

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A. T., & Michael, S. (2014). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya. *Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643–655. https://scholar.google.com/scholar?cluster=8515815069512198799&hl=id&as_sdt=0,5
- Adisasmita, A. P., Yuliawati, S., & Hestningsih, R. (2016). Survei Keberadaan Formalin pada Produk Perikanan Laut Segar yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 109–119. <https://doi.org/10.14710/jkm.v3i3.12100>
- Adriany, V. (2018). Pengaruh Ekuitas Merek, Kualitas Pelayanan dan Bauran Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Jasa Gojek Melalui Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Karyawan Berkantor Di Wilayah Jl. T.B Simatupang Jakarta). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 6(1), 63–82.
- Afandi, A. R., & Sri, H. (2017). Pembelian Impulsif pada Remaja Akhir Ditinjau dari Kontrol Diri. *Gadjah Mada Journal of Psychology*, 3(3), 123–130.
- Alhanannasir, A., Rejo, A., & Saputra, D. (2018). Karakteristik Lama Masak dan Warna Pempek Instan dengan Metode Frezze Drying. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 158–166. <https://doi.org/https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9281>
- Amir, N., & Mahdi, C. (2018). Evaluasi Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Produk Perikanan Di Kota Makassar. *Jurnal Fish Scientiae*, 8(1), 14–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.20527/fishscientiae.v8i1.128>
- Astuti, A., Pratama, Y., & Setiani, B. E. (2019). Analisis Pola Konsumsi dan Pengetahuan Konsumen terhadap Keamanan Pangan Produk Bakso Curah di Kecamatan Tembalang, Semarang. *Teknologi Pangan*, 3(2), 181–185. <https://doi.org/10.14710/jtp.v3i2.23745>
- Aulia, L., & Yuliati, L. N. (2018). Faktor Keluarga, Media, dan Teman dalam Pemilihan Makanan pada Mahasiswa PPKU IPB. *Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(1), 37–48. <https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.37>
- Bhowmik, S., Zakaria, M. A., Sarwar, M. S., Shofi, S. B., Syduzzaman, Akter, F., Islam, M. M., & Mamun, A. Al. (2022). Development and Nutritional Index Of Ready To Use Fish Products (RUFPS) From Small Fish Species: Future Superfoods For Consumers. *Applied Food Research Journal*, 2(1), 100111. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100111>

- BPOM. (2022). *Handbook Registrasi Pangan Olahan Pempek Ikan* (Adrianti, P. Rosalima, L. T. Handayani, A. C. Perdana, F. Mappamasing, D. Anggreani, D. M. Sari, E. Thamrin, Y. Handayani, D. Aminah, H. Yulianda, A. D. Safitri, R. Wulandari, & Kardono (eds.)). BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI.
https://registrasipangan.pom.go.id/assets/uploads/files/ebook/handbook_pempek.pdf
- BPS.go.id. (2022). Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/Kota (Satudan Komoditas 2022). Diakses pada 22 Juni 2023 dari <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>
- Cahya, G., Sari, S. R., Wildayana, E., & Lifianthi. (2020). Analisis Karakteristik Toko Pempek Berdasarkan Bahan Baku Di Kota Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar*, 1(1), 19–22.
- Damayanti, I., & Ruhayati, Y. (2020). Gambaran Konsumsi Gizi Mahasiswa Program Studi Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia. *Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan*, 5(2), 134–139. <https://doi.org/10.17509/jtikor.v5i2.21796>
- Databoks.com. (2023, 19 April). 10 Makanan dan Minuman Terbaik di Asia Tenggara Versi *Taste Atlas* (Maret 2023). Diakses pada 22 Juni 2023, dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/04/19/nasi-padang-dan-pempek-masuk-daftar-10-kuliner-terbaik-asean>
- Dewi, S. R. P., Hutami, R. A., & Bikarindrasari, R. (2020). Perbedaan Berbagai Komposisi Cuka Pempek terhadap Kekerasan Email. *Clinical Dentistry*, 4(3), 24–30. <https://doi.org/10.11603/2311-9624.2020.3.11566>
- Endah, A., & Handaruwati, I. (2022). Pengaruh Pengetahuan, Motivasi dan Kepercayaan Konsumen terhadap Pembelian Produk Frozen Food Homemade. *Business Innovation and Entrepreneurship Journal*, 4(1), 12–17. <https://doi.org/10.35899/biej.v4i1.354>
- Fajri, D. (2017). Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer. *Jurnal Edible*, 1(2017), 20–26. <https://doi.org/10.32502/jedb.v6i1.628>
- Falahudin, I., Pane, E. R., & Kurniati, N. (2016). Uji Kandungan Boraks pada Pempek Lenjer yang Dijual di Kelurahan Pahlawan. *Jurnal Biota*, 2(2), 143–150.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). *PERILAKU HIGIENE PENGOLAH MAKANAN BERDASARKAN OLAHRAGA PELAJAR JAWA TENGAH*. 04(08), 45–52.

- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Febryanto, M. (2017). Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Di MI Sulaimaniyah Jombang. *Jurnal Ilmiah Kebidanan (Scientific Journal of Midwifery)*, 3(1), 51–59.
- Ghanim Fadhallah, E., Nurainy, F., & Suroso, E. (2021). Karakteristik Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16–23. <https://doi.org/10.25181/jppt.v21i1.1972>
- Girsang, D. Y., Rangga, A., & Susilawati, S. (2014). Kasus Distribusi dan Penggunaan Formalin dalam Pengawetan Komoditi Ikan Laut Segar (Studi Kasus di Kota Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 218–228. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.23960/jtuhp.v19i3.%25p>
- Hadrup, N., Frederiksen, M., & Sharma, A. K. (2021). Toxicity of boric acid, borax and other boron containing compounds: A review. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 121(January), 104873. <https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2021.104873>
- Handayani, S. (2007). Pengujian Sifat Mekanik Bambu (Metode Pengawetan dengan Boraks). *Jurnal Teknik Sipil*, 9(1), 43–54.
- Harjanti, R. S. (2014). Kitosan dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Ayam Goreng. *Jurnal Rekayasa Proses*, 8(1), 12–19. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.5018>
- Hartati, F. K. (2017). Analisis Boraks Secara Cepat, Mudah dan Murah pada Kerupuk. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 2(1), 33–37. <http://repository.unitomo.ac.id/id/eprint/582%0A>
- Hastuti, R. T., & Rusita, Y. D. (2020). Deteksi Sederhana Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan Anak dengan Bunga Terompet Ungu (*Ruellia Tuberosa*). *Jurnal Empathy*, 1(1), 85–95. <https://doi.org/10.37341/jurnalempathy.v1i1.14>
- Ikhtriman, D. S., Yusra, & Efendi, Y. (2020). Studi Keberadaan Boraks Pada Beberapa Warung Pempek Ikan Di Kota Padang. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 135–144. <https://doi.org/http://doi.org/10.22216/jk.v5i2.5768>
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot ssculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.32502/jedb.v6i1.633>
- Jefri, J., & Widagdo, H. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Lokasi, Citra Merek Dan Word Of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Pempek Candy Kapten A.Rivai Palembang. *Publikasi Riset Mahasiswa Manajemen*, 3(1), 37–49. <https://doi.org/10.35957/prmm.v3i1.1614>

- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Jurnal Elektronik Ilmiah Kesehatan Lingkungan Dan Penyakit*, 1(1), 32–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Karneta, R., Sriwigama, Rejo, A., Priyanto, G., & Pambayun, R. (2013). Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 1(1), 131–141. <https://doi.org/https://doi.org/10.19028/jtep.01.1.%25p>
- Komala, C. C., Norisanti, N., & Ramdan, A. (2019). Analisis Kualitas Makanan dan Perceived Value terhadap Kepuasan Konsumen pada Industri Rumah Makan. *Riset Inspirasi Manajemen Dan Kewirausahaan*, 3(2), 58–64. <https://doi.org/10.35130/jrimk.v3i2.62>
- Kusnadi, J. (2018). *Pengawet Alami Untuk Makanan* (I). UB Press.
- Laksmiani, Widjaja, & Sonia. (2015). Stabilitas Formalin terhadap Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan. *Jurnal Farmasi*, 4(2), 76–81. https://doi.org/10.1007/978-0-387-30160-0_10105
- Lidiasari, E., Tarigan, I. B., Hamzah, B., Panggabean, T., & Parwiyanti. (2023). Rasio Tepung Sagu (Metroxylon sagu Rottb) dan Pati Ganyong (Canna discolor) Terhadap Karakteristik Pempek Ikan Rucah. *Jurnal Fishtech*, 12(1), 37–46. <https://doi.org/https://doi.org/10.36706/fishtech.v12i1.21267>
- Mardiana, R., Lidyawati, L., & Zulfikri, M. (2020). Identifikasi Formalin Pada Ikan Segar di Pelabuhan Pendaratan Ikan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 1(3), 77–82. <https://doi.org/10.47065/jharma.v1i3.597>
- Marlindayanti, M., Widiati, S., & Supartinah, A. (2014). Prediksi Risiko Karies Baru Berdasarkan Konsumsi Pempek pada Anak Usia 11-12 Tahun Di Palembang (Tinjauan dengan Cariogram). *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, 21(2), 117. <https://doi.org/10.22146/majkedgiind.8738>
- Masdianto, & Annisa, W. (2019). Identifikasi Kadar Boraks pada Adonan Cireng Sebelum Digoreng dan Sesudah Digoreng pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Ciracas. *Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/https://doi.org/10.37012/anakes.v5i1.325>
- Masdianto, Nurdiani, C. U., & Iqbal, A. (2020). *PERBANDINGAN KADAR BORAKS PADA BAKSO TUSUK SEBELUM DIBAKAR DAN SESUDAH DIBAKAR YANG DIJUAL DI KRAMAT JATI JAKARTA TIMUR*. 6(2), 161–168.
- Masruroh, Cahyaningrum, & Windayanti, H. (2019). Peningkatan Pengetahuan Siswa Kelas XII Tentang Smart Puncture Di SMK Kesehatan Darussalam dan SMK Harapan Mulya. *Indonesian Journal of Community Empowerment*, 1(1), 36–41. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.35473/ijce.v1i1.221>

- Mobonggi, L., Asri Silvana Naiu, & Mile, L. (2014). Uji Formalin pada Ikan Teri Asin Kering di Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 2(1), 1–3. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/article/download/1241/990>
- Mutalib, A., Azira, N., Rashid, A., Faid, M., Mustafa, S., Nordin, A., Syafinaz, Rukman, Hamat, A., & Osman, M. (2012). Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Jurnal Food Control*, 27(2), 289–293. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.04.001>
- Nashita, N. Y., Sumardianto, & Fahmi, S. (2022). Pengaruh Penambahan Kalsium Klorida (CaCl₂) terhadap Karakteristik dan Tingkat Rehidrasi Pempek Kering. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2022.006.01.1>
- Nofrizal, N., Lubis, N., & Hardi, H. (2022). Meningkatkan Kepuasan Konsumen Produk Makanan Di Aplikasi Gofood & Grabfood Melalui Kepercayaan Dantampilan Produk. *Jurnal Daya Saing*, 8(2), 277–283. <https://doi.org/10.35446/dayasaing.v8i2.797>
- Nopiayanti, N., Krisnawati, Y., & Heriani, S. (2018). Studi Kasus Jajanan yang Mengandung Boraks dan Formalin di Taman Kurma Kota Lubuklinggau. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 115–125. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.397>
- Nurfitriana, N., Fatchiya, A., & Susanto, D. (2016). Perilaku Kewirausahaan Pelaku Usaha Pempek Skala Industri Kecil dan Menengah di Kota Palembang. *Jurnal Penyuluhan*, 12(2), 114. <https://doi.org/10.25015/penyuluhan.v12i2.11470>
- Nuryani, D., Adiputra, N., & Sudana, I. B. (2016). Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan. *ECOTROPHIC: Jurnal Ilmu Lingkungan (Journal of Environmental Science)*, 10(1), 28. <https://doi.org/10.24843/ejes.2016.v10.i01.p05>
- Paratmanitya, Y., & Aprilia, V. (2016). Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia*, 4(1), 49–55. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21927/ijnd.2016.4\(1\).49-55](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21927/ijnd.2016.4(1).49-55)
- Pertanian, K. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022* (Mas'ud & S. Wahyuningsih (eds.)). https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_2022.pdf
- Pratama, M., Warsiki, E., & Haditjaroko, L. (2016). Kinerja Label Untuk Memprediksi Umur Simpan Pempek Pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(3), 321–332.

