.V Andi Offset; 2007. 35 p.
7. Cahyadi W. *Analisa & Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
8. Indriati R, G M. *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan Edisi Pertama*. Jakarta: Group., Kencana Prenada Media; 2014. 219 p.
9. Novitasari AE, Rizki. Pengaruh penambahan konsentrasi jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia s.*) terhadap penurunan kadar formalin pada udang vannami (*Letapenaeus vannamei*) dengan spektrofotometri visibel. 2016;5(10):48–54.
10. Lestari RK, Amalia E, Yuwono. Efektivitas jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia swingle*) sebagai zat antiseptik pada cuci tangan. *JKK*. 2018;5(2):55–65.
11. Riawan. *Kimia Organik*. Jakarta: Bina Rupa Aksara; 1990.
12. Nasution AY, Marlinda M. *Penetapan Kadar Residu Formalin Pada Ikan*

- Tongkol Yang Diberi Jeruk Nipis (Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis). *JOPS (Journal Pharm Sci)*. 2018;2(1):22–8.
13. Lauma SW, Pangemanan DHC, Hutagalung BSP. Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia S*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara in Vitro. *Pharmacon*. 2014;4(4):9–15.
  14. Sarwono B. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. Jakarta: Agromedia Pustaka; 2009. 23-25 p.
  15. Rukmana HR. Jeruk Nipis. Yogyakarta: Kanisius; 1996.
  16. Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2004.
  17. Iswanto H. Ayam Kampung Pedaging. Jakarta: Agromedia Pustaka; 2008.
  18. Dewi SHC. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *J AgriSains*. 2013;4(6):42–9.
  19. Rose SP. Principles of Poultry Science. CAB International; 2001.
  20. Subekti K, Arlina F. Karakteristik Genetik Eksternal Ayam Kampung di Kecamatan Sungai Pagu Kabupaten Solok Selatan. *J Ilm Ilmu- ilmu Peternak*. 2011;XIV(2):74–86.
  21. Rasyaf M. Beternak Ayam Pedaging. Jakarta: Penebar Swadaya; 2004.
  22. Sarwono B. Beternak Ayam Kampung. Jakarta: Penebar Swadaya; 1996.
  23. Pratama A, Suradi K, Balia RL, Chairunnisa H, Sutardjo DS, Suryaningsih L, et al. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Ilmu Ternak*. 2015;15(2):61–4.
  24. Sukmawati. Analisis Senyawa Formaldehid (Formalin) Pada Daging Ayam Di Kota Makassar. *J Galung Trop*. 2018;7(2):146–50.
  25. Dinas Pertanian. Daging ASUH (Aman Sehat Utuh Halal). [bulelengkab.go.id](https://bulelengkab.go.id). 2018 [diunduh 16 November 2020]. Tersedia dari: <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/daging-ayam-asuh-aman-sehat-utuh-halal-17>
  26. Astawan M. Mengenal Formalin dan Bahayanya. Jakarta: swadaya; 2006.
  27. Yulianti CH, Safira AN. Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Analysis of Formaldehyde Level in Wet Noodles Using Nash and UV-Vis Spectrophotometry Method. *J Pharm Sci*. 2020;5(1):7–14.
  28. Vidiawati. Analisis Kandungan Formalin pada Tahu di Gampong Ujung

