DAFTAR PUSTAKA

Abriyani, E., Wibiksana, K. T., Syahfitri, F., Apriliyanti, N., & Salmaduri, A. R. (2023). Metode Spektrofotometri Uv-Vis dalam Analisis Penentuan Kadar Vitamin C pada Sampel yang Akan Diuji. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, *5*(1), 1610–1613.

Adani, I. S., & Pujiastuti, A. Y. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Operasi pada Proses Destilasi untuk Pengolahan Aquades di Fakultas Teknik Universitas Mulawarman. *Jurnal Chemurgy*, *01*(1).

Adisasmita, A. P., Yuliawati, S., & Hestiningsih, R. (2015). Survei Keberadaan Formalin pada Produk Perikanan Laut Segar yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *3*(3), 109–119. http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm

Agustian, I., Saputra, H. E., & Imanda, A. (2019). Pengaruh Sistem Informasi Manajemen terhadap Peningkatan Kualitas Pelayanan di PT. Jasaraharja Putra Cabang Bengkulu. *Jurnal Professional FIS UNIVED*, *6*(1), 42–60.

Agustin, L., & Agustina, R. (2020). Komparasi Unjuk Kerja Peralatan Spektrofotometer UV-Vis Perkin Elmer Lambda 3 dengan Hitachi U-2900 pada Penentuan Total Phenolic Content. *Jurnal Teknik: Ilmu Dan Aplikasi*, *08*(1), 42–45.

Agustina, R., Syah, H., & Ridha, M. (2013). Kajian Mutu Ikan Lele (Clarias Batrachus) Asap Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *5*(3), 6–11.

Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (Chanos chanos Forsk) Pindang Goreng terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, *5*(1), 88–93.

Andira, A., Sumartini, Hutapea, J., Soleha, S. P., & Amalia, A. R. (2022). Fortifikasi Ikan Kembung (Rastrelliger sp) terhadap Karakteristik dan Nutrisi Mie Basah. *Seminar Nasional Teknologi Dan Humaniora*, 94–103.

Andriani, D., & Utami, N. (2023). Efek Konsumsi Boraks dan Formalin dalam Makanan bagi Tubuh. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, *7*(1), 19–24. https://doi.org/10.30595/jppm.v7i1.9720

Anugrah, R., Salbiah, & Hermilestari, A. (2022). Gambaran Kandungan Formalin pada Ikan Asin Kembung di Pasar Tradisional Kota Pontianak. *Journal of Environmental Health and Sanitation Technology*, *1*(1), 47–51.

Arifin, M. (2020, Maret 5). Detiknews. Diambil kembali dari Detik.com: https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-4927854/polisi-buru-pedagang-ikan-asin-lain-yang-main-formalin-di-pasuruan

Ariyanti, M., Suherman, C., Rosniawaty, S., & Franscyscus, A. (2018). Pengaruh Volume dan Frekuensi Pemberian Air Cucian Beras Terhadap Pertumbuhan Bibit Tanaman Karet (Hevea brasiliensis Muell.) Klon GT 1. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, *6*(2), 114–123.

Arsa, A. K., & Achmad, Z. (2020). Ekstraksi Minyak Atsiri dari Rimpang Temu Ireng (Curcuma aeruginosa Roxb) dengan Pelarut Etanol dan N-Heksana. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, *13*(1), 83–94.

Asmi, N. F., Nurpratama, W. L., & Alamsah, D. (2023). Uji Kandungan Boraks, Formalin dan Rhodamin B pada Makanan Jajanan Mahasiswa. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, *4*(2), 152–159.

Astija, & Anita. (2021). Pengaruh Penggunaan Limbah Air Cucian Beras terhadap Pertumbuhan Tanaman Seledri (Apium graveolens L.) dengan Sistem Penanaman Hidroponik. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, *9*(1), 105–113.

Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., & Winarsih. (2018). Identifikasi Kandungan Formalin pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, *11*(2), 12–18.

