

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. (2024). Volume Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis di Provinsi Jambi, 2024. Jambi: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2015a). Cara Uji Mikrobiologi Bagian 1: Penentuan *Coliform* Dan *Escherichia coli* Pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2006). Cara Uji Mikrobiologi Bagian 2: Penentuan *Salmonella* Pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2015b). Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2013). Ikan segar (SNI 2729:2013). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2015). Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan (SNI 2346:2015). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2024. Data Volume Produksi Perikanan Tangkap Laut (Ton). Jakarta: KKP.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2025). Data Volume Produksi Perikanan (Ton). Jakarta: KKP.
- Al Fatich, M.F.N., Setyastuti, A.I., Kresnasari, D., & Sarmin, S. (2023). Identifikasi tingkat kesegaran ikan tongkol (*Euthynnus sp.*) di Pasar Bumiayu,

- Kabupaten Brebes. *Journal of Marine Research*, 12(3), 511–518.
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Komposisi Gizi ikan terhadap kesehatan tubuh manusia. *Marinade*, 4(02), 76-84..
- Apelabi, P. C., Wuri, D. A., & Sanam, M. U. E. (2015). Perbandingan Nilai *Total Plate Count* (TPC) dan Cemaran *Salmonella* sp. pada Ikan Tongkol (*Eutynnus* sp.) yang Dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Pasar Tradisional dan Pedagang Ikan Eceran di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(2), 121-137.
- Apriani, R., Ferasyi, T. R., & Razali, R. (2017). Jumlah cemaran mikroba dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 598-603.
- Arifan, F., Winarni, S., Wahyuningsih, W., Pudjihastuti, I., & Broto, R. W. (2019). *Total plate count* (TPC) analysis of processed ginger on Tlogowungu Village. In *International Conference on Maritime and Archipelago (ICoMA 2018)* (pp. 377-379). Atlantis Press
- Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan. (2025). *Keputusan Kepala Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan Nomor 11 Tahun 2025 tentang Petunjuk Teknis Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Barelinda, M.G., Picauly, I., & Aspatria, U. (2011). Analisis jumlah cemaran mikroba dan identifikasi *Salmonella* sp. dan *Vibrio cholerae* pada ikan tongkol di beberapa tempat pemasaran wilayah Kota Kupang. *Jurnal Pangan Gizi dan Kesehatan*, 3(2), 497–507..
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Jambi. (2025). Objek wisata pasar tradisional. Kota Jambi Satu. Kota Jambi Satu – Objek Wisata Pasar Tradisional.
- Fernandes, D. V. G. S., Castro, V. S., Cunha, A. D., & Figueiredo, E. E. D. S. (2018).

- Salmonella* spp. in the fish production chain: a review. *Ciência Rural*, 48(08), e20180141.
- Fikri, M.Z., Nurhayati, T., & Salamah, E. (2014). Ekstraksi dan Karakterisasi Parsial Ekstrak Kasar Enzim Katepsin dari Ikan Patin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 119–123.
- Ghaly, A. E., Dave, D., Budge, S., & Brooks, M. S. (2010). Fish spoilage mechanisms and preservation techniques: Review. *American Journal of Applied Sciences*, 7(7), 859-877.
- Harikatan, K., Salindeho, N., Wonggo, D., Lohoo, H.J., Pandey, E.V., & Damongilala, L.J. (2024). Total plate count (TLC) and sensory analysis of tuna, skipjack, and mackerel (TCT) landed at Tumumpa TPI. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 13(1), 14–22.
- Hasanah, Wulandari, Afriani, Hariski, M., & Arbajayanti, R. D. (2025). Formalin Content of Processed Fish Products in Jambi Traditional Markets Using Test Kit. *Fisheries Journal*, 15(2), 763-769.
- Huss, H. H. (1995). Quality and quality changes in fresh fish. FAO Fisheries Technical Paper No. 348. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*.
- International Agency for Research on Cancer (IARC). (2006). *IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans, Volume 88: Formaldehyde, 2-Butoxyethanol and 1-tert-Butoxypropan-2-ol*. Lyon, France: IARC Press.
- Lema, A.T., & Jacob, J.M. (2020). Deteksi formalin dan logam berat pada ikan segar di pasar tradisional Kota Kupang. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 14(2), 147–152.
- Li, E., Saleem, F., Edge, T. A., & Schellhorn, H. E. (2021). Biological indicators for fecal pollution detection and source tracking: A review. *Processes*, 9(11), 2058.
- Luthfiyana, N., Nurhayati, T., Suwandi, R., & Purwaningsih, S. (2024). Fisiologi

pasca panen hasil perikanan. CV. Tohar Media.

- Mardiyah, U., & Jamil, S. N. A. (2020). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(2), 135-140.
- Merck. (2019). *MQuant® Formaldehyde Test Method and Procedure (Cat. No. 1.08028.0001)*. Darmstadt, Germany: Merck KGaA.
- Milo, M.S., Ekawati, L.M., & Pranata, F.S. (2011). Mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis* C.) di Kabupaten Gunungkidul dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Noordiana, N., Fatimah, A. B., & Farhana, Y. C. (2011). Formaldehyde content and quality characteristics of selected fish and seafood from wet markets. *International Food Research Journal*, 18(1), 125-136.
- Puri, A.A., Sartika, D., & Subeki. (2016). Survei cemaran mikrobial dan mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar. *Inovasi Pembangunan: Jurnal Kelitbangan*, 4(02), 147–161.
- Rasdi, Amalia, D.A.Y., & Ridwan, M. (2024). Analisis tingkat kesegaran ikan tongkol (*Euthynnus sp.*) yang dipasarkan di Pasar Antang Kota Makassar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol. 14.
- Ritonga, I.R., Suryana, I., Paputungan, M.S., & Arwadi, M.T. (2022). Kandungan formalin pada beberapa ikan segar di Pasar Tradisional Parluasan Kota Pematangsiantar. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(1).
- Sheng, L., & Wang, L. (2021). The microbial safety of fish and fish products: Recent advances in understanding its significance, contamination sources, and control strategies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(1), 738-786.
- Sudaryatma, P. E., Wiradana, P. A., Razaq, I., Sunarsih, N. L., Jatmiko, A., Permatasari, A. A. A. P., ... & Rosiana, I. W. (2025). Prevalence of bacterial contamination on seafoods products collected from traditional fish market

- in Bali Province during 2023. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(3).
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tavares, J., Martins, A., Fidalgo, L. G., Lima, V., Amaral, R. A., Ferreira, L. P., ... & Saraiva, J. A. (2021). Fresh fish degradation and advances in preservation using physical emerging technologies. *Foods*, 10(4), 780.
- Tayri-Wilk, T., Slavin, M., Zamel, J., Blass, A., Cohen, S., Motzik, A., Sun, X., Shalev, D. E., Ram, O., & Kalisman, N. (2020). Mass spectrometry reveals the chemistry of formaldehyde cross-linking in structured proteins. *Nature Communications*, 11, Article 3128.
- Wardani, W. (2021). *Identifikasi cemaran bakteri patogen Salmonella sp. pada ikan tongkol (Euthynnus affinis) di pasar tradisional dan pasar modern Kota Semarang*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Walisongo Semarang.
- World Health Organization (WHO). (2002). *Formaldehyde. Concise International Chemical Assessment Document 40*. Geneva: World Health Organization.
- Zahir, A., Khan, I. A., Nasim, M., Azizi, M. N., & Azi, F. (2024). Food process contaminants: formation, occurrence, risk assessment and mitigation strategies—a review. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 41(10), 1242-1274.