

DAFTAR PUSTAKA

- Ahirwal, S.K., A. K. Jaiswar, and S. K. Chakraborty. 2018. Ahirwal, S.K., A. K. Jaiswar, and S. K. Chakraborty. 2018.
- Amrullah, Asriyanti. 2012. Pengaruh Kompensasi Finansial dan Nonfinansial.
- Astawan, M , 2006 Mengenal Formalin Dan Bahaya.Jakarta:Penebar Swadaya.
- Astawan, M. dan L. K. Andreas. 1997. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Asterina, Elmatris, & Endrinaldi. 2008. Identifikasi Dan Penentuan Kadar Boraks Pada Mie Basah Yang Beredar Dibeberapa Pasar Di Kota Padang. Majalah Kedokteran Andalas, 32(2), 174–179.
- Bogy Juniar. 2014. Hubungan Antara Komitmen Organisasi dengan Organizational Citizenship Behavior (OCB). Skripsi.
- Cahyadi W. Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan makanan. Edisi ke-2. Bandung: Bumi Aksara; 2009.
- De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose Rome. M-43. ISBN 92-5103293, 400 pp: The Marine Fishery Resources of SriLanka.
- DepKes RI. 2006. Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia Revisi II. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883–2888.
- Gabriel S, T. 2024 Uji Kandungan Formalin dan Zat Pemutih Pada Ikan Asin Kering Yang dijual di Pasar Oesapa dan Pasar Impres Naikoten Kota Kupang.
- Hadiwiyoto, S. 2012. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologik Ikan Pindang Naya pada Penyimpanan Suhu Kamar dengan Sifat Organoleptiknya, Agritech No 1,2,3.

- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Agrotek*. 4(2):132-137.
- Husma, A., Muhammad, K. A., & Winarno, A. 2019. Rekayasa Teknologi Pengolahan Ikan Sardine (*Sardinella sp*) Menjadi Beberapa Produk Komersil Dalam Rangka Meningkatkan Nilai Jual Produk Perikanan. 2(1), 1-7.
- Ichya'uddin, M., & Ichya'uddin, M. 2014. *Analisis kadar formalin dan uji organoleptik ikan asin dibeberapa pasar tradisional di Kabupaten Tuban* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Komposisi makanan minyak Sarden, *Sardinella longiceps* (Valenciennes, 1847) dari perairan Mumbai Maharashtra, India. *Jurnal Ilmu Geo-Kelautan India*, 47(9), 1880–1887. Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Profil Data Kesehatan Indonesia. <http://www.depkes.go.id>. diakses 22 Mei 2015.
- La Ane , 2016 pengaruh sistem informasi akuntansi dalam menunjang aktivitas pengendalian internal pemberian kredit.
- Lestari, I., & Pratiwi, G. S. 2022. Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 47-54.
- Lestari, I., & Pratiwi, G. S. 2022. Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Kepala Batu Yang Berada Di Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 47-54.
- Mandeno, J. A., & Palawe, J. F. 2017. Karakteristik Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus sp*) Asin pada Konsentrasi Garam Berbeda. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 3(2), 78-82.
- Mudzkirah, I. 2016. Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin UIN Alauddin Makassar Tahun 2016. UIN Alauddin Makassar.
- Meilgaard, M., Civille G. V., Carr B. T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.
- Mirna., L. Karimuna dan N. Asyik. 2016. Analisis Formalin pada Ikan Asin dibeberapa Pasar Tradisional Kota Kendari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. No. 1. Hal: 31-36.

- Nasiru, A. Muhammad B. F. and Abdullahi Z. 2011. Pengaruh Waktu Pemasakan dan Konsentrasi Kalium Terhadap Sifat Organoleptik Daging Merah Putih. *Jurnal Teknologi Pangan* 9 (4): 199-123.
- Niswah, C., Pane, E. R., & Resanti, M. 2016. Uji kandungan formalin pada ikan asin di pasar km 5 Palembang. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(2).
- Peristiwady T. 2006. Ikan-ikan Laut Ekonomis Penting di Indonesia. LIPI Press. Jakarta. xiv + 270 hlm
- Pipit, 2005. Ciri - Ciri Makanan Yang Mengandung Formalin, Jakarta: Bumi Aksara.
- Puni, N., Nur, R. M., & Asy'ari, A. 2020. Pengolahan Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2), 122-131. <https://doi.org/10.31186/jenggano.5.2.122-131>
- Riansyah, A., A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fieshtech* Vol. 2 No. 1: 53-68.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid 1-2 . bina Cipta Bandung.
- Saparinto C, Hidayati D 2006. Bahan tambahan pangan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sardjono, I. 1979. Buku Pedoman Sumber Perikanan Laut (Jenis-jenis Ikan Ekonomis Penting). .Direktorat Jendral Perikanan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Soekarto TS & Hubeis M. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertani-an Bogor, Bogor.
- Sugiono, 2011. Statistik Non Parametrik Penelitian. Alfa-Beta:Bandung Hal 31.
- Tuyu, A., Hans Onibala., dan Daisy M. Makapedua. 2014. Studi lama pngeringan ikan Selar (*selaroides* sp) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik. *Jurnal Penelitian Media Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sam Ratulangi, Manado* volume 2(2). Agustus 2014.
- Wardani, R. I., & Mulasari, S. A. 2016. Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap.
- Wardani, R. I., & Mulasari, S. A. 2016. Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesmas*, 10(1), 15-24.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.

Yulisa N., Asni E., Azrin M. 2014. Uji Formalin Pada Ikan Asin Gurami di Pasar Tradisional Pekanbaru. Jurnal Fakultas Kedokteran, Universitas Riau