Ayu, B. M., Asworo, R. Y., & Widayanti, E. (2024). Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Tahu Sutra Yang Beredar Di Pasar Baru Porong Sidoarjo. *PRIMER : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, *2*(3), 189–195.

Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI-2894-1992. Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2024, April 2). BPOM Temukan 102 Sampel Takjil Tidak Memenuhi Syarat. Diambil kembali dari Pom.go.id: https://www.pom.go.id/berita/bpom-temukan-102-sampel-takjil-tidak-memenuhi-syarat

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023, Juni 1). Badan POM. Diambil kembali dari pom.go.id: https://www.pom.go.id/berita/Penyuluhan-Pedagang-Pasar-Bendungan,-Kulon-Progo

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023, Juni 4). Badan POM. Diambil kembali dari pom.go.id: https://www.pom.go.id/berita/Monitoring-Evaluasi-Tahap-I-PPABK-dI-Pasar-Basanohi-Sanana

Bahmid, J., Natalie, V., Lekahena, J., & Titaheluw, S. S. (2019). Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam Terhadap Karakteristik Sensori Produk Ikan

Layang Asin Asap. *Jurnal BIOSAINSTEK*, *1*(1), 61–67. https://doi.org/10.52046/biosainstek.v1i01.219.61-67

Berghuis, N. T., & Wahid, A. M. (2021). Sintesis kitosan-lignin dengan reaksi Mannich dan karakterisasinya. *Jurnal Kartika Kimia*, *4*(1), 33–37.

Cengristitama, & Sari, Y. I. P. (2017). Identifikasi Formalin pada Ikan Laut yang Dijual di Pasar Antri Cimahi. *Jurnal TEDC*, *11*(2), 126–130.

Dar, A., Shafique, U., Anwar, J., Waheed-uz-Zaman, & Naseer, A. (2016). A Simple Spot Test Quantification Method to Determine Formaldehyde in Aqueous Samples. *Journal of Saudi Chemical Society*, *20*(1), S352–S356.

Dermawan, M. A., Haryadi, D., & Dwisari, F. (2024). Efek Perendaman Ikan Asin Sepat dalam Cuka Makan terhadap Penurunan Kadar Formalin. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, *2*(1), 72–80.

Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Tengah. (2022, Januari 12). Bahan Tambahan Pangan Berbahaya (Formalin) pada Produk Perikanan. Diambil kembali dari dkp.jatengprov.go.id: https://dkp.jatengprov.go.id/berita/detail/bahan--tambahan-pangan-berbahaya-formalin-pada-produk-perikanan

Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul, DIY. (2024, November 4). Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul. Diambil kembali dari dinkes.gunungkidulkab.go.id: https://dinkes.gunungkidulkab.go.id/formalin/

Fadhilah, R., Ardhe Gatera, V., & Sulfiani Saula, L. (2022). Uji Kadar Formalin pada Tahu yang di Jual di Kabupaten Karawang dengan Metode Spektrofotometer Visible. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *8*(21), 357–369.

Fadhilah, R., Gatera, V. A., Saula, L. S., & Sakiran. (2022). Uji Kadar Formalin pada Tahu yang di Jual di Kabupaten Karawang dengan Metode Spektrofotometer Visible. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *8*(21), 357–369.

Fahira, S. M., Ananto, A. D., & Hajrin, W. (2021). Analisis Kandungan Hidrokuinon dalam Krim Pemutih yang Beredar di Beberapa Pasar Kota Mataram dengan Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel. *Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia*, *3*(1), 75–84.

Fajri, N., Cahya, E. P., Riandi, & Sriyati, S. (2024). Validasi Metode Analisis Konsentrasi Larutan Kopi berdasarkan Spektroskopi Absorpsi Cahaya. *JIPFRI (Jurnal Inovasi Pendidikan Fisika Dan Riset Ilmiah)*, *8*(1), 51–59.