- Padang, Puloe Ie dan Dlok 10 Kecamatan Nagan Raya Tahun 2013. Universitas Teuku Umar Meulaboh; 2013.
29. Sweetman SC. Martindale : The Complete Drug Reference. 36 th edit. London: Pharmaceutical Press; 2009.
  30. Gerberich HR. Formaldehyde. In J.I. Kroschwitz & M. Howe-Grant (Ed.). 5 th. Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology. 2004. 929-951 p.
  31. Kusumaningtyas NM, Ema B, Mar C, Haniyah CU. Uji Efektivitas Perasan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) untuk Mendeteksi Formalin pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). 2019;3(1).
  32. Hoffman EA, Brlan LF, Lloyd MS, David TA. Formaldehyde Crosslinking: A Tool for the Study of Chromatin Complexes. J Biol Chem. 2015;44(26404–26411):290.
  33. Mawadatusurur F. Pengaruh variasi konsentrasi dari sari jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap kadar formalin pada ikan asin secara spektrofotometri UV-Vis. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi Surakarta; 2017.
  34. Fatimah S, Astuti DW, Awalia NH. Analisis formalin pada ikan asin di pasar giwangan dan Pasar Beringharjo Yogyakarta. J Anal Anal Environ Chem. 2017;2(1):22–8.
  35. Saptarini, Wardati, Supriatna. Deteksi formalin dalam tahu di Pasar Tradisional Purwakarta. J Penelit Sains Teknol. 2011;1(12):37–44.
  36. 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.
  37. Suryadi H, Hayun, F.D H. Pemilihan metode analisis formalin berdasarkan reaksi warna dan spektrofotometri UV-Tampak. In: Kongres Ilmiah XVI Ikatan Sarjana Farmasi Indonesia. 2008.
  38. Sari TM, Dira, Shinta. Analisis Formalin pada Ikan Asin Kembang di Beberapa Pasar di Kota Padang dengan Metoda Spektrofotometer UV-Vis. UNES J Sci Res. 2017;2(2):159–66.
  39. Nash T. The Colorimetric Estimation of Formaldehyde by Means of the Hantzsch Reaction. Vol. 55. London: Air Hygiene Laboratory, Public Health Service; 1953. 416-421 p.
  40. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Farmakope Indonesia Edisi IV. Edisi IV. Jakarta; 1995.
  41. Inriyati, Wiwiek., Lin, Jia Yap., Holik HA. Analisis residu formalin dalam buah impor di pasar modern jatinarog dengan metode Nash. Seminar

- Nasional Farmasi (SINFA) 2 UNJANI "Pemanfaatan ilmu farmasi klinis serta regulasinya dalam pelayanan kefarmasian di Indonesia. 2015.
42. ISO SNI (Standar Nasional Indonesia). Cara Uji Kadar Formaldehid Yang Dilepas Dengan Metode Absorpsi Uap. 14184th–2nd ed. Standar Nasional Indonesia; 2015. 1-25 p.
  43. ISO SNI (Standar Nasional Indonesia). Cara Uji Kadar Formaldehida Yang Dilepas Dengan Metode Absorpsi Uap. 14184th–2nd ed. 2010. 1-20 p.
  44. Jannah M, ruf W, Surti T. Efektivitas Lengkuas (*Alpinia Galanga*) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) Selama Penyimpanan Dingin. J Pengolah dan Bioteknol Has Perikan. 2014;3(1):70–9.
  45. J. B, Mendham. Buku Ajar Vogel Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik. Jakarta: Buku kedokteran EGC; 1994.
  46. Febriana R. Penetapan Kadar Formaldehid Pada Kertas Minyak Menggunakan Spektrometri Visibel Dengan Pereaksi Nash. 2018.
  47. Susanto R., Baskoro F. Rancang Bangun Pendeteksi Formalin Dan Rhodamin B Berbasis Arduino. JEECOM J Electr Eng Comput. 2020;2(2):31–40.
  48. Suhartati T. Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis Dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Bandar Lampung: CV. AURA (Anugrah Utama Raharja); 2017. 1-106 p.
  49. Hendayana S. Kimia Analisis Instrumen. Semarang: IKIP Semarang Press; 1994.
  50. Steenis V. Flora. Cetakan Ke. Jakarta: PT. Pradya Paramita; 2006.
  51. Anonim. Mengenal Seputar Ayam Joper Pedaging. 06 Januari. 2020 [diunduh 16 November 2020]. Tersedia dari: <https://www.medion.co.id/id/mengenal-seputar-ayam-joper-pedaging/>