

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdallah, MS & Muhammad Ali. 2018 'Antibacterial Activity of Leaves And Fruits Extract Of Tamarindus Indica Against Clinical Isolates Of Escherichia Coli and Shigella At Potiskum Yobe State, Nigeria', *Journal Anal Pharm Res*, vol 7 No 5, pp: 606-609.
- Afrianti, Leni Herliani, 2009, *Pengawet Makanan Alami dan Sintesis*. Alfabeta, Bandung.
- Agoes, A., 2010, *Tanaman Obat Indonesia*, Buku III, Penerbit Salemba, Jakarta.
- Alsuhendra & Ridawati, 2013, *Bahan Toksik Dalam Makanan*. Rosda, Jakarta.
- Aminonatalina., Emmy Sri Mahreda., Ahmadi. 2016. Uripito Trisno Santoso., 'Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap Berat Residu Formalin Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Berformalin'. *EnviroScienteeae*. Vol 12 No 3, pp:160-167
- Ane. R..L, Soelomo. M, Teda. & I.Y, 2016. 'Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang dijual di Pasar tradisional Kota Makassar.' *Jurnal Higieny*, Vol. 2. No. 2, pp: 108-113.
- Anwar, Faisal & Khomsan, Ali 2009, *Makan Tepat Badan Sehat*, PT Mizan Publika, Jakarta.
- Arel, Afdil, B.A. Martinus & Halimatun Sya'diyah., 2018, 'Penentuan Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Asin Sepat Dengan perendaman Perasan Belimbing Wuluh Dan Variasi Suhu Akuades', *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik.*, Vol 14 No 2, pp: 36-40.
- Ariani, Novia., Maida Safutri., & Siska Musiam., 2016, 'Analisis kualitatif formalin pada tahu mentah yang dijual di pasar kalindo, teluk tiram dan telawang Banjarmasin', *Jurnal ilmiah manuntung*, Vol 2 No 1 pp: 60-64.
- Arisanti, Risalia Reni, Citra Indriani, Siswanto, & Agus Wilopo., 2018, 'Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia : Kajian Sistematis.' *BKM Journal of Community Medicine and Public Health.*, Vol 34 No 3, pp: 99-106.
- Astawan, Made, 2008, *Sehat dengan hidangan hewani*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, Made, 2009, *Mengenal Formalin Dan Bahayanya*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Berlian, Zainal, Elfira Rosa Pane & Sri Hartati., 2017, 'Efektivitas kunyit (*Curcuma longa*) sebagai pereduksi formalin pada tahu', *Jurnal Sain Health*, vol 1 No 1. pp: 1-14.

- BPOM Semarang, 2019, Laporan Tahunan BPOM Semarang, [http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20190708/BBPOM\\_di\\_Semarang.pdf](http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20190708/BBPOM_di_Semarang.pdf). [Diakses 27 November 2019].
- BPOM, 2016, Laporan Tahunan 2015, <http://www.pm.go.id/ppid/2016/kelengkapan/laptah2015.pdf> [Diakses 27 November 2019].
- BPOM, 2017, Laporan tahunan 2016, <http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf> [diakses 27 November 2019].
- BPOM, 2018, Laporan Tahunan 2017, [http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20190819/Laporan\\_Tahunan\\_BPM\\_2017.pdf](http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20190819/Laporan_Tahunan_BPM_2017.pdf). [diakses pada 27 November 2019].
- Cahyadi, W, 2008, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan pangan*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyadi, W, 2012a, *Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyadi, W., 2012b, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Damayanti, Evina, W. Farid Ma'aruf, & Ima Wijayanti., 2014, 'Efektivitas kunyit (*Curcuma longa* Linn.) sebagai pereduksi formalin pada udang putih (*Penaeus merguensis*) penyimpanan suhu dingin', *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, vol 3 No 1, pp: 98-107.
- Daniela C, H. Rusmarilin & H. Sinaga. 2019., 'Aloe Vera and Lemon Juice Capability In Decreasing Formaldehyde Content In Tofu Sumedang With Cold Storing', *Journal Earth and Environment Science*, Vol 260 No. 1, pp: 1-7.
- Dwimayasanti, R., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H., 2014, 'Efektivitas Larutan Daun Kedondong (*Spondias* sp.) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) Selama Penyimpanan Dingin.' *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol 3No 2, pp: 44-51.
- Effendi, S, 2009, *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Makanan*. Alfabeta, Bandung.
- Fadhilah, Anisa., W. Farid Ma'ruf., Laras Rianingsih., 2013, 'Efektivitas Lidah Buaya (*Aloe vera*) Di Dalam Mereduksi Formalin Pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos Chanos* Forsk) Selama Penyimpanan Suhu Dingin', *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol 2 No 3, pp: 21-30.

