

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, W. Dorothea. 2004. *Pengendalian Kualitas Statistik*. Andi. Yogyakarta.
- Asensio, L., Gonzalez, I., Garcia T., and Martin, R. 2008. *Determination of food authenticity by enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA)*. Food Control, 19 (1): 1–8.
- Aulia, R., Yennie, Y. (2015). Isolasi, identifikasi dan enumerasi bakteri Salmonella spp. pada hasil perikanan serta resistensinya terhadap antibiotik. *Bioma*, 11(2), 112-130.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2019. Kinerja Ekspor Produk Perikanan Indonesia. Jakarta (ID).
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional Republik Indonesia/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. Aspek Pengelolaan dan Pemasaran Hasil Perikanan, dan Produk Kelautan di Sektor Hilir. 2015. Jakarta
- Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan. 2021. *Jurus Menghadapi Penolakan Produk Perikanan Indonesia di Pasar Global*. Jakarta (ID).
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Kajian Penerapan dan Pertumbuhan SNI di Industri*. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Penerapan SNI Pada Dasarnya Bersifat Sukarela*.
- Dzulfagar. (2020). *Evaluasi Penolakan Ekspor Produk Perikanan Indonesia Oleh Amerika Serikat Periode 2009 – 2018*, Skripsi.
- European Commission – Health and Food Safety. 2011. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2011 Annual Report*. Luxembourg: Publications Office of the European Union
- European Commission – Health and Food Safety. 2012. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2012 Annual Report*. Luxembourg: Publications Office of the European Union
- European Commission – Health and Food Safety. 2013. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2013 Annual Report*. Luxembourg: Publications Office of the European Union
- European Commission – Health and Food Safety. 2014. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2014 Annual Report*. Luxembourg: Publications Office of the European Union
- European Commission – Health and Food Safety. 2015. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2015 Annual Report*. Luxembourg: Publications Office

of the European Union

European Commission – Health and Food Safety. 2016. The Rapid Alert System for Food and Feed – 2016 Annual Report. Luxembourg: Publications Office of the European Union.

European Commission – Health and Food Safety. 2017. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2017 Annual Report. Luxembourg: Publications Office of the European Union

European Commission – Health and Food Safety. 2018. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2018 Annual Report. Luxembourg: Publications Office of the European Union

European Commission – Health and Food Safety. 2019. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2019 Annual Report. Luxembourg: Publications Office of the European Union

European Commission – Health and Food Safety. 2020. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2020 Annual Report. Luxembourg: Publications Office of the European Union

Evaluasi nutrisi dari konsumsi ikan. Jurnal Iptek Nuklier Ganendra. 17(1): 9- 15.

Faisal Basri dan Haris Munandar. 2010. Dasar-dasar Ekonomi Internasional, Jakarta: Penerbit Prenada Media Group, 2010. 10

Indonesian Chamber of Commerce, “Ekspor dan Daya Saing”, 2012

International Organization for Standardization. 2001. ISO 9000:2001. *Quality Management Standards. International Organization for Standardization.* <http://www.iso.ch/iso/en/iso9000-14000/ims/ims.html>. [diakses 23 Juli 2020].

International Organization for Standardization. 2011. *Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems.* ISO 17021.

International Organization for Standardization. 2012. *Conformity assessment - Requirements for bodies certifying products, processes and services.* ISO 17065.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2008. *Keputusan Direktur Jenderal Perikanan Budidaya No.502/DPB/ PB.430.D4/I/2008 tentang Penunjukkan Laboratorium Acuan dan Laboratorium Pengujian Kandungan Residu Obat Ikan, Bahan Kimia, Bahan Biologi, dan Kontaminan pada Pembudidayaan Ikan.* Jakarta (ID): RI.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2009. *Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 61/MEN/2009 tentang Pemberlakuan Wajib Standar Nasional Indonesia Bidang Kelautan dan Perikanan.* Jakarta (ID): RI.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan No. PER. 03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan*. Jakarta (ID): RI.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2013a. *Keputusan Kepala BKIPM 10/KEP-BKIPM/2013 tentang Petunjuk Teknis Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER. 25/MEN/2011 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan*. Jakarta (ID): RI.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2013b. *Keputusan Kepala BKIPM 115/KEP-BKIPM/2013 tentang Pendelegasian Kewenangan kepada Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi dalam Penerbitan Sertifikat Kesehatan*. Jakarta (ID): RI.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2015. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan*. Sekretariat Kabinet RI. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2015. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan*. Sekretariat Kabinet RI. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2018. *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan*. Jakarta (ID): RI.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2019. *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan*. Jakarta (ID): RI.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND-PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta (ID): RI.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND-PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta (ID): RI.
- Komite Akreditasi Nasional. 2013. *Lembaga Sertifikasi Produk*. <http://sisni.bsn.go.id/index.php/lombsert/inspeksi/publik/1/X9/X9/1/X9/X9>
- Komite Akreditasi Nasional. 2006. *Penilaian Kesesuaian–ketentuan Umum Penggunaan Tanda Kesesuaian Produk SNI. PSN 306-2006*. Jakarta: RI.
- Larasati. (2015). “Dinamika hubungan indonesia dan jepang dalam Indonesia japan economic partnership agreement studi kasus: evaluasi kebijakan terhadap eksploitasi ikan tuna di wilayah perairan Indonesia”, *Journal of International Relations*, Volume 1, Nomor 2, Tahun 2015, hal. 70-78