Fauziyah, R. N. (2019). *Sampling dan Besar Sampel Bidang Kesehatan Masyarakat dan Klinis* (G. P. E. Mulyo, Ed.). Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Genisa, J., Rahman, A. N. F., & Tajuddin, K. (2019). Pemanfaatan Daun Palliasa (Kleinhovia hospita L) sebagai Bahan Alternatif dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Kembung (Rastrelliger sp). *CANREA JOURNAL*, *2*(1), 1–12.

Habibah, Z. P. T. (2013). Identifikasi Penggunaan Formalin pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, *2*(3), 1–10.

Hakim, E. Z. R., Hasan, H., & Syukriyadin. (2017). Perancangan Mesin Pengering Hasil Pertanian Secara Konveksi dengan Elemen Pemanas Infrared Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno dengan Sensor DS18B20. *Jurnal Online Teknik Elektro*, *2*(3), 16.

Hardaningsih, N. D., Putra, D. G. K., & Suirta, W. I. (2017). Kandungan Formalin pada Ikan Bandeng (Chanos chanos) di Pasar Tradisional dan Modern di Pasar. *Jurnal Kimia*, *11*(2), 118–121.

Haryanti, E. T., & Martuti, N. K. T. (2020). Analisis Cemaran Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) Dalam Daging Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.) di TPI Kluwut Brebes. *Life Science: Journal of Biology*, *9*(2), 149–160.

Hastuti, S. (2010). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *4*(2), 132–137.

Hidayah, N., & Yudha, I. R. (2023). Efektivitas Lidah Buaya Dan Air Leri (Air Cucian Beras) Dalam Menurunkan Kadar Formalin Pada Tahu. *VisiKes Jurnal Kesehatan*, *22*(2), 402–408.

Idealistuti, I., Suyatno, Yani, A. V., Fahmi, I. A., & Hawa, P. S. (2022). Edukasi Mengenai Bahan Tambahan Pangan Bagi Warga RT 29 Kelurahan 15 Ulu Kecamatan Jakabaring Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, *2*(2), 68–72.

Ikhwanudin, H. A., Narendro, P. M., & Widadi, N. (2020). Rancang Bangun Alat Destilasi Sederhana untuk Memenuhi Kebutuhan Akuades di Laboratorium Teknologi Rekayasa Pangan. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat*, *2020*, 284–290.

Ilahi, R. A., Firdaus, M. L., & Amir, H. (2021). Pemanfaatan Nanopartikel Emas (NPE) sebagai Pendeteksi Kadar Asam Urat pada Urine dengan

Metode Citra Digital. *ALOTROP, Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, *5*(2), 135–140.

Iman, A. N. (2024, September 3). detikjateng. Diambil kembali dari detik.com: https://www.detik.com/jateng/berita/d-7523929/pemprov-jateng-ungkap-ikan-asin-berformalin-beredar-di-pasar-legi-solo

Isnaeni, N., & Dwirini, N. (2023). Studi dan Karakterisasi Bahan Baku Resorsinol sebagai Calon Baku Pembanding dan Pengembangan Metode Analisis Penetapan Kadar Resorsinol dalam Bahan Baku. *Eruditio : Indonesia Journal of Food and Drug Safety*, *3*(2), 107–118.

Iswoyo, & Kunarto, B. (2022). Peningkatan Pemahaman Keamanan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan yang Aman bagi Siswa SMK Negeri 6 Kendal. *Jurnal Tematik*, *4*(1), 118–125.

Jusnita, N. (2018). Pengawetan Ikan secara Alami. *Jurnal BERDIKARI*, *1*(1), 6–13.

Kapoh, M. S. S. C. L., Dewi, J., Wibawa, A. S., & Sipahutar, Y. H. (2022). Penambahan Kadar Garam Terhadap Mutu Sensori, Kadar Air, dan Kadar Garam Produk Terpilih Ikan Asin Cakalang (Katsuwonus pelamis). *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan*, *9*, 85–92.