- Purba, W. K. D., Hanani, Y., & Yunita, N. A. (2016). Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Nasi Asin Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 831–841. <https://doi.org/10.14710/jkm.v3i3.12746>
- Puspasari, H., & Puspita, W. (2022). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Tingkat Pengetahuan dan Sikap Mahasiswa terhadap Pemilihan Suplemen Kesehatan dalam Menghadapi Covid-19. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 65. <https://doi.org/10.26630/jk.v13i1.2814>
- Putra, S. Y., & Yusiana, M. A. (2014). Pola Konsumsi Sukrosa dan Perilaku Menggosok Gigi pada Anak dengan Karies Gigi. *Jurnal STIKES RS Baptis Kediri*, 7(2), 123–132. <http://jurnalbaptis.hezekiahteam.com/jurnal/index.php/STIKES/article/view/93>
- Rahman, N., Dewi, N. U., & Armawaty, F. (2016). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Pada Remaja SMA Negeri 1 Palu. *Encyclopedia of Psychology and Religion*, 7(1), 1–64. https://doi.org/10.1007/978-3-642-27771-9_9052-3
- Ratnani, R. D. (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 5(1), 16–22. <https://doi.org/10.36499/jim.v5i1.146>
- Rezoana, R., Akter, L., Islam, R., Bhakta, S., Ayman, U., Rabiul Karim, M., & Haque, Z. (2022). The hazardous effects of formalin and alcoholic fixative in mice: A public health perspective study. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 29(5), 3366–3371. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2022.02.019>
- Rochyani, N., Akbar, M. R., & Randi, Y. (2017). Pembuatan Media Uji Formalin dan Boraks Menggunakan Zat Antosianin dengan Pelarut Etanol 70%. *Jurnal Redoks Teknik Kimia*, 2(1), 28–35. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31851/redoks.v2i1.2034>
- Rofiq, M., & Ernawati. (2017). Proporsi Penambahan Tepung Tapioka dan Lama Perebusan Kualitas Pempek Ikan Belut (*Monopterus albus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i1.530>
- Romalasari, A., Rahayu, W. E., & Azzahra, H. (2019). Perbandingan Tepung Sagu Dan Jenis Ikan Yang Berbeda terhadap Kualitas Pempek. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 118–121. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i2.59>
- Rumanta, M., Iryani, K., & Ratnaningsih, A. (2016). Analisis Kandungan Boraks Pada Makanan: Studi Kasus Di Wilayah Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 17(1), 40–49. <https://doi.org/10.33830/jmst.v17i1.186.2016>

- Safitri, J. M., Tiwow, G., Untu, S., & Kanter, J. (2019). Identifikasi Boraks Pada Mie Basah yang Beredar di Supermarket dan Pasar Tradisional di Kota Bitung. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*, 2(1), 36–42. <https://doi.org/10.55724/jbiofartrop.v2i1.37>
- Salosa, Y. Y. (2013). Uji kadar formalin, kadar garam dan total bakteri Kabupaten Sarmi Provinsi Papua ikan asin tenggiri asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. 2(1), 10–15.
- Sanjaya, D. B., & Alhanannasir. (2018). Mempelajari Frekuensi Pencucian Surimi Terhadap Sensori Pempek Ikan Tenggiri Pasir (*Scomberomorus guttatus*) yang Dihasilkan. *Jurnal Edible*, 4(1), 12–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.32502/jedb.v7i1.1653>
- Saputrayadi, A., Asmawati, Marinah, & Suwati. (2018). Analisis Kandungan Boraks dan Formalin pada Beberapa Pedagang Bakso Di Kota Mataram. *Jurnal Agroteknologi*, 5(2), 107–116. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.701>
- Saputri, N. E., Hidayah, N., & Muttalib, Y. S. (2021). Komposisi Nilai Gizi Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), 143–149.
- Sari, A. N., Sabilla, F., & Sarah, U. M. (2022). Analisis Kandungan Formalin Pada Bakso Di Warung Bakso Kota Banda Aceh. *Jurnal Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 69–73. <https://doi.org/10.22373/pbio.v10i2.15210>
- Sasongko, S. R. (2021). Faktor-Faktor Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Pelanggan (Literature Review Manajemen Pemasaran). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(1), 104–114. <https://doi.org/10.31933/jimt.v3i1.707>
- Sitiopan, H. P. (2012). Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Pindang di Pasar Tradisional dan Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 983–994.
- Sugiarti, M., Anggo, A. D., & Riyadi, P. H. (2014). Efek Perendaman pada Suhu Undercooking dan Metode Cooking terhadap Pengurangan Kadar Formalin Pada Cumi-Cumi (*Loligo sp.*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 90–98. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5030>
- Suhandi, N., & Gustriansyah, R. (2021). Pengembangan Branding dan Pemasaran Industri Rumah Tangga Pempek “ Happy ” Di Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 5(2), 71–76. <https://doi.org/10.36982/jam.v5i2.1824>
- Surahy, J., Manyullei, S., & Natsir, M. F. (2020). Analisis Perilaku Penjual Terhadap Kandungan Formalin Ikan Asin di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Jurnal Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 92–100. <https://doi.org/10.30597/hjph.v1i1.9519>
- Surono, Suyatno, & Muchsiri, M. (2016). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisika, Kimia pada Organoleptik Pempek Jamur Tiram. *Jurnal Edible*, 5(1), 8–13.