- Fessenden, R.J dan J.S Fessenden. 2010. *Fundamentals of Organic Chemistry*, diterjemahkan oleh Sukmariah Maun, Kamianti Anas dan Tilda S.Sally. Tangerang: Binarupa Aksara Publisher
- Furnawanthi, I., 2002, *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*, Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Goon, Shatabdi., Munmun Shabnam Bipasha, Md, & Saiful Islam., 2014, 'Fish Marketing Status with Formalin Treatment in Bangladesh'. *International Journal of Public Health (IPJHS)*, Vol 3 No 2, pp: 95-100.
- Gusviputri, A., Njoo Meliana P.S., Aylianawati, & Nani I., 2013, 'Pembuatan Sabun dengan Lidah Buaya sebagai Antiseptik Alami', *Widya Teknik*. Vol 12 No 1, pp: 11-21.
- Hapsah Dan Hasanah Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat Dan Rempah*. Usu Press. Medan.
- Hartati, S.Y., Balitro., 2013, 'Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri', *Jurnal Puslitbang Perkebunan*, Vol 19 No 2, pp: 5 - 9.
- Hartawan, E., 2012, *Sejuta Khasiat Lidah Buaya*, Pustaka Diantara, Jakarta.
- Hastuti, S., 2010, 'Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin Madura.' *Jurnal Agrotek*, Vol 4 No 2, pp: 132-137.
- Hernani dan Raharjo, M., 2009, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Jannah, Miftahul., Widodo Farid Ma'aruf. & Titi Surti., 2014, 'Efektivitas Lengkuas (*Alpinia galanga*) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Udaang Putih (*Paneus merguensis*) Selama Penyimpanan Dingin', *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol 3 no 1, pp: 70-79.
- Juliadi, Debby., Ni Wayan Yuliasih., Dewa Ayu Ika Pramitha., & Ni Putu Dewi Agustini., 2018, 'Uji Pengaruh Variasi Konsentrasi Perendaman Larutan asam Jawa Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Sosis', *Jurnal Ilmiah Medicamento*, Vol 4 No 2, pp: 71-77.
- Kartika, Nurul Luthfia., Evi Liviawaty., Eddy Afrianto and Iis Rostini, 2019, 'Effectiveness of *Aloe vera* in Reducing Formaldehyde Levels on Indian Mackerel Fish (*Rastrelliger kanagurta*) During Cold Temperature Storage', *Asian Food Science Journal* Vol 12 No , pp; 1-13.
- Marliana, H., 2008, 'Optimasi pereaksi (Schryver) menjadi kertas indikator untuk identifikasi formalin dalam sampel makanan', *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok.

- Muntaha, Akhmad, Haitami & Nurul Hayati, 2015, 'Perbandingan Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Yang Direbus dan Direndam Air Panas', *Medical Laboratory Technology Journal*, Vol 1 No 2, pp: 84-90.
- Mustafa, R.M., 2006,' Studi Efektivitas Bahan Pengawet alami Dalam Pengawetan Tahu,' Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurbaya, Siti. & Yosi Silalahi., 2016, 'Pemeriksaan Formalin Pada Ikan Teri Asin.' *Jurnal Farmanesia*, Vol 9 No 11, pp: 1-4.
- Nurfi, N. L. & T. Sopandi., 2014, 'Degradasi kandungan formalin pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) berformalin dengan perendaman larutan lidah buaya (*Aloe vera*)', *STIGMA* Vol 07 No 02, pp: 12-17.
- Nuria, Cut., 2009, ' Uji Efektivitas Antibakteri ekstrak etanol daun jarak pagar (*Jatropha curcas* L.) terhadap bakteri *Staphylococcus aerus*, *Escherechia coli* dan *Salmonella typhii*', *Jurnal Uji Antibakteri*, Vol 5 no 2, pp: 10-12.
- Nurtohiroh, 2016, 'Identifikasi Formalin pada Ikan Teri yang Dijual di Pasar Bawah Pekanbaru.' *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Abdurrah, Pekanbaru.
- Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri RI dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 43 tahun 2013 dan Nomor 2 tahun 2013 tentang pengawasan bahan berbahaya yang disalahgunakan dalam pangan, Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, Jakarta
- Pramana, Bobby, 2017, ' Efektivitas Larutan Daun Kedondong (*Spondias sp.*) sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Ikan Asin Tahun 2016', *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara.
- Purawisastra, S & Sahara, E., 2011, 'Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan serta Penghilangannya Melalui Perendaman Dalam Air Panas,' *Peneliti Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik*, Badan Litbang Kesehatan.
- Rhomadhoni, Muslika Nourma, Nurul Jannatul Firdausi & Novera Herdiani, 2018, 'Tren Kejadian Keracunan Makanan Di Berbagai Wilayah Di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015'. *MTPH Journal*. Vol 2 No 1, pp: 51-65.
- Rizki & Anik Eko Novitasari, 2016, 'Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Penurunan Kadar Formalin Pada Udang Vannami Dengan Spektrofotometer Visible', *Jurnal Sains*, Vol 6 No 11, pp: 7-14.
- Rullyansyah, Syahrul, Fitrotin Azizah, & Baterun Kunsah, 2020, "Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya Dalam Mengurangi Kadar Formalin Ikan Tongkol