Kuntari, Aprianto, T., Noor, R. H., & Baruji. (2017). Verifikasi Metode Penentuan Asetosal dalam Obat Sakit Kepala dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, *6*(1), 31–40.

Kusumaningsih, R. (2023). Sosialisasi Mengenai Bahaya Formalin Terhadap Olahan Ikan di Desa Carenang Kabupaten Serang Provinsi Banten. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, *3*(5), 1431–1438.

Kusumaningtyas, M. N., Mar'ah, C. E. B., & Haniyah, U. C. (2019). Uji Efektivitas Perasan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) untuk Mendeteksi Formalin pada Ikan Bandeng (Chanos chanos). *Pharmasipha*, *3*(1), 1–8.

Kusumawanti, U. L., Setia, budi, & Ivan, S. N. (2024). ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN (Studi Kasus Pada Agroindustri Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, *11*.

Kusumawanti, U. L., Setia, B., & Nurahman, S. I. (2024). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus Pada Agroindustri Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, *11*, 530–538.

Lestari, I., Pratiwi, G. S., & Yuliawati. (2022). Analisis Kandungan Formalin pada Ikan Asin Kepala Batu yang Berada di Pasar Tradisional Kota

Jambi. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, *8*(1), 47–54.

Lubis, N. (2016). Analisis Formalin pada Usus Ayam yang Dijual di Pasar Kota Garut. *Jurnal Farmako Bahari*, *7*(2), 37–43.

Lukmansyah, S. F., Sumaryo, S., & Susanto, E. (2019). Pengembangan Sistem Pengeringan Ikan Asin Otomatis dengan Pemantauan Nirkabel. *E-Proceeding of Engineering*, *6*, 1–8.

Maharani, P. A. (2023). Pemanfaatan Kandungan Gizi pada Air Beras untuk Pertumbuhan Cabai. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, *12*(1), 35–38.

Mardiah, A., Karina, I., & Fitria, E. A. (2022). Uji Organoleptik Kesegaran Ikan Layang (Decapterus, sp) Selama Penanganan Suhu Dingin. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, *6*(2), 97–111.

Mardiyah, U., & Jamil, S. N. A. (2020). Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Segar yang Dijual di pasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, *11*(2), 135–140.

Marpaung, R. (2015). Kajian Mikrobiologi pada Produk Ikan Asing Kering yang Dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, *15*(3), 145–151.

Mayasari, Y., Purwanitiningsih, E., & Sugiantari, N. (2024). Identifikasi dan Penetapan Kadar Formalin pada Tahu Putih di Lima Pasar Daerah Jakarta Timur dengan Metode Spektrofotometri Visible Visible. *Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, *10*(1), 39–48.

Metz, B., Michiels, T., Uittenbogaard, J., Danial, M., Tilstra, W., Meiring, H. D., Hennink, W. E., Crommelin, D. J. A., Kersten, G. F. A., & Jiskoot, W. (2020). Identification of Formaldehyde-Induced Modifications in Diphtheria Toxin. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, *109*(1), 543–557.

Muadifah, A., Djatmika, R., & Ariani, F. (2019). Penetapan Kadar Formaldehid dalam Ikan Asin di Tulungagung menggunakan Metode Spektrofotometri Visible. *Jurnal SainHealth*, *3*(1), 1–6.

Muhammad, Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2019). Oksidasi Lemak pada Ikan Ekor Kuning (Caesio cuning) Asin dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, *1*(2), 67–75.

Mundriyastutik, Y., Kusumatuti, D., & Tuzzahroh, F. (2020). Evaluasi Kadar Formaldehid Ikan Teri (Stolephorus Heterolobus) Asin dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Indonesia Jurnal Farmasi*, *5*(2), 19–25.

Murti, M. R. (2010). Performansi Pengering Ikan Aliran Alami memanfaatkan Energi Kombinasi Kolektor Surya dan Tungku Biomassa. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Cakram*, *4*(2), 93–98.