- Lehane, L., & Olley, J. (2000). Histamine fish poisoning revisited. *International journal of food microbiology*, 58(1-2), 1-37.
- Listiani, N. (2013). Penerapan Standar Ekspor Gurita Dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan Di Kendari1. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 7(1), 91-110.
- Lukman Adam. (2018). Hambatan dan strategi peningkatan ekspor produk perikanan Indonesia, Senayan, Jakarta 10270, Indonesia, 17
- Maulana H, Afrianto E, Rustikawati I. 2012. Analisis bahaya dan penentuan titik kritis pada penanganan tuna segar utuh di PT. Bali Ocean Anugrah Linger Indonesia. *Microbiological quality of yellowfin tuna during processing. Food Sci. Technol, Campinas*, 33(3): 463-467, July-Sept. 2013.
- Nasariang AA, Lasut MT, Kawung. Akumulasi merkuri (Hg) pada ikan di Teluk Manado. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*. 1(1): 8-14
- Pusparini Tika Nur. 2015. "The Impact of Food Safety Measures Implementation on Indonesia's Exports of Fisheries", thesis, International Institute of Social Studies, The Hague, Netherland
- Rahajeng Miranti. 2014. Ikan Dan Produk Ikan, Jakarta: Penerbit Warta Ekspor, 2014
- Mulyaningsih RTh. 2013. Monitoring logam berat dalam ikan laut dan air tawar dan
- Republik Indonesia. 2007. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional 2005-2025. Sekretariat Negara. Jakarta
- Sunarya, I. M. G. (2014). Pengembangan E-Modul pada Materi "Melakukan Instalasi Sistem Operasi Jaringan Berbasis GUI dan Text" untuk Siswa Kelas X Teknik Komputer dan Jaringan SMK Negeri 3 Singaraja. *KARMAPATI (Kumpulan Artikel Mahasiswa Pendidikan Teknik Informatika)*, 3(1), 19-26.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020, November). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P* (pp. 204-222).
- Tapia GG, Quintero GB, Infante JA, Aguilar RP, Cortes JA and Ramirez JA. 2013. Influence of physical damage and freezing on histamine concentration and
- Widiastuti, I., & Putro, S. (2010). Analisis mutu Ikan Tuna selama lepas tangkap. *Maspari Journal: Marine Science Research*, 1(1), 22-29.
- Winarno FG, Surono. 2002. *GMP, Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- World Health Organization. 2014. Salmonella. Retrived 25 Maret 2018 from <http://www.who.int/topics/salmonella/en/>

Yuri, M.Z.; Rahmat, N. 2013. *TQM Manajemen Kualitas Total dalam Perspektif Teknik Industri*. Jakarta: PT. Indeks.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Perkembangan jumlah alasan penolakan produk perikanan Indonesia oleh Uni Eropa periode 2011-2020

NO	Jenis Alasan	Tahun dan Jumlah Alasan										Total per Alasan
		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
1	Merkuri	101	97	31	33	24	13	45	42	50	55	491
2	Histamin	33	21	45	52	40	28	43	42	38	48	390
3	Salmonella	90	20	23	33	21	13	42	22	20	16	300
4	Temperature control	2	21	10	10	3	2	1	1	34	19	103
5	Karbon monoksida	10	3	2	22	1	7	9	13	13	20	100
6	Vibrio parahmaeloticus	2	12	10	9	5	2	5	23	14	9	91
7	Kadium	3	3	2	9	0	9	11	4	1	6	48
8	Timbal	0	2	3	1	0	0	2	4	9	11	32
9	Label	1	1	1	0	0	6	3	0	0	1	13
10	Staphylococcus aureus	2	0	0	1	1	0	2	1	1	2	10
11	Nitrofurantoin	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	3
12	Higiene	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3
13	Mirex	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	3
14	Oxytetracyclin	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3
15	Cholamphenicol	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
<b>Total Alasan Keseluruhan</b>											<b>1592</b>	

Lampiran 2. Perkembangan jumlah kasus penolakan produk perikanan Indonesia oleh Uni Eropa periode 2011 – 2020

NO	Jenis Produk	Tahun dan Jumlah Penolakan										Total per produk
		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
1	Tuna	132	97	40	33	12	43	48	42	50	55	552
2	Cakalang	65	43	19	22	9	17	24	21	38	33	291
3	Tongkol	24	20	23	14	11	13	12	11	11	8	147
4	Cumi	22	14	24	10	8	15	15	9	8	16	141
5	Gurita	9	4	10	11	3	7	14	13	9	11	91
6	Kepiting	11	9	8	9	2	8	9	14	3	9	82
7	Kerapu	6	2	11	3	1	4	6	2	3	7	45
8	<i>Swordfish</i>	4	1	1	4	2	0	1	21	7	1	42
9	Udang	1	2	1	7	4	0	9	6	0	11	41
10	Kakap Merah	1	4	0	2	0	0	10	9	3	4	33
11	Sarden	0	0	9	2	1	9	1	1	3	1	27
12	Rajungan	1	1	0	0	2	6	6	0	4	4	24
13	Teri	0	0	0	1	0	8	1	3	1	3	17
14	Sotong	1	1	0	0	1	7	3	2	0	2	17
15	Layur	2	1	0	0	1	1	4	1	3	2	15
16	Nila	1	1	0	0	0	1	3	1	3	1	11
17	Lele	2	1	0	0	0	1	1	2	2	1	10
18	Bandeng	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	4
19	Sirip Hiu	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

20	Telut Ikan	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
<b>Total Produk Keseluruhan</b>												<b>1592</b>

Lampiran 3. Kategori penolakan berdasarkan risiko dan distribusinya perikanan Indonesia oleh Uni Eropa periode 2011 – 2020

<u>Kategori Penolakan</u>	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Jumlah
<i>Alert</i>	30	23	11	18	21	44	33	62	22	50	314
<i>Border</i>	112	80	71	34	40	56	43	44	40	63	583
<i>Information</i>	75	67	4	30	6	2	6	1	23	11	225