- Suryadi, H., Kurniadi, M., & Melanie, Y. (2010). Analisis Formalin dalam Sampel Ikan dan Udang Segar dari Pasar Muara Angke. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 7(3), 16–31. <https://doi.org/https://doi.org/10.7454/psr.v7i3.3458>
- Talib, A., & Merlena. (2015). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), 50–59. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.8.1.50-59>
- Tang, X., Bai, Y., Duong, A., Smith, M. T., Li, L., & Zhang, L. (2009). Formaldehyde in China: Production, consumption, exposure levels, and health effects. *Environment International*, 35(8), 1210–1224. <https://doi.org/10.1016/j.envint.2009.06.002>
- Tasmara, F., Baso, A., & Yusuf, D. (2016). Pengaruh Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pempek Ikan Tenggiri di Kota Makassar. *Journal of Fisheries Socio Economic*, 26(1), 99–107.
- Taufik, M., Prasetyo, A. D., & Yahya, I. (2021). Sosialisasi Hygiene Sanitasi pada Pedagang Warung Makan di Sekitar Kampus IAIN Surakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 32–36. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i1.4756>
- Tjiptaningdyah, R. (2010). Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin). *Jurnal Penelitian Hayati*, 15(2), 159–164. <https://doi.org/10.23869/bphjbr.15.2.201010>
- Ulfa, A. M. (2015). Identifikasi Boraks pada Pempek dan Bakso Ikan secara Reaksi Nyala dan Reaksi Warna. *Jurnal Kesehatan Holistik*, 9(3), 151–157.
- Vhalery, R., Leksono, A. W., & Irvan, M. (2019). Pengaruh Literasi Keuangan, Usia, dan Bimbingan Orang Tua terhadap Pengelolaan Uang Saku Mahasiswa Unindra. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 12(1), 10–17. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.17977/UM014v12i12019p010>
- Wardani, R. I., & Mulasari, S. A. (2016). Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kawasan Pantai Teluk Penyu Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 15–24. <https://doi.org/10.12928/kesmas.v10i1.5197>
- WHO. (2015). Food-Borne Disease Burden Epidemiology Reference Group. In *Encyclopedia of Parasitology*. https://doi.org/10.1007/978-3-662-43978-4_3884
- Yesti, Y., & Rahayu, S. (2016). Identifikasi Boraks Pada Makanan Pempek Yang Dijual Pedagang Di Jalan Durian Kelurahan Labuh Baru Kecamatan Payung Sekaki Pekanbaru. *Jurnal Sains Dan Teknologi Laboratorium Medik*, 1(1), 36–43. <https://doi.org/10.52071/jstlm.v1i1.6>
- Yusfiani, M., & Dharma, B. (2016). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Pekerja Perikanan Terhadap Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbahaya. *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*, 44(2), 1–13. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31258/terubuk.44.2.1-13>

tYusuf, Y., Zuki, Z., & Amanda, R. R. (2015). Pengaruh Beberapa Perlakuan Terhadap Pengurangan Kadar Formalin Pada Ikan Yang Ditentukan Secara Spektrofotometri. *Jurnal Riset Kimia*, 8(2), 182. <https://doi.org/10.25077/jrk.v8i2.238>