Nababan, D., Indriana, R., & Sitepu, R. (2018). Analisis Kandungan Formaldehid pada Tahu yang Dijual di Pasar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Lingkungan Hidup*, *3*(2), 1–10.

Naufali, N. M., Meikapasa, P. W. N., & Heldiyanti, R. (2023). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Pejanggik Kota Mataram. *Jurnal Ganec Swara*, *17*(2), 602–606.

Ngibad, K., & Herawati, D. (2019). Perbandingan Pengukuran Kadar Vitamin C menggunakan Spektrofotometri UV-Vis pada Panjang Gelombang UV dan Visible. *Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology*, *1*(2), 77–81.

Nisah, K., & Nadhifa, H. (2020). Analisis Kadar Logam Fe dan Mn pada Air Minum dalam Kemasan (AMDK) dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *AMINA: Ar Raniry Chemistry Journal*, *2*, 6–12.

Noorrela, L., & Munggaran, I. P. (2021). Analisa Kualitatif Formalin pada Sampel Ikan Asin di Pasar Sederhana Kota Bandung. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, *1*(1), 49–57.

Nurfadhila, L., Utami, M. R., Aisiyah, A., Salsabilla, D. R., & Irwansyah, S. L. (2022). Studi Literatur : Analisis Kandungan Pengawet Formalin pada Makanan yang Terjual di Pasuruan. *PharmaCine : Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, *3*(2), 142–154.

Nurhaliza, V., Amaliyah, N., & Lukmitarani, R. (2024). Efektivitas Variasi Lama Waktu Pengukusan pada Titik Didih 100°C dalam Menurunkan Kadar Formalin pada Tahu Putih. *Buletin Keslingmas*, *43*(4), 158–165.

Nuriyah, L., Iswarin, S. J., & Saroja, G. (2015). *Studi Pengaruh Konsentrasi Larutan MnCl2 terhadap Intensitas Citra Spektrometer Keping VCD*. *3*(2), 193–197.

Nurminah, M. (2020). Teknologi Pengolahan Minyak Gaharu untuk Masyarakat Petani Gaharu di Kecamatan Bahorok dengan Metode Penyulingan Uap. *TALENTA Conference Series: Agriculturan & Natural Resource*, *3*(2), 114–122.

O'Rourke, M. B., & Padula, M. P. (2016). Analysis of formalin-fixed, paraffin-embedded (FFPE) tissue via proteomic techniques and misconceptions of antigen retrieval. *BioTechniques*, *60*(5), 229–238.

Oxi, R. Y., Kuntjoro, S., & Faizah, U. (2018). Pengaruh Perendaman Larutan Asam Cuka sebagai Penurun Kadar Logam Berat Kadmium pada Ikan Mujair (Oreochromis mossambicus). *LenteraBio*, *7*(3), 203–208.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012. Bahan Tambahan Pangan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta

Pumpente, O. I., Ansar, N. M. S., & Tanod, W. A. (2023). Efek Penggaraman Kering Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Air Ikan Kuwe Asin (Caranx sp.). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, *2*(2), 340–348.

Purwaningsih, W., Rochmadi, Prasetya, A., & Wahyu, H. (2010). Pembuatan Mikrokapsul dari Urea-Formaldehid : Pengaruh Waktu dan Perbandingan Reaktan pada Pembuatan Resin terhadap Proses Mikroenkapsulasi. *SEMINAR REKAYASA KIMIA DAN PROSES*, 1–6.

Purwanti, A., Prasetyorini, T., & Mujianto, B. (2017). Pengaruh Waktu Perendaman Ikan Asin Selar Kuning (Selaroides leptolepis) dalam Air Leri Pekat terhadap Degradasi Formalin. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, *5*(1), 11–21.

Putalan, R., Ariany, S. P., Kasadi, A., & Hidayat, T. (2022). Optimasi Proses Penggaraman dan Pengeringan Ikan Nike Asin Kering dengan Metode Response Surface Method. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *25*(2), 345–351.