Sebagai Makanan Halal Dan Thoyyib”. *Journal Of Halal Product And Research*. Volume 3 Nomor 1, Mei 2020. 20-24

Safrida Safrida, Devi Syafrianti, & Irma Haryani, 2020, ‘Effect of Aloe vera Extract in Reducing Formaldehyde in Salted Squid (*Loligo indica*) and Sensory Evaluation’, *E3S Web of Conferences 1st ICVAES* Vol 151 No 01037, pp : 1-3.

Salosa, Y., 2013, ‘Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan total Bakteri Ikan asin Tenggiri Asal Kabupaten Sarni Provinsi Papua.’ *Jurnal Depik*, Vol 2 No 1, pp; 10-15.

Sedjati, S. 2006. ‘Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar.’ *Tesis*. Semarang: Progam Pascasarjana Universitas Diponegoro.

Singgih, H., 2013, ‘Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR (Formalin Main Reagent).’ *Jurnal Eltek*, Vol 11 No 1, pp: 55-70.

Sun-Mi Choi, Destiani Supeno, Jae-Young Byun, *et al.*, 2016, ‘Chemical Characteristics of Aloe Vera and Aloe Saponaria in Ulsan Korea’, *International Journal of Bio-Science and Bio-Technology* Vol.8, No.3 pp.109-118.

Suprpti., Budi Utomo., & Asep Tata Gunawan., 2017, ‘Efektivitass Variasi Konsentrasi Larutan Air Garam dan Variasi Waktu Perendaman dalam Menurunkan Kadar Formalin Pada Tahu Putih,’ *Buletin Kesehatan Lingkungan Masyarakat*, Vol 36 No 2, pp:116-122

Syahrizal. 2016. ‘Analisis kuantitatif formalin pada buah impor pada swalayan di kota banda aceh’. *Jurnal action : Aceh Nutrition Journal* Vol 1 No 2, pp: 135-140.

Wahjono, Edi & Koesnandar, 2002, *Mengebunkan Lidah Buaya secara Intensif*, Agromedia Pustaka, Jakarta.

WHO, 2006, *Bahaya Bahan Kimia Pada Kesehatan Manusia Dan Lingkungan (Terjemahan)*. EGC. Jakarta.

Wijaya, H.C. & Noryawati Mulyono., 2009, *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*, IPB Press. Bogor.

Wikanta, Wiwi., Yusuf Abdurajak., Sumarmo., & Moh. Amin., 2011, ‘Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeus vannamei*) berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan Pada Masyarakat,’ *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, Vol. 8 No 1, pp: 76-84.

- Winarto W P, 2004, *Khasiat dan Manfaat Kunyit*, Agromedia Pustaka: Jakarta, Tim Lentara.
- Wink, M., 2015, 'Review: Modes of Action of Herbal Medicine and Plant Secondary Metabolites,' *Medicines* Vol 2 No 3, pp: 251-286.
- Wulan, S.R.S., 2015, 'Identifikasi Formalin pada Bakso dari Pedagang Bakso di Kecamatan Panakukkang Kota Makassar,' *Skripsi*, Program Studi Kedokteran Hewan, FK, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Yazid, Edy Agustian., & Evariza Vyanto Putri., 2017, 'Reduction Of Formaldehyde Levels In Tofu Using White Turmeric (*Curcuma mango*) With Spectrophotometry', *Journal Islamic Pharm* Vol 2 No 2, pp; 5-12.
- Yuliarti, Nurheti., 2007, *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Yusuf, Yulizar., Zamzibar Zaki., Ruci Riski Amanda., 2015, 'Pengaruh Beberapa Perlakuan Terhadap Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Yang Ditentukan Secara Spektrofotometri.' *Jurnal Riset Kimia*. Vol 8 No 2, pp: 182-188.