Putri, E. L. (2017). Penentuan Konsentrasi Senyawa Berwarna KMnO4 dengan Metoda Spektroskopi UV Visible. *NATURAL SCIENCE JOURNAL*, *3*(1), 391–398.

Pratama, I. Y. (2023, Februari 16). BPOM temukan kandungan formalin pada ikan asin & kakap putih di Batam. Diambil kembali dari ANTARA: https://www.antaranews.com/berita/3400224/bpom-temukan-kandungan-formalin-pada-ikan-asin-kakap-putih-di-batam

PT Andaru Analitika Sains. (2021, Oktober 5). Andaru Analitika Sains. Diambil kembali dari analitika.co.id: https://analitika.co.id/spektrofotometer/

Rahmawati, H. S., Wijayanti, A., Mahmudi, Zulkarnain, F., Khoiriyah. Binti, & Wahidah. Ikhwati Nina. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Limbah Produksi Ikan Asin sebagai Bahan Baku Tepung Ikan di Desa Tarahan, Kecamatan Katibung, Lampung Selatan. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, *11*(1), 49–54.

Ramdan, M. U. (2018). Efektivitas Penggunaan Air Leri terhadap Keberadaan Formalin yang Terdapat pada Produk Makanan Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Dan Diseminasi Penelitian Kesehatan STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya*, 172–177.

Rusdianto, Ivandi, S., Kusmita, T., & Apriliazmi, I. (2023). Pengukuran Kualitas Air Limbah Sawit berdasarkan Baku Mutu Air Limbah menggunakan AAS. *Jurnal Riset Fisika Indonesia*, *4*(1), 1–8.

Safitri, W. R. (2016). Analisis Korelasi Pearson dalam Menentukan Hubungan antara Kejadian Demam Berdarah Dengue dengan Kepadatan Penduduk di Kota Surabaya pada Tahun 2012-2014. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, *2*, 21–29.

Sahumena, H. M., Ruslin, Asriyanti, & Djuwarno. Nurrohwita Endah. (2020). Identifikasi Jamu yang Beredar di Kota Kendari menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, *2*(2), 65–72.

Salim, S., Sipahutar, H. Y., Handoko, P. Y., Perceka, L. M., Bertiantoro, A., & Yuniarti, T. (2021). Pengetahuan Pengolah Ikan Asin dan Keberadaan Formalin di Sentra Ikan Asin di Desa Kronjo, Kabupaten Tangerang. *Prosiding Seminar Nasional VII Kelautan Dan Perikanan*, 165–172.

Sari, A. N., Rahmadani, & Hidayah, N. (2021). Identifikasi Kadar Formalin pada Tahu Mentah yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Banjarmasin. *Journal of Pharmaceutical Care and Sciences*, *2*(1), 5–14.

Sari, T. M., & Shinta, D. (2017). Analisis Formalin pada Ikan Asin Kembung di Beberapa Pasar di Kota Padang dengan Metoda Spektrofotometer UV-Vis. *UNES Journal of Scientech Research*, *2*(2), 159–166.

Sebayang, R., Kencana, K. B., & Samosir, I. (2020). Pemberian Larutan Garam terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Tahu. *Jurnal Keperawatan Silampari*, *3*(2), 587–596.

Setyawati, G. U., & Mahmudiono, T. (2023). Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan dan Methanil Yellow: Studi pada Pedagang Mi Online (Gofood dan Grabfood) di Surabaya Timur. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, *18*, 56–62.

Silalahi, M. I. (2022). Manfaat Air Leri. *PUBLISH BUKU UNPRI PRESS ISBN*, *2*(2), 1-53.

Shobari, E. (2019). Analisis Kerja Mesin Distilasi dan Efisiensi Boiler pada Pengolahan Minyak Kayu Putih Perum Perhutani Majalengka. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar Vol 10 No 1 (2019): Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 472–476.

Sirait, J., Sipahutar, Y. H., Yuniarti, T., Maulani, A., & Bertiantono, A. (2022). Komposisi Kimia Ikan Gulamah (Pseudocienna Amovensis) Asin Kering

dengan Perbedaan Kadar Garam. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, *5*(1), 39–46.

Sitorus, E., & Panataria, L. R. (2021). Analisis Kandungan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan. *Jurnal Methodagro*, *7*(2), 47–51.

Sugianti, C., Apratiwi, N., Suhandy, D., Telaumbanua, M., Waluyo, S., & Yulia, M. (2016). Studi Penggunaan UV-Vis Spectroscopy untuk Identifikasi Campuran Kopi Luwak dengan Kopi Arabika. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, *5*(31), 167–176.

Suhartati, T. (2017). *Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. CV. Anugrah Utama Raharja.

Supaya. (2019). Refdes Kombinasi Alat Refluks dan Distilasi, Upaya Efisiensi Proses Refluks dan Distilasi untuk Praktikum Kimia Organik. *INDONESIAN JOURNAL OF LABORATORY*, *2*(1), 41–46.

Susanti, Mulyono, H., & Syamsuri, A. R. (2021). Ketersediaan dan Keragaman Produk terhadap Keputusan Pembelian pada PT. Sumber Perintis Jaya Dolok Masihul. *Jurnal Bisnis Mahasiswa*, *1*(2), 169–178.

Tetha E.S, D. A., & Sugiarso K. S, R. D. (2016). Pebandingan Metode Analisa Kadar Besi antara Serimetri dan Spektrofotometer UV-Vis dengan Pengompleks 1,10- Fenantrolin. *Akta Kimia Indonesia*, *1*(1), 8–13.

U.S Department Of Agriculture (USDA). (2023). Food Data Central Search Results.

Wahyudi, J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya. *Jurnal Litbang*, *13*(1), 3–12.

Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). Profil Protein pada Ikan Tenggiri dengan Variasi Penggaraman dan Lama Penggaraman dengan menggunakan Metode SDS-Page. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains Dan Teknologi*, 34–41.

Wahyuni, M. A., Afthoni, H. M., & Rollando. (2022). Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Spektrofotometri UV-Vis Derivatif untuk Deteksi Kombinasi Hidrokortison Asetat dan Nipagin pada Sediaan Krim. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, *3*(1).

Walangare, K. B. A., Lumenta, A. S. M., Wuwung, J. O., & Sugiarso, B. A. (2013). Rancang Bangun Alat Konversi Air Laut menjadi Air Minum dengan Proses Destilasi Sederhana menggunakan Pemanas Elektrik. *Jurnal Teknik Elektro Dan Komputer*, *2*(2), 1–11.

Wulandari, A., & Nuraini, F. (2020). Hasil Uji Penggunaan Boraks dan Formalin pada Makanan Olahan. *Jurnal Info Kesehatan*, *10*(1), 279–288.

Wulandari, S., Andini, D. A., & Astika, D. (2023). Evaluasi Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kadar Tablet Asam Mefenamat dengan Spektrofotometri UV-Vis. *JURNAL ANALIS FARMASI*, *8*(1), 55–65.

WHO (2004) Guidelines for drinking-water quality. Third Edition. World Health

Yanlinastuti, & Fatimah, S. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Kadar Zirkonium dalam Paduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis*.

Yunita, E., Arifah, E. N., & Tamara, V. F. (2019). Validasi Metode Penetapan Kadar Vitamin C Kulit Jeruk Keprok (Citrus reticulata) secara Spektrofotometri UV-Vis. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, *16*(1), 118–131.

Yusuf, Y., Zuki, Z., MP, & Amanda, R. R. (2015). Pengaruh Beberapa Perlakuan terhadap Pengurangan Kadar Formalin pada Ikan yang Ditentukan secara Spektrofotometri. *Jurnal Riset Kimia*, *8*(2), 182–